

aragón

gastro

NÚMERO 62 FEBRERO / MARZO 2018 BIMESTRAL ARAGONÉS DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

embutidos EL SABOR DE LA tradición

3€



**miguel
CÓMO
COME** **mena**

**la leche
ecológica**
TORRECONDE

**CERTAMEN
DE RESTAURANTES**

**DESCUBRE
LA TRUFA**

**TRUFA-TE
EN MONZÓN**

trufa-te 11

*undécima
edición
Monzón*

*degustación
popular de trufa
venta de
trufa fresca
(tuber melanosporum)*

*dos tapas
+
vino, agua
o cerveza
2,50 €*

*3 de marzo de 2018. A partir de las 18:30h
Recinto Ferial La Azucarera
Aforo limitado*

LLEGAN EL CERTAMEN DE RESTAURANTES, DESCUBRE LA TRUFA Y TRUFA-TE, EN MONZÓN

AGENDA PÁG. 85-93

62
FEBRERO/
MARZO 2018

Embutidos

UNA TRADICIÓN QUE SE MANTIENE VIVA, **ELUDIENDO LA INDUSTRIALIZACIÓN**

EDITA

Adico

DIRECTOR

José Miguel Martínez Urtasun

DIRECTOR DE ARTE

Gabi Orte / chilindron.es

PROYECTO GRÁFICO

M Soluciones Gráficas

COLABORAN

EN ESTE PROYECTO

Joaquín Muñoz, Ana Mallén, Tomás Caró, Mariano Navascués, María Montes, David Olmo, Jorge Hernández, Lalo Tovar, Natalia Huerta, Manuel Bona, Ana Caudevilla, Joan Rosell, Fernando Mora, Guillermo Orduña, Francisco Abad, Carlos Pérez

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



ALTERNATIVA RURAL, SOSTENIBLE Y ARTESANA

REPOR > PÁG. 6-15

ARROZ GRATINADO

YOU CAN > PÁG. 39-41



EL PESEBRE, KILÓMETRO CERO

EL BUSCÓN > PÁG. 76-84



MIGUEL MENA

CÓMO COME > PÁG. 52-54



NACE MONDOGARNACHA

GASTRONÓMADAS > PÁG. 66-75



ADEMÁS RECETAS Seis con embutido, obra de las escuelas de cocina zaragozanas. **TURISMO** El mejor año de la historia. **ENTREVISTA** José Luis Yzuel, presidente de los hosteleros. **WINE LOVER** Raquel Latre, presidenta de la DOP Somontano.



CERDO, OTRA ECONOMÍA ES POSIBLE

¿ALGUNA ENCUESTA HA IMPULSADO AL PRESIDENTE A DEJARSE VER EN EVENTOS TURÍSTICOS Y/O AGROALIMENTARIOS? ¿TENDRÁ QUE SALIR EL CONSISTORIO A LA CAZA DE DETALLISTAS? ¿ADEMÁS DE PREOCUPARNOS POR EL COSTE DEL AGUA QUE VERTEMOS, LO HAREMOS POR LA CALIDAD DE LA QUE BEBEMOS?

JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN
Director y editor de GASTRO ARAGÓN

Cuando la Opel estornuda, la economía aragonesa comienza a temblar. Lo hemos experimentado hace unas semanas, cuando los directivos de la multinacional PSA amenazaron con no invertir en la planta de Figueruelas, además de descargarla de trabajo. Es lo que tiene depender en gran manera de una única industria, que si bien genera riqueza económica, puede deslocalizarse en cualquier momento o endurecer las condiciones laborales de los trabajadores y de las empresas suministradoras.

Sin ser exactamente así, el sector porcino en nuestra comunidad, al parecer también estratégico y generador de riqueza, también aparece muy concentrado, aunque aquí son varios los grupos que se reparten el sector. A los que, según lo anunciado, pronto se sumarán otros. Una industria agroalimentaria en la que, al contrario del automóvil, la inexistencia de un movimiento sindical no ha logrado mejorar las condiciones laborales de los que allí trabajan, falsos autónomos o cooperativistas fraudulentos en numerosas ocasiones. Y, seamos realistas, vienen aquí porque ofrecemos territorio despoblado, mano de obra con baja cualificación –la que necesitan– y unos profesionales agrarios capaces de generar alimentos para los cerdos y de embarcarse en la construcción y mantenimiento de granjas, otros.

La mediana industria del embutido aparece como una alternativa sostenible

Pero, a la postre, sus vidas siguen dependiendo de las decisiones de unos pocos, que en aras de su rentabilidad pueden dismantelar sus instalaciones en cualquier momento.

Frente a ello, la mediana industria del embutido, de la transformación de la carne de cerdo, aparece como una alternativa más sostenible y razonable, pegada al territorio, con tradición secular y unas plusvalías que se quedan en la comunidad. Pretendemos ofrecer en este número una rápida visión de algunos de estos elaboradores, cuyas industrias no solamente no colisionan con la actividad turística –otro de los activos aragoneses, según se escuchó repetidamente en Fitur–, sino que la complementan y potencian.

UN INTERESANTE AÑO

Con importantes cambios en las cúpulas empresariales hosteleras, y algunos que se siguen esperando, momentos difíciles en el sector cooperativo, y un año pre-electoral en el que los gobiernos deben diferenciarse, amén de venderse, y las oposiciones definirse, nos esperan unos meses bastante interesantes.

Tradicionalmente, las actividades promocionales del sector en Aragón se concentran hacia el final de año, con lo que tiempo hay para conversar, conspirar, elucubrar y, esperemos, generar sólidas realidades y no efímeros humos.

Mientras tanto, seguiremos desde estas páginas recogiendo lo que de interés sucede en nuestro entorno más próximo que lentamente, pero de forma decidida, ve consolidarse estructuras que funcionan desde hace décadas en Europa.

Los mercados de cercanía, con el de Huesca –que no cuenta con uno de abastos– ya semanal; las experimentales ferias transfronterizas hispanofrancesas; la generalización de eventos en torno a la trufa, cada vez más comercializada al por menor; la búsqueda de nuevos caminos para transformar la garnacha en vinos singulares; los nuevos productores, asentados a lo largo del territorio, que exploran nuevos caminos; signos, quizá leves, pero que van calando en la sensibilidad del consumidor.

El mismo capaz de alzarse contra un impuesto que considera injusto –¿mal explicado?–, pero que todavía asume los dictados de un mercado que supuestamente trabaja para él, pero que sigue imponiendo, bien que sibilinamente, sus normas. Pero sigue siendo ese ciudadano consumidor quien a la postre, tiene el poder de decidir. Asunto diferente es que se ejerza.

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

gastroamigos

DE MESAS Y BARRAS

EL CACHIRULO

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

CAFÉ RESTAURANTE PALOMEQUE

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

LA PARRILLA DE ALBARRACÍN

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

+ ALBARRACÍN

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

BAR EL FÚTBOL

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

TABERNA EL BROQUEL

Broqueleros, 3. Zaragoza
628 474 738

LA SENDA

Hernán Cortés, 15. Zaragoza
976 258 076

LA BODEGA DE CHEMA

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

LA OLIVADA

César Augusto, 45. Zaragoza
876 017 957

MECCANO

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

LOS CABEZUDOS

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

LA TERNASCA

Cinegio, 3. Zaragoza
Echegaray y Caballero, s/n. Kiosco 4. Zaragoza
876 115 863 / www.laternasca.com

ARAGONIA PALAFOX

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

EL FORO

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

TEHIFE

San Lorenzo, 44. Zaragoza
876 283 263

A MESA PUESTA

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza
976 388 056

TRAGANTÚA

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

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

MUSEO DE LA CERVEZA

Roger de Tur, 13. Zaragoza
976 392 034

CASA ESCARTÍN

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

LA REBOTICA

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

CUÉNTAME

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

LA ENCANTARIA

Mayor, 18. Sádaba
627 944 502 / 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

CHACINERÍA LAS MASADAS

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

LA RINCONADA DEL QUESO

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

GASTRÓPOLIS

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

LA NATURAL

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

EL MERCADO DE RIC

Pedro Mº Ric, 25. Zaragoza
976 243 578

LA HUERTAZA

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

FRUTAS JAVIER MENÉ

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

LA ABACERÍA / EL LIBRADOR

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

HELADOS ELARTE

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

PASTELERÍA TOLOSANA

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

COMEJAMÓN

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

LA NATURAL

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

ECOLÉCERA

PRODUCTOS ECOLÓGICOS

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

MÁS QUE GASTRONOMÍA

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

DESEO ESPRESSO COFFEE

Center El Tostadero
Leon XIII, 33. Residencial Paraíso. Zaragoza
876 610 140 / www.eltostadero.com

LUPULUS CERVEZAS ARTESANAS

www.cervezasartesanass.com

MARTÍN MARTÍN

www.martinmartin.es

LA ZARAGOZANA

www.lazaragozana.com

HERMANOS MENÉ

www.hermanosmene.com

GARDENIERS

www.gardeniers.es

TERNASCO DE ARAGÓN IGP

www.ternascodearagon.es

BODEGAS BORSÃO

www.bodegasborsao.com

BODEGAS MURVIEDRO

www.bodegasmurviedro.com

DOP CARIÑENA

www.elvinodelaspiedras.es

ENATE

www.enate.es

BODEGA PIRINEOS

www.bodegapirineos.com

BODEGA SOMMOS

www.bodegasommos.com

COVINCA

www.covinca.es

TORRECONDE

www.torreconde.es

SANTA MALTA

www.santamalta.es

EMBUTIDOS

RECURSO SECULAR, HAN SIDO LA MEJOR FORMA DE APROVECHAR LOS RECURSOS DEL ANIMAL TOTÉMICO POR EXCELENCIA, EL CERDO. EN ARAGÓN PODEMOS PRESUMIR DE UNA AMPLIA VARIEDAD Y CALIDAD DE LOS MISMOS, CON LA EXCEPCIONAL LONGANIZA A LA CABEZA, PERO HAY MUCHOS MÁS.

TEXTOS **LALO TOVAR / J.M.M.U**
gastro@adico.es



Gabi Orte / chindron.es

La longaniza, como la de Graus, se cura unas tres semanas antes de salir al mercado. Posee la C de calidad y es el embutido emblemático y exclusivo de Aragón.

La industria porcina es el sector agroalimentario más importante de Aragón. No nos interesa en estas páginas diseccionarla, sino acercarnos a una parte más definida, la elaboración de embutidos.

Y en concreto a partir de la experiencia de varios pequeños elaboradores, artesanos, que se distribuyen por todo el territorio.

Son guardianes de la tradición, por más que no duden en innovar o implantar la más moderna tecnología en sus instalaciones.

Pues en una sociedad como la nuestra deben coexistir la gran industria, centrada en proporcionar carne asequible a la mayoría de la población, con otros productos, más sostenibles, que buscan ofrecer calidad y placer a sus consumidores.

Ya en 'La Odisea' de Homero, siglo VIII a. C., se cita una especie de tripa rellena con grasa y sangre, que se asaba en el fuego

Aceptando la definición del DRAE de *embutido*, que en su segunda acepción explica que se trata de «tripa rellena con carne picada, principalmente de cerdo», hay que reconocer que nos encontramos ante un enorme abanico de productos, fruto de la milenaria necesidad del ser humano de hacer acopio de víveres para sobrevivir.

No se puede hablar de embutidos hasta que comienza a utilizarse la sal, imprescindible para la conservación de la carne, lo que se data unos 3000 años antes de nuestra era, pues durante el reinado del egipcio Simer ya se comercializaban alimentos sazonados y también está documentado su uso en el año 2670 aC, en la época del emperador chino Huangdi. Sin embargo, nuestra cultura de los embutidos deriva directamente de la herencia de griegos y romanos. Convertir la carne en embutidos ayuda, sin duda, a

POCO PIMENTÓN

Aragón puede presumir de una amplia gama de embutidos, muchos similares a los del resto de España, por más que aquí se observen algunas peculiaridades.

Al contrario que en otras partes de la península, donde las mejores piezas del despiece se dedican al chorizo —tradición histórica, ya que el pimentón favorece la asepsia—, aquí es la longaniza quien se lleva el mejor bocado.

Una elaboración cuyo sabor cambia en cada localidad, pues en cada zona se aplican diferentes especias. Además de la de Graus, obtiene merecida fama la de Fuentes de Ebro.

Peculiares son los chorizos de güeña, que se trabajan a partir de las peores piezas y que en lugares como Alcañiz se solían aliñar con vinagre.

Ya con pimentón, y antes de la actual moda de la *txistorra*, en las Cinco Villas se consumía choriceta, embutido muy similar, de pequeño calibre, destinado generalmente a la sartén.

Y, poco a poco, la interesante sobrasada va logrando un hueco entre nuestras chacinas. Se elabora desde no hace mucho en la Ribagorza, por más que sea ajena a la tradición local.



Sobrasada curándose en la Ribagorza.

Gabi Orte / chilindron.es



Gabi Orte / chilindron.es

Marta Balaguer es la responsable de Embutidos Aventín, que aúna la tradición con la industrialización.

la conservación, además de producir en la carne un excelente sabor, que puede modificarse según las técnicas y los ingredientes utilizados.

Ya en *La Odisea* de Homero, siglo VIII a. C., se cita una especie de tripa rellena con grasa y sangre, que se asaba en el fuego, mientras que en la era del imperio romano se preparaban salchichas y embutidos con fines rituales.

Durante la Edad Media la fabricación de embutidos se extiende por Europa, conformando gran parte de su actual variedad y con el cerdo como gran protagonista.

Ya en el siglo XV, era habitual criarlo en las zonas rurales, donde su carne era tratada en las casas sobre todo para elaborar embutidos, costumbre que pervive hasta bien entrado el siglo pasado.

La tipología del embutido no evoluciona gran cosa hasta la llegada del pimentón, que supone un cambio radical en el tratamiento y curado de las carnes, ya que amén de ofrecerles su bello color rojizo, coadyuvaba a su mejor conservación, con lo que rápidamente se impuso por la mayor parte de la península Ibérica, excepto en Cataluña.

Curiosamente, el embutido más conocido de Aragón, la longaniza, carece de pimentón. Y a ella se dedican las mejores carnes magras del cerdo y panceta, siendo el primer producto en obtener la C de calidad alimentaria en Aragón.

Aventín, semiindustria

Embutidos Aventín —Baltasar Gracián, 27. Graus. 974 540 743. www.embutidosaventin.com— es una de las tres empresas agrupadas bajo la marca colectiva **Longaniza de Graus**, que ha logrado colocar el nombre de esta localidad ribagorzana en el mapa nacional de los embutidos.

Embutidos Aventín nació hace más de 50 años, en 1964, y es la mayor de las tres radicadas en Graus. Explica su responsable, **Marta Balaguer**, que «actualmente, contamos con 38 empleados y muchos más trabajadores indirectos. Tenemos dos tiendas físicas y estamos presentes también en las estanterías de muchos otros establecimientos».

Especifica que «la nuestra es una empresa semiindustrializada. Nos apoyamos en los nuevos sistemas de producción, pero sin renunciar a los usos y costumbres y a los cánones de calidad de toda la vida». Reconoce que «nada es como era hace 50 o 100 años, pero nos esforzamos por mantener viva la esencia de la tradición sin renunciar a las nuevas maquinarias que facilitan y hacen que los trabajos sean más óptimos».

Desde esa perspectiva de actualización, era lógico el salto a las redes sociales. «Desde hace quince años, contamos con una tienda *online* que, últimamente, hemos visto crecer de forma exponencial gracias a las redes sociales. Por este ca-



Gabi Orte / chilindrones

A la izquierda, elaboración artesana de morcilla en el obrador de Las Masadas, una de sus especialidades. A la derecha, Luis Berzosa fríe chorizos caseros en La Rezeta.

nal *vivimos del recuerdo*, como yo digo. Igual algún aragonés se ha ido a vivir a Andalucía pero no quiere renunciar a la longaniza en sus menús diarios. Así, nos pide unos cuantos kilos, paga sus portes, y disfruta del producto allá donde está. Es una bonita vía para seguir repartiendo nuestra esencia fuera de Aragón».

Para atender a su creciente clientela disponen de un catálogo muy variado, con cincuenta productos propios y otros muchos complementarios «que nosotros transformamos. Como damos mucho servicio a hostelería, tenemos que tratar, por ejemplo, el cordero de la zona para atender las demandas de piezas deshuesadas o al vacío».

Pero su producto estrella sigue siendo la longaniza de Graus, de la que «tenemos

las dos variedades, la fresca y la curada. Para la fresca usamos, por supuesto, tripa natural de cerdo y la mejor carne magra y panceta, aportando la menor cantidad posible de especias para mantener su rasgo natural. Y la curada la dejamos secar 21 días».

Sus mostradores recogen un amplio catálogo de productos tradicionales. «Hacemos la elaboración de una matabia antigua: tortetas y otros productos típicos de la zona, además de los habituales chorizos, morcillas y butifarras, más conocidas también fuera de Aragón. También salchichas, albóndigas...»

Y atendiendo a las actuales necesidades del consumidor, «todo ello sin gluten, factor que nos abre las puertas de muchos otros clientes, como residencias de

ancianos, colegios y guarderías o centros sociales».

Consciente de su tamaño, grande para Graus, pero pequeño en el contexto nacional, explica que «en el del embutido sucede lo mismo que en casi todos los sectores, las grandes compañías pisan con fuerza. Por eso, las demás, las pequeñas y medianas, las tradicionales, nos tenemos que diferenciar. ¿Cómo? Elaborando los productos con más mimo, usando menos sales y conservantes, y adaptándonos a cualquier demanda».

Y pone un ejemplo, «si nos llama un cocinero que quiere seis kilos de pechugas, pero divididas en tres paquetes y embasadas al vacío, nosotros le atendemos con la misma dedicación que marca la



Melsa
1960 FAMILIA GRAUS

c/ Barranco 38 - 40 | GRAUS
974 540 057

www.melsa.com

Avenida Goya 8 | ZARAGOZA
976 233 938

Gabi Orte / chilindron.es



Los trabajadores de Qalat, en Calamocha, son los primeros que velan para que el producto sea de gran calidad. Aquí, controlando el secado de las piezas.

relación con un centro escolar que nos pide 1200 salchichas en un mismo pedido». En cambio, «si tú llamas a una gran firma y le pides cien kilos de cualquier producto, no te atienden; eso es lo que ellos fabrican en un segundo. Ahí está nuestra fuerza, en esa semiindustrialización, en la calidad y en el vínculo estrecho con el cliente y el consumidor».

Generosa y lista, sabe que hay espacio para todos. «En Graus estamos tres empresas relativamente grandes y también un Guissona. Hay clientes para todo, los que buscan un producto más industrial y aquellos que quieren uno más tradi-

cional». Y sigue pensando en el futuro, «para este año vamos a introducir otros productos como el pavo, más suave y natural».

Melsa, familiar

Embutidos Artesanos Melsa –Baranco, 38-40. Graus. 974 540 057. www.melsa.com– puede presumir de una larga trayectoria familiar que se extiende a lo largo de generaciones.

Como explica su gerente, **José Luis Romeo**, más conocido como Pepe Melsa, «tenemos datada la primera concesión de carnes en 1860, y la que se acaba de

incorporar al negocio es la sexta generación. Son mis tres hijos que se han formado de forma específica: uno es ingeniero agrónomo, otro industrial y un tercero ingeniero de telecomunicaciones, porque la tecnología forma parte del perfil de cualquier empresa, también las de nuestro sector». No oculta su satisfacción, «ahora las perspectivas son muy buenas, porque tenemos las bases bien fundamentadas. Nuestra familia vive el embutido y las carnes. Nuestros padres y abuelos nos han transmitido la esencia de que debemos mejorar todo lo que sea mejorable. La última persona de la an-

LA CHIRETA

Es un peculiar embutido, extendido por Sobrarbe, Ribagorza y Somontano, donde se consumía solamente los días de fiesta. No muy conocido, está lejanamente emparejado con el tradicional haggis escocés o la girella del Pirineo catalán.

Se trata de una mezcla de arroz, pulmón y corazón de cordero –a veces enriquecida con jamón– que se introduce en trozos de estómago de cordero, previamente cosidos –a modo de morcilla–, y se cuece en agua hasta que se haga el arroz. Se come tal cual, caliente, una vez cocido, o rebozado y frito el día siguiente.



Industrias Cárnicas
Santa Elena
www.qalat.es
978 731 819



Melsa dispone de dos tiendas, en Graus y Zaragoza, pero sus productos también están, por ejemplo, en Londres.

«Juan Mari Arzak y Martín Berasategui se quedaron enamorados de la cabeza de jabalí, producto que se sirvió como aperitivo en la boda real de la Infanta Elena»

terior generación, la **abuela Conchita**, murió hace dos años habiendo cumplido los 83, dada de alta y cotizando a la seguridad social. Lo nuestro es una forma de vida, forma parte de nuestro ADN». Como empresa familiar, «el I+D+i de Melsa se desarrolla siempre en nuestra cocina de casa, que es donde hacemos las pruebas y las catas. Es la forma más personal de hablar de nuestros productos y de los que hay en el mercado». Fusión perfecta de tradición y tecnología, «nuestras vacaciones giran en torno a las ferias internacionales y ahí hemos descubierto grandes productos». Incluyendo la familia, cuentan con 24 personas en la empresa, con dos tiendas. La de Graus se remonta a 1933 –«y la llamábamos la *tienda nueva*»– y en Zaragoza abrieron otra –Avda. Goya, 8. Za-

ragoza. 976 233 938– para dar a conocer todos sus productos.

Sostiene que «es en nuestras tiendas donde podemos desplegar la sensibilidad con el producto, defendiéndolo, presentándolo, enseñando a comerlo. El embutido es como el vino: hay que olerlo y paladearlo».

Sigue argumentando que «estos productos son frágiles y delicados, muy diferenciados. Son frágiles porque hay que saberlos tratar en el proceso y en la venta. Hay que ser capaz de venderlos en su estado óptimo. Cortados y presentados, conservados y tratados de la mejor manera posible. Hay que filetearlo a una temperatura determinada, y guardarlo para que se conserve en óptimas condiciones de consumo».

Melsa ofrece más de sesenta productos

propios, además del aval del sello Aragón Calidad Alimentaria.

Sus productos son muy viajeros. «Juan Mari Arzak y Martín Berasategui, por ejemplo, se quedaron enamorados de la cabeza de jabalí, producto que se sirvió como aperitivo en la boda real de la Infanta Elena». En otra ocasión, «un proveedor de la casa real británica nos hizo un pedido de foie de oca. Y Pedro Subijana, cuando estuvo en Panticosa, nos hizo pedidos también, esta vez de jamón asado al romero, por ósmosis y no por inyección».

Orgulloso del trabajo familiar, recuerda que «de nuestra cabeza de jabalí han llegado a decir que es como el mejor cuadro del Louvre, por sus transparencias y sus juegos de luces que te aporta la gelatina».



Maella, la veterana

Los primeros datos de venta de carne de **Maella** –Embutidos Maella. Pl. Mayor, 8. Graus. 974 545 007. www.elcortante.com– datan del año 1400. Explica Mariano Ciudad su responsable que «entre las dos empresas, Maella y **El Cortante**, sumamos once trabajadores, y nuestros productos estrella pasan por la longaniza, fresca y curada, salchichones, chorizos, salchichas, butifarra de cabeza de cerdo, morcillas y tortetas que servimos durante todo el año».

Conoce los retos a los que se enfrentan empresas como las suyas. «Al trabajo de las grandes compañías, contestamos con la tradición. Me he criado en este sistema, matando cerdos con la mano. Con agua caliente en el caldero, primero, comprando un calentador a gas, después Poco a poco, usando la tecnología, pero sin dejar los procesos más tradicionales».

Es cierto que el sector se ha ido tecnificando poco a poco, «sí, pero tristemente no tenemos el apoyo que deberíamos, como pequeñas empresas que somos. Y esa es mi flecha. Claro que las grandes superficies tienen que estar ahí, pero sin ir en detrimento de los pequeños. Y las normativas, muchas veces, nos frenan. Así se pierden raíces, tradiciones...»

Como tantos otros pequeños productores se queja de desamparo. «Veo que muchas normativas nos torpedean los trabajos, algo que no sucede en otros países. Ahora, parece ser que se puede abrir alguna vía pero, hasta la fecha, seguimos estando olvidados».

Sus reivindicaciones pasan por «pedir controles un poco diferentes, más adaptados a nuestros recursos. Hay una normativa de 2006 que aquí todavía no se ha puesto en funcionamiento, pero que para el pequeño productor puede ser un gran

balón de oxígeno». Obviamente, «no podemos asumir las mismas condiciones que un gran matadero, y hay que establecer escenarios diferentes. Convendría aligerar también la burocracia».

Santa Elena, en Teruel

En la provincia de Teruel se encuentra Industrias **Cárnicas Santa Elena** –Pol. Alimentario, parcela 5. Calamocha. 978 731 819. www.qalat.es– comercializa sus embutidos bajo la marca **Qalat**, toda una declaración de intenciones.

Recuerda **Ana Juste**, responsable de administración, que llevan «desde el 2000, ya 18 años, y ahora empleamos a 14 trabajadores». Aunque la mayor producción de su amplio catálogo es la costilla adobada, elaboran también embutidos de caza, morcillas, salchichas, longaniza, y otros productos, no embutidos, como torreznos o churrascos.

LA ASOCIACIÓN LONGANIZA DE GRAUS

La Asociación de fabricantes de Longaniza de Graus, cumplirá en 2018 27 años como agrupación. Explica su actual presidente, **Mariano Ciudad**, que «como empresarios diferenciados, llevamos cada uno muchas décadas. La asociación está formada por tres artesanos, **Maella, Melsa y Aventín**, que «promovemos en conjunto los productos locales, de cercanía. Somos primos hermanos y tratamos de trabajar de forma conjunta y coordinada, remando en la misma dirección, reuniéndonos cada poco y con el grupo de *whatsapp* echando fuego continuamente». Además de tener el sello que nos regala la tradición, «estamos sabiendo converger en los puntos clave para progresar y adaptarnos a las necesidades del mercado, que es el que te pone la medalla. Podemos hacer una gran labor; tener unos productos estupendos, pero, si el mercado no te reconoce, y el consumidor no te sigue, no llegamos a ningún lado. Y en eso trabajamos», Concluye: «Hay que saber salir al mercado con el aval de la tradición, sin perder la esencia. Lo que no es fácil tampoco». Poseedores de un récord Guinness, «preparamos también otros encuentros, como grandes parrillas también de récord, para estar más cerca de los consumidores». Pero, reconoce, «el verdadero trabajo es lograr que la gente nos conozca, más allá de las acciones puntuales. Por eso, nos esforzamos en recabar opiniones, en intercambiar puntos de vista. Esa es la esencia. Hay que estar en la brecha».



Archivo Gastro Aragón



Carnicería Chacinería
Las Masadas
Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.



MORCILLA BANCA

Además de sus afamadas morcillas —normal y también con boletus y manzana—, Las Masadas elabora otra sin sangre. Sin color, pero con todo el sabor.

FOTO: GABI ORTE / CHILINDRON.ES



CON TRUFA

Qalat, en Calamocha ha comenzado una interesante línea de producción de embutidos trufados. Por supuesto, con la abundante trufa turolense que le aporta sus aromas.

FOTO:

GABI ORTE / CHILINDRON.ES



LA CLÁSICA

Tres son los fabricantes de longaniza de Graus—Melsa, Maella y Aventin—y los más avezados son capaces de distinguirlas en una cata a ciegas.

Es en la maceración de la masa, antes del embutido, cuando cada elaborador logra su peculiar sabor.

Se presenta en vueltas entre 20 y 70 centímetros, siendo el palmo—unos 23 centímetros—la medida más habitual.

FOTO:

GABI ORTE / CHILINDRON.ES



BUTIFARRA

La butifarra, antaño limitada a ser blanca o negra, puede incorporar numerosos sabores adicionales, como ésta, aromatizada con azafrán de Teruel.

FOTO: GABI ORTE / CHILINDRON.ES

EMBUTIDOS ESPECIALES

Melsa es especialista en crear embutidos diferentes. El de la fotografía es un chorizo elaborado a partir del latón de La Fueva, un cerdo que se cría en libertad en dicho valle, alcanzando gran tamaño y un extraordinario sabor.

FOTO: ARCHIVO GASTRO ARAGÓN



SALCHICHA

Este embutido cocido, que tiene en Alemania su máxima expresión, ofrece también gran cantidad de sabores diferentes. Se consume cruda o hervida en agua.

FOTO: GABI ORTE / CHILINDRON.ES





La butifarra, embutido cocido, puede ser blanca o negra. Debajo, pavo trufado relleno, también de Las Masadas.

LAS MASADAS, OBRADOR

Todavía más pequeños, no faltan en Aragón obradores artesanos, generalmente mucho más especializados, cuyos elaborados salen a la venta a través de su propio mostrador. Es el caso de **Las Masadas** –Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588–, cuya carnicería se ubica en el barrio de la Almozara.

Como explica **Fernando Arnaudás**, charcutero, y propietario junto a su esposa, **Maribel Valle**, «nosotros llevamos toda la vida en el negocio; en la fabricación, con almacén frigorífico y venta directa de producto. Inauguramos Las Masadas hace ya siete años, cuyo nombre viene de la voluntad de querer ser autosuficientes en la fabricación de charcutería, chacinería y carnicería».

Una de sus especialidades reside en los embutidos cocidos, donde respecto a lo clásico «tenemos butifarra blanca, típica de Aragón; la morcilla de arroz, y otra morcilla con boletus y manzana, incluso una sin sangre. Los bolos clásicos también. Hacemos un jamón cocido, artesano 100 % y también fiambre de paleta».

Inquietos, ahora han comenzado a trabajar el pavo como fiambre, que «gana cada vez más adeptos». Eso sí, «solo pavo, no como otros productos que se venden como tal, pero llevan, además, carnes diferentes. Lo nuestro es pechuga de pavo trufada, o con pimiento picuillo y piñones tostados, o la pechuga con cúrcuma y la que va con trufa». Confiesa que «el pavo a nivel industrial está muy bien, pero saben todos igual. Nosotros le hemos dado la vuelta, valiéndonos de la artesanía: jugamos con experimentos y alternativas de sabores para crear unos productos singulares y diferentes» y explica que la carne de pavo no tiene nada de grasa, por lo que «industrialmente no se hace es un fiambre puro, ya que sale más caro. Pero nosotros, artesanalmente, sí podemos hacerlo; esa es nuestra forma de diferenciarnos. No le echas cargas, como sí hacen en el plano industrial».

Por supuesto, mantienen una gama clásica de embutidos donde «combinamos la charcutería tradicional, en todas sus gamas; los cocidos tradicionales y los embutidos frescos o con semicuración. Jugamos con la longaniza, el chorizo fresco o medio curado, las pancetas y costillas adobadas». Sin olvidar, su muy solicitada Carrillera de cerdo con pistachos o las salchichas cocidas, popularizadas gracias a **Birragosa**, el festival de cerveza artesana de Zaragoza, del que son proveedores oficiales desde su inicio.

Y para completar los atractivos de Las Masadas, donde nunca falta una copa de vino para sus clientes habituales, Maribel elabora diferentes precocinados como canelones, musaka, albóndigas, croquetas de varios tipos y hamburguesas.



«El trabajador vela por el producto»

Como sus colegas grausinos considera que «a los pequeños nos toca diferenciarnos a través de la calidad y del peso de la tradición. No tenemos enormes máquinas como las grandes compañías, y ese es nuestro valor». De hecho, «hacemos *controles de producción* constantemente, casi de forma involuntaria, porque los trabajadores velan para que el producto sea de gran calidad. Quien elige el magro para la longaniza vela por que sea el mejor; el que lo mete en la picadora; lo mismo quien embute, porque ve lo que está saliendo por el embudo; y el que lo ata, que lo revisa casi sin querer». Hasta quien «etiqueta, porque lo hace de forma manual, uno a uno, y no como en las grandes compañías, con una máquina que dispara las etiquetas». Así, «nuestros productos tienen un sello más humano, más social, más cercano, más tradicional. Bebemos de los mismos procesos que mi abuela, que era carnicera».

Si bien el embutido no tiene el mismo tirón «que podía tener hace quince años», explica Ana Juste que ahora hay muchas más vías para explorar. «La tendencia nos dirige hacia los productos de quinta gama, los preparados y elaborados cárnicos. Estamos apostando por las conservas, los adobados en aceite, las croquetas, y por las nuevas técnicas de cocinado como la baja temperatura.»

Pero, eso sí, recuerda que «nuestros productos tendrán siempre un sabor diferente y esa será siempre la mejor carta de presentación».

Aventín

**EMBUTIDOS,
CARNES Y JAMONES**

• LONGANIZA DE GRAUS •

www.aventin.es

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 31/03/2018.

Martín
Martín

FOTOS | Gabi Orte / chilindron.es

**INGREDIENTE PRINCIPAL**

La carne de cerdo y el tocino, principales ingredientes de cualquier embutido.

**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Sin contar el tiempo de reposo, depende de la habilidad para picar y amasar, Una horita.

**GRADO DE DIFICULTAD**

Apenas ninguno, una mínima habilidad para mezclar y gusto para añadir especias.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 70 % de carne magra de cerdo, de pierna o paletilla.
- 30 % de tocino, papada o panceta.
- 20 gramos por kilo de sal fina.
- 10 gramos por kilo de pimentón dulce y otros 10 de picante.
- 1 gramo por kilo de pimienta negra molida.
- 1 gramo por kilo de orégano.
- 1 gramo por kilo nuez moscada molida.
- 2 unidades de ajado majado.
- Tripa de cerdo.

CHORIZO CASERO

ELABORACIÓN

Picar la carne y el tocino con placa de 8 a 12 centímetros. Se puede pedir al carnicero o bien hacerlo uno mismo con un procesador o una picadora de carne.

Mezclar los ingredientes en un bol y **amasar**. Se aconseja reposar unas 24 horas en nevera.

Embutir en tripa de cerdo de calibre 30/32. Si se dispone de robot de cocina se puede utilizar la boquilla especial para embutidos.

Una vez rellenada la tripa del tamaño deseado, **hacer nudos** en ambos extremos con una liza de algodón y cortar la tripa sobrante. Repetir varias veces esta operación.

Y ya están listos para consumir fritos, cocidos o al horno.

También se puede dejar en un lugar seco y aireado para que se cure o bien congelarlo y así tenerlo fresco y disponible para cualquier ocasión.



Receta cortesía de Luis Berzosa. **Escuela de cocina La Rezeta.**
La Rosa, 16. Zaragoza. 876 282 982. www.larezeta.es.



TARTAR DE SALCHICHÓN

ELABORACIÓN

Picar finamente a cuchillo el salchichón y las pasas hasta dejarlo todo fino. Picar a cuchillo el pepinillo y las alcaparras, lo más pequeño posible.

Mezclar el salchichón, las pasas, el pepinillo, las alcaparras, la miel, la salsa perrins y la mostaza en un bol hasta crear una pasta homogénea.

Agregar la yema de huevo y mezclar. Añadir el aceite de oliva a hilo procurando que se integre de forma homogénea con los demás ingredientes.

Con la ayuda de un aro de emplatar, formar el tartar.

Disponer la yema en la parte superior del tartar y decorar con cebollino picado. Servir inmediatamente.

	INGREDIENTE PRINCIPAL Un buen salchichón. Si es ibérico, el tartar resultará aún más untuoso.
	TIEMPO DE ELABORACIÓN Una media hora, según la habilidad para picar finamente con el cuchillo.
	GRADO DE DIFICULTAD Escaso. Buen gusto a la hora de integrar los diferentes ingredientes.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 300 gramos de salchichón.
- 50 gramos de pepinillos.
- 20 gramos de alcaparras.
- 2 yemas de huevo.
- 1 cucharada de mostaza antigua.
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- Media cucharadita de salsa Perrins.
- 1 cucharadita de miel.
- 1 cucharadita de pasas.
- Cebollino picado.



Receta cortesía de Ana Cris Lahoz, *Persemoon*. **Escuela de cocina La Zarola.** San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. www.lazarola.com.

**INGREDIENTE PRINCIPAL**

Longaniza de Graus, una de las más afamadas de Aragón, con tres elaboradores distintos.

**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Bastará una hora para completar las tres elaboraciones, que pueden ser casi simultáneas.

**GRADO DE DIFICULTAD**

Muy poco. Cuidado con la reducción y a la hora de freír la longaniza de Graus.

INGREDIENTES PARA 10-15 TAPAS

- 1 longaniza fresca de Graus.
- 1 cebolla de Fuentes grande.
- 50 gramos de mantequilla.
- 250 mililitros de vino blanco.
- 50 mililitros de agua.
- 50 gramos de azúcar.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Aceite de girasol para freír.
- Para la reducción: 375 mililitros de vino tinto, 100 gramos de azúcar.

LONGANIZA DE GRAUS CON PURÉ DE CEBOLLA

ELABORACIÓN

Pelar y cortar la cebolla de Fuentes de Ebro en trozos grandes, saltearla en aceite de oliva bien caliente para que coja un poco de color añadiendo un poco de sal. Cuando la cebolla tiene algo de color, añadir la mantequilla y en el momento que se derrita añadir el vino blanco, el agua y el azúcar, tapar y **dejar cocinar** a fuego suave hasta que la cebolla esté tierna. Triturar y rectificar de sal si fuera necesario.

Cortar la longaniza en trozos de unos 3 o 4 centímetros y **freírla** en abundante aceite de girasol. Sacarla a una bandeja con papel absorbente.

Para la **reducción de vino tinto**, poner en un cazo el vino tinto con el azúcar y reducir en el fuego hasta conseguir la textura deseada, reservar.

Emplatar con un poco de puré haciendo de base para el trozo de longaniza y decorar por encima con reducción de vino tinto.



Receta cortesía de Carlos Ferruz. **Escuela de cocina La Zarola.**
San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. www.lazarola.com.



PUCHERO RECONSTITUYENTE

ELABORACIÓN

Poner **los garbanzos a remojo** la noche anterior, en agua caliente con sal. Es importante que el agua esté caliente, para que los garbanzos salgan tiernos.

Colocar los elementos cárnicos en una olla con agua y una vez el agua esté bien caliente, incorporar los garbanzos y la verdura. **Evitar que deje de hervir** el cocido para que no se encallen los garbanzos e ir retirando los productos con arreglo se vayan cociendo. La morcilla se puede incorporar al final junto con las pelotas.

Para hacer **las pelotas**, **deshacer bien el pan** e incorporar el resto de ingredientes. En este punto, se puede remojar con algo de leche para esponjar mejor la masa. **Dar forma** a las pelotas, cocinarlas en la sartén con aceite de oliva y una vez doradas, incorporarlas al cocido.

Para servir, se puede empezar por una taza de caldo o sopa de primero y luego la legumbre con el resto de ingredientes, acompañando el conjunto con aceite de oliva virgen extra empeltre.



INGREDIENTE PRINCIPAL

La morcilla, aunque se pueden incorporar otros embutidos de cerdo a discreción.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Un par o tres de horas, según el tipo de garbanzos y la dureza del agua.



GRADO DE DIFICULTAD

Muy poco. Amasar y conformar las pelotas para que no se deshagan.

INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

- 300 gramos de garbanzos de Lierta o ecológico de Lécera.
- 1 oreja de cerdo.
- 200 g de morro.
- 200 g de morcillo.
- 100 g de morcilla.
- Zanahoria
- Puerro.
- Para las pelotas: 300 gramos de miga de pan atrasado, 2/3 huevos, 150 gramos de jamón muy picado, 2 dientes de ajo picados, una cucharada de perejil picado, leche (opcional).
- Aceite de oliva extra virgen.



Receta cortesía de Luis Berzosa. **Escuela de cocina La Rezeta.**
La Rosa, 16. Zaragoza. 876 282 982. www.larezeta.es.

**INGREDIENTE PRINCIPAL**

La butifarra, que puede ser blanca, como es nuestro caso, o negra.

**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Poco más de una hora, preparando la crema mientras se asan las patatas.

**GRADO DE DIFICULTAD**

Cierta destreza manual para conformar los varios rellenos del coulant.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 patatas.
- 1 butifarra.
- Medio manojo de trigueros.
- 4 huevos.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Pimentón dulce o picante ahumado
- Para la crema: champiñones, media cebolla, vino blanco, 1 diente de ajo, nata, sal, pimienta.

COULANT DE BUTIFARRA CON TRIGUEROS

ELABORACIÓN

Cortar los trigueros **en rodajitas** de medio a un centímetro, reservando las yemas para la decoración. **Saltearlas** con un poco de aceite y cuando estén al gusto añadir unos daditos de butifarra; saltear de nuevo ligeramente y reservar. **Asar las patatas** a 180 °C envueltas en papel de aluminio un mínimo de 45 minutos, según el tamaño, hasta que estén blandas. Pelarlas y chafarlas con ayuda de un tenedor o un macha-capatatas. Ponerlas a punto de sal, pimienta y aceite de oliva, y añadir las rodajitas de trigueros y butifarra.

Para el coulant, forrar por el interior **un aro metálico** con tiras de papel de horno, adherirle **lonchas muy finas de butifarra**, dejando el interior hueco. Rellenarlo con la patata –formando una especie de vasito–, y **rellenar el hueco** de la patata con una yema de huevo. Salar, cubrir con más patata con mucho cuidado y **hornear** a 180 °C de 3 a 4 de minutos.

En un sartén, dorar el ajo laminado con un poquito de aceite; cuando se dore, añadir la cebolla picadita y dejar que poche bien. **Añadir los champiñones laminados** y saltear bien; mojar con una copita de vino blanco, dejar que evapore y añadir una chorrada de nata. Dejar cocer todo un par de minutos, **pasar por el turmix** y rectificar de sal y pimienta.

Para servir, poner en la base de un plato hondo un poco de crema de champiñones, encima desmoldar el coulant, regar con aceite de oliva, sal en escamas y pimentón. Decorar con las yemas de trigueros salteadas y unas láminas de champiñón.



Receta cortesía de Hugo López. **Escuela de cocina Azafrán.**
San Antonio Abad 21. 976 23 00 22. www.elazafran.com.



BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE SOBRASADA

ELABORACIÓN

Poner el taco de **bacalao** en una bolsa de vacío con un poquito de vino blanco y aceite de oliva; **cocinar en roner** –en agua, a temperatura controlada– unos ocho minutos a 67 °C. Reservar. Para el alioli de sobrasada y miel, poner en un recipiente alto y estrecho un huevo, un diente de ajo pelado, tres partes de aceite de girasol –respecto del volumen del huevo– y sal. **Emulsionar** hasta obtener una salsa espesa; a continuación, **añadir la miel junto con la sobrasada**. Volver a triturar hasta obtener una salsa homogénea, rectificar de sal y reservar. Para el puré de tinta y patata, cocer en agua con sal y laurel las **patatas** peladas y cortadas al gusto. Una vez cocidas, escurrir –guardando un poco de agua de la cocción por si hiciera falta– y **turbinar** junto a un poquito de mantequilla y la tinta, hasta conseguir un puré cremoso al gusto. Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada. Disponer el bacalao en una bandeja de horno cubierta con papel, naparlo con el alioli de miel y sobrasada y gratinar hasta que este bien dorado. Servir el bacalao encima del puré de patata negro, decorado con unos chips de yuca.



INGREDIENTE PRINCIPAL

La sobrasada, poco elaborada en Aragón, aunque también se produce aquí.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de media hora, o algo más si se cocina el bacalao en un horno convencional.



GRADO DE DIFICULTAD

Poco. Obtener una buena textura del alioli, para lo que es menester una buena sobrasada.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 tranchas de bacalao.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Para el alioli: 1 huevo, 1 diente de ajo, aceite de girasol, miel, sobrasada, sal.
- Para el puré: 1 patata, 2 o 3 sobres de tinta, mantequilla, laurel, nuez moscada, sal, pimienta.



Receta cortesía de Hugo López. **Escuela de cocina Azafrán.**
San Antonio Abad 21. 976 23 00 22. www.elazafran.com.



CÓDIGO ARAGONÉS FRENTE AL DESPERDICIO ALIMENTARIO

El **Código Aragonés de Buenas Prácticas frente al Desperdicio Alimentario**, ha sido firmado por doce entidades, que se comprometen a «trabajar para disminuir este problema ambiental, social y económico y contribuir a construir una sociedad más sostenible y justa». Cada año, un tercio de los alimentos producidos a nivel mundial para consumo humano, no llega a ningún plato. En España tiramos 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año, de ello el 42 % en los hogares. Según la FAO el coste total de la pérdida y el desperdicio de comida es de mil millones de dólares, alrededor de 700 mil millones en costes ambientales y unos 900 mil millones en costes sociales. La **Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios** del Gobierno de Aragón junto con la **Fundación Ecología y Desarrollo** han auspiciado la firma del convenio, en el que participan **Alianza Agroalimentaria Aragonesa, Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón, Asociación**



Una de las granjas locales de las que se extraen los purines para Fertinagro.

PURINES COMO FERTILIZANTES

El Departamento de I+D+i de **Fertinagro Biotech**, la empresa de fertilizantes del **Grupo Tervalis**, ha conseguido la patente de un nuevo proceso de tratamiento de subproductos orgánicos animales –estiércoles y purines– para fabricar un fertilizante tipo gel más respetuoso con el medio ambiente y más rentable que los conocidos hasta el momento. Tanto el tipo de producto que se obtiene, como el modo de aplicación –vía riego–, aumentan de forma considerable la eficiencia de las características fertilizantes del purín y conlleva un importante ahorro para el agricultor, así como menor contaminación ambiental. Ya que este sistema permite añadir los nutrientes en los momentos que la planta lo necesita y no sólo cuando no hay cultivos o estos son jóvenes, como ocurre en el uso actual del purín.

Nacional de Grandes Empresas de Distribución, Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados, Asociación de Supermercados de Aragón, Federación de Asociaciones de Detallistas de Mercados, Horeca, Federación Aragonesa de Municipios, Comarcas y Provincias, Federación Aragonesa de Solidaridad, Consejo Aragonés de Consumidores y Usuarios y Gobierno de Aragón.

Para ofrecer herramientas para trabajar a las entidades y a los consumidores, se ha creado la web consumoresponsable.org/desperdicioalimentario.



HACIA EL ESTATUTO



Cortesía HP-HP

Las reuniones se celebran tanto en Huesca como en Francia.

ARENTO, PRESIDIDA POR ENRIQUE ARCÉIZ, AMPLÍA CAPITAL

Las cerca de 90 cooperativas socias de **Arento** aprobaron en asamblea con un 90 % de los votos una ampliación de capital de **cuatro millones de euros**, que ayudará a aliviar la tensiones financieras del grupo, que arrastra una deuda con los bancos de 32 millones de euros. Este «gran empujón económico», según aseguró Arento, «garantiza la estabilidad del proyecto» y sienta las bases para diseñar una sociedad «renovada». También se eligió a su nuevo presidente, **Enrique Arcéiz**, que lo es también de la **cooperativa de Sádaba**, en sustitución del dimitido **Pedro Naudín**. El consejero **Joaquín Olona**, en nombre del **Gobierno de Aragón**, se comprometió a aportar un aval. Arcéiz aseguró que «no se ha planteado de momento hacer ningún despido» y que «no hay ningún estudio que diga que vamos a eliminar líneas de negocio», aunque se replanteará la viabilidad de los activos no rentables.

LOS ARAGONESES, LOS QUE MÁS VERDURA COMEN

Con diferencia, los aragoneses son los mayores consumidores de verdura de España, con 78,90 kilos por persona y año. Y sus 57,11 kilos de carne también por persona y año los sitúan en segundo lugar, tras Castilla León. Según los datos del **Ministerio de Agricultura** en Aragón se consumen por persona al año 26,4 kilos de pescado; 8,1 litros de aceite; 102,7 kilos de frutas y 3,8 litros de vino. Los españoles prefieren los productos frescos a la hora de alimentarse, sin que haya grandes diferencias en la cesta de la compra en función del territorio.

ARAGÓN PERDIÓ EN 2017 245 EXPLOTACIONES DE OVINO

UAGA alerta sobre la crítica situación que vive el sector ovino, que ha perdido en el último año un total de 245 ganaderos, lo que supone el 5 % del total de profesionales dedicados a este sector. Según, UAGA, el número de ovejas está en torno a **un millón de ovejas reproductoras**,

DE COCINA DE LOS PIRINEOS



La **Escuela de Hostelería San Lorenzo** de Huesca ha sido la sede de la primera toma de contacto del grupo de trabajo de **HP-HP** para la creación de un **Estatuto de la Cocina de los Pirineos**. Más de una veintena de profesionales relacionados con el mundo de la gastronomía se han dado cita para aportar ideas de cara a la redacción de un texto, cuya finalidad es crear un espacio gastronómico común en el Pirineo central.

Se plantean diferentes reuniones que se realizarán tanto en Huesca como en Hautes Pyrénées a lo largo de 2018, en las que se tratará de elaborar un documento de consenso que defina las características de esta cocina.

De ahí derivarán más acciones como la creación de una red de restaurantes conectados entre sí bajo unos parámetros de calidad, la potenciación de cuatro productos turísticos transfronterizos que pongan en valor la cocina de los Pirineos y atraigan a los consumidores, la formación profesional de cocineros y demás personal, que asegure la continuidad de esta actividad.

cuando en el año 2007 eran dos y en 1995 3,5 millones. Desde la mitad de los años 90, el censo de ovino se ha reducido en un 65 %. Desde UAGA se exige al Gobierno de Aragón que destine una partida de cinco millones de euros para la ganadería extensiva, recordando las múltiples **repercusiones beneficiosas** del sector para el medio rural, como el aprovechamiento de recursos naturales, prevención de incendios, limpieza de montes, asentamiento de población, producción de alimentos, etc.

LA NAVE PROVISIONAL DEL MERCADO CENTRAL, PARA MARZO

Para finales de marzo está previsto adjudicar la mayoría de los 28 puestos vacantes en la primera fase de selección de los detallistas del renovado Mercado Central, además de los 46 que ya se han cubierto, para llegar a los 74 previstos. Coincidirá con la apertura de la nave provisional, cuya estructura ya era bien visible a finales del pasado mes de enero y que estará ocupada aproximadamente un año, mientras duren las obras de rehabilitación del histórico edificio. Coincidiendo con la Navidad y la denominada cuesta de enero, el Ayuntamiento ha editado sendos recetarios para su distribución en los mercados públicos y privados.

CIENCIA Y TRUFA ARAGONESAS, EN MADRID FUSIÓN

Un equipo multidisciplinar, formado por investigadores de la **Universidad de Zaragoza**, diferentes centros de investigación y cocineros aragoneses, ha presentado un proyecto de investigación sobre la *tuber melanosporum* en **Madrid Fusión**. Los investigadores, **David Gimeno** y **Pedro Marco**, junto a los cocineros **Leandro Casas** y **José Ignacio Acirón**, del restaurante Gayerre, han utilizado la trufa negra para aromatizar aceite de oliva con **DOP Bajo Aragón**, mediante un burbujeo de corriente de nitrógeno, usándola como si fuese una fábrica de aromas, quedando la pieza intacta. Con la misma trufa, laminada, se ha realizado una infusión y se ha destilado al vacío a temperatura ambiente. .



Cortesía DGA

Vacas en la finca experimental La Garcipollera, en Bescós, Jaca.

GERMOPLASMA ANIMAL PARA PRESERVAR LAS RAZAS

El **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA**, está desarrollando un proyecto dedicado a la conservación *in situ* de los rebaños de las razas vacunas parda de montaña y pirenaica –reconocidas como autóctonas de fomento– y de la ovina churra tensina –auténtica en peligro de extinción– en su finca La Garcipollera. Isabel Casasús explica que «en los rebaños se fomenta la diversidad genética acorde con los patrones raciales, y el mantenimiento en óptimas condiciones sanitarias y nutricionales, que permiten cumplir el doble objetivo del rebaño: abastecer de animales a los ensayos de investigación desarrollados en la finca y proveer ejemplares de calidad para su difusión en las ganaderías aragonesas». En este Banco de Germoplasma se conservan en la actualidad 250 ejemplares adultos de ganado vacuno y otras tantas cabezas de ovino.

ENTREGADOS LOS V PREMIOS ILUSTRACIÓN DULCE TOLOSANA

Como no podía ser menos, la entrega de premios del **V Concurso de Ilustración Dulce de Tolosana** volvió a servirse con trenza. Participaron 141 obras de las que el jurado, compuesto por la periodista **Adriana Oliveros** y los profesionales **Carlos Callizo**, **Eduardo Flores**, **Neireida Jiménez**, **Virginia Espá** e **Isidro Tolosana** en representación de **Pastelería Tolosana** y **Trenzarte**, premió la obra titulada **Entrenzadas**, de **Inés Ruíz Peinado**, en la categoría general, con accésit para Carolina Ferrer Celma. **Las Trencicas**, de **Miguel Soláns**, venció en la modalidad Trenzarte, que el certamen dedica al postre de Tolosana. Las obras finalistas formarán parte de una muestra ambulante.



'Entrenzadas' y 'Las Trencicas', las dos ilustraciones ganadoras.

QUIÉN Y QUÉ

- La **Escuela de Hostelería san Lorenzo**, en Huesca, ha puesto en marcha un **aula de investigación gastronómica del territorio** para potenciar el sector agroecológico de la provincia, recuperar especies y darles uso gastronómico.
- La **cátedra Tervalis de Bioeconomía y Sociedad**, la primera creada en el campus de Teruel, será dirigida por la profesora de sociología **Alexia Sanz**.
- **Huevos Guillén** abrirá un centro avícola en Perales de Alfambra, con una inversión de 13 millones y la creación de 30 puestos de trabajo.
- El grupo **Térvalis** y los empresarios del restaurante **El Milagro**, entre otros, recibirán en Teruel las **Medallas de los Amantes**.
- Medios ganaderos consideran que la compra por parte del **Ministerio de Agricultura** de 40 millones de litros de **leche Mimosa**, a 46,9 céntimos el litro, para ayuda alimentaria puede considerarse un precio de venta a pérdidas.
- **Atades Huesca** pone en marcha dos nuevas escuelas taller, una en Huesca para formación en **hostelería** y otra en Martillué, de **agricultura ecológica**. Es la primera vez que organiza una escuela taller relacionada con la hostelería, tras detectar que es un nicho de mercado con posibilidades para la inserción laboral de personas con discapacidad intelectual.



Cortesía Atades Huesca

Huerta ecológica de Atades Huesca, surgida de un taller anterior.

- El **Banco de Alimentos de Zaragoza** obtuvo gracias a los ciudadanos **453 313 kilos de comida** durante la gran recogida de los pasados días 1 y 2 de diciembre.
- El grupo **España** invertirá **17 millones** para ampliar su planta de loncheado de jamón en Utrillas, además de levantar un secadero en Mezquita de Jarque.
- El pastelero **Vicente Ascaso** ha sido nombrado **Figura del año 2017** por la revista oscense **4esquinas**.
- La empresa alimentaria **Taisi**, de Calatayud, y **Chocolates artesanos Isabel**, de Alcorisa, recibieron de manos de **Javier Lambán** los premios a la **Responsabilidad Social 2017**. Isabel Félez también recibió el **premio Arame** por el mismo concepto.
- **Jamones Albarracín**, el tercer secadero más grande de España, abrirá una **planta de deshuesado** en Platea, Teruel, creando 35 empleos, procesando un millón de piezas a partir de 2019.
- **Mariano Claver** gana el **IV Concurso de Empanadicos**, organizado por Radio Huesca, el pasado mes de diciembre, imponiéndose a otros 26 concursantes. En segundo lugar quedó **Susana Mansilla**, con mención para **Óscar Torner**, que lo elaboró sin gluten.
- La empresa murciana Zamora Company, propietaria entre otros de **Ramón Bilbao** o **Licor 43**, ha adquirido la marca de sangría aragonesa **Lolea**, para la que prevé un crecimiento del 20 % anual.
- Según la romería de los **langostos de Abizanda**, este año habrá una **buena cosecha de cereal**, pero no de vino y aceite.
- **Iva Marqués**, profesora del campus oscense y primera doctorada en nutrición en España, ha sido nombrada miembro de honor de la **Academia española de Nutrición y Dietética**.
- Si la producción aragonesa de **trufa** supone el 65 % de la producida en España, la de Huesca alcanza el 15 % de toda a comunidad.
- Los **hermanos Oncins**, de **Casa Buerba**, en Ainsa, elaboraron el mejor vino, según se degustó en la fiesta **Punchacubas 2017**. En segundo lugar quedó **Antonio Coscolluela**, de Banastón.
- Desde principios de enero **Lidl** ha dejado de vender **huevos de gallinas enjauladas**, adelantándose siete años a la medida general prevista para 2025.
- La **Universidad de Zaragoza**, junto con otros cuatro centros de investigación y dos empresas de España y Francia, trabaja en el proyecto **Restacos** para minimizar la presencia de residuos de **antibióticos** en la **cadena alimentaria**.





Cortesía APAE

La asamblea se celebró en Tarbes el pasado mes de diciembre.

- La **Diputación Provincial de Huesca** y el **Conséil Général Hautes Pyrénées** destinarán 600 000 euros a nuevas acciones transfronterizas a través de la **AECT Huesca Pirineos-Hautes Pyrénées**, entre las que se encuentra el proyecto **Hecho en los Pirineos**, con la posibilidad de celebrar este año un evento similar al congreso desarrollado en Huesca, pero en la región francesa.
- Un solar de 700 metros cuadrados se está acondicionando en el zaragozano barrio de **Delicias** para convertirse en un **huerto comunitario**. Se suma a los 1150 huertos urbanos municipales.
- Las seis almazaras de **aceite del Somontano** han logrado una **cosecha histórica** de olivas, con 5,1 millones de kilos recogidos, mientras que en el **Bajo Aragón** se espera una merma del 30 %.
- La distribuidora oscense **Correas** invierte un millón de euros para producir **tomate rosa** en Barbastro, previendo producir 600 000 kilos en su primera campaña, tanto en invernaderos, como al aire libre.
- El **Ayuntamiento de Zaragoza** ha aprobado la ampliación de 92 000 metros cuadrados en **Mercazaragoza** para poder seguir atrayendo empresas agroalimentarias.
- UPA** califica 2017 como el «peor año que se recuerda en el sector agrario» cifrando los daños en Aragón en 120 millones, frente a unas pérdidas en todo el país de 4000 millones.
- La asociación **Un Paso Atrás Arto**, especializada en recuperar variedades autóctonas de **Sobrarbe**, presentó su primera **sidra**, 200 litros en prueba piloto, durante la pasada edición de la **Ferieta de Aínsa**.
- El **Grupo hotelero Gargallo** ha trasladado la **sede social** de cada uno de sus ocho establecimientos hoteleros aragoneses a las localidades donde están ubicados. La del grupo, de momento, seguirá en Cataluña.

- La producción de **Jamón de Teruel** creció en 2017 más de un 40 % pasando de 202 610 perniles certificados a **284 610 piezas**. A pesar de ello, el jamón con denominación apenas supone el 6,5 % de la producción total de la provincia. Por su parte, la producción de **paleta** con denominación se ha estabilizado, con **56 655 piezas** marcadas el pasado año.
- El economato de **Cruz Blanca**, en Huesca, que proporcionaba alimentos a unas **400 familias**, ha tenido que cerrar tras cuatro años debido a la falta de ayudas.



Gabi Orte / chilindron.es

Maruja Callaved, hace un año, en el homenaje del Congreso de Huesca.

- Triste bimestre para la familia gastroalimentaria en el que han fallecido la periodista jacetana **Maruja Callaved**, pionera televisiva en programas gastronómicos, en el lejano 1967, con **Vamos a la mesa**. También nos ha dejado **Cecilia Trujillo**, madre de los **hermanos Almau**, artífice de la reconversión de la bodega de venta de vino a granel en la taberna actual. También murió, asesinado en Andorra, el líder agrario **José Luis Iranzo**.
- El crítico gastronómico de la agencia EFE y premio nacional de gastronomía, **Cristino Álvarez**, que firmaba sus crónicas como **Caius Apicius**, ya no nos deleitará con su sabiduría. Y, con honores de Estado Francia despidió a uno de sus más grandes cocineros, todo un mito, **Paul Bocuse**, padre de la *nouvelle cuisine*, que también tuvo que ver mucho con la evolución española, gracias a su amistad con **Arzak** y **Subijana**.
- De momento, las croquetas elaboradas en Huesca –de jamón– por jóvenes socios de **Down Huesca**, con la tutela del cocinero **Carmelo Bosque**, se pueden encontrar en los supermercados de **Cabrero e Hijos**, comercializados por **Deleita Inclusión**.



EL FORO
MAYO 2018

Jornadas gastronómicas LOS CALCOTS febrero

Y en marzo, SABORES ÁRABES DEL MEDITERRÁNEO
(Menú de temporada, 19 euros)



NUEVO RÉCORD TURÍSTICO

ARAGÓN SUPERA LOS 3,6 MILLONES DE TURISTAS EN 2017

El consejero de **Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda**, **José Luis Soro**, mostró su satisfacción ante las cifras de turismo de 2017, ya que continúa la tendencia de crecimiento en visitantes y pernoctaciones y se vuelve a batir un récord histórico. Para Soro «es un resultado muy bueno para un sector que es clave para el desarrollo económico de Aragón y para la vertebración del territorio». Ha destacado la necesidad de seguir trabajando de forma conjunta y coordinada con el sector y las instituciones «para que cada euro que se invierte sirva para que Aragón sea un destino de turismo interior de calidad». Aragón como un destino de experiencias se posiciona cada vez mejor dentro de la oferta turística. Además, ha destacado la importancia que supone el aumento constante de turismo extranjero «porque nos posiciona como



El espectacular stand de Aragón en Fitur obtuvo de un nuevo un premio.

un destino interesante y nos amplía la capacidad de crecimiento para futuros años» y que desde la Dirección General de Turismo y desde Turismo de Aragón se trabaja de forma constante en la promoción de Aragón como destino, en la investigación de nuevos mercados y en la mejora de la calidad.

La medición de los datos por el Gobierno de Aragón, durante toda su historia se realiza a través de los suministrados por el INE, que a su vez se nutre de las encuestas realizadas en los alojamientos direc-

tamente y que son los más fiables, porque es donde duermen los viajeros y tienen obligación de identificarse.

Han sido 3 671 259 viajeros en 2017 –de ellos 788 353 extranjeros, un 10 % más–, un 8 % más que el año anterior, mientras que las pernoctaciones ascienden a 7 955 657, con un aumento del 7,5 %.



Cortés DGA

José Luis Soro presidió la visita oficial al edificio, al fin recuperado.

EL MONASTERIO DE RUEDA ABRE DE NUEVO AL PÚBLICO

A finales del pasado mes de enero abrió de nuevo sus puertas el **Monasterio de Rueda**, cuya recuperación por parte del **Gobierno de Aragón**, a través de la gestión de **Turismo de Aragón** y la **Dirección General de Turismo**, comenzó en 2016, tras la decadencia experimentada en 2014, por los cortes de luz, los impagos, los saqueos, la falta de mantenimiento, etc. Se han invertido 650 000 euros para poner en marcha el sistema de noria, limpiar las zonas y acondicionar el edificio para las visitas garantizando la accesibilidad a gran parte del conjunto monumental. Como señaló el consejero José Luis Soro, «recuperamos más Rueda del que perdimos», respecto a las nuevas zonas que podrán visitarse, destacando también la actual importancia de Rueda como elemento dinamizador para el turismo y contra la despoblación. El 27 de enero comenzaron las visitas guiadas, gestionadas desde Turismo de Aragón, a través de su web, donde se propone un recorrido por el claustro para disfrutar de los

capiteles, el pozo y el aljibe que recogía el agua de la lluvia; la sala capitular, el sobreclaustro y la torre mudéjar; la vida monacal a través de los dormitorios, los calabozos, el *scriptorium*, el refectorio y la cilla; los jardines, regados por una red hidráulica propia y un conjunto norial, tal y como funcionaba, sin motor, prodigio de la ingeniería medieval que permitía, entre otras cosas, el cultivo y desarrollo de plantas medicinales.



PLAN DE ACCESIBILIDAD DE SENDEROS TURÍSTICOS

La Dirección General de Turismo está invirtiendo un total de 200 000 euros en transformar algunos de los senderos existentes en Teruel en **Senderos Turísticos de Aragón** que sean, además, accesibles para personas con discapacidad. La directora general de Turismo, **Mari-sa Romero**, destacó que con estas inversiones «vamos mejorando las infraestructuras para que cada vez sean más las personas que puedan disfrutar de entornos de especial interés turístico» y recordó la importancia del senderismo para el turismo aragonés «teniendo en cuenta el especial interés que despierta la naturaleza y el patrimonio a la hora de promocionar Aragón como destino turístico».

Las actuaciones se han llevado a cabo en el mirador del Puerto de las Cabrillas, GR-8.2 en La Iglesuela del Cid; el mirador del Castillo de Peracense, GR 24 en Peracense; la Cabecera del Barranco del Mortero, PR-TE 114, en Alacón; y el sendero y mirador de la ermita del Tremedal en el GR 10 de Orihuela del Tremedal.

Además, se ha invertido un total de 658 000 euros entre los años 2016 y 2017, para adecuar algunos senderos a la normativa de Senderos Turísticos.

QUIÉN Y QUÉ TURISMO

El modernizado **Reglamento de los establecimientos hoteleros y complejos turísticos balnearios en Aragón** permite la posibilidad de que los hoteles de cuatro y cinco estrellas puedan optar a las menciones **superior** y **gran lujo**, para los hoteles de cuatro y cinco estrellas que acrediten una serie de requisitos complementarios. Soro destacó que también «se incluye un capítulo sobre especialización hotelera, que podrá publicitarse junto a la señal de hotel y hotel-apartamento, y que servirá para realizar una oferta mucho más especializada y concreta con la que alcanzar las expectativas de los turistas».

Las especialidades podrán ser: hoteles/hoteles apartamentos **monumentos**, ubicados en Bienes Inmuebles de Interés Cultural; hoteles/hoteles apartamentos **familiares**; hoteles/hoteles apartamentos **de congresos y eventos**; hoteles/hoteles apartamentos **deportivos**; hoteles/hoteles apartamentos **enoturismo**; **moteles**; **de montaña** y **hoteles rurales**.

Los **507 congresos** celebrados en **Zaragoza** en 2017 supusieron la llegada de 117 500 personas, con un impacto económico de 48 millones.

Según un estudio de **eDreams Odigeo**, el 50 % de la demanda turística aragonesa se concentra en los meses de **verano**, frente al 41 % de la media española; es una de las comunidades que registran menos cancelaciones de viajes a nivel nacional; la mayoría de los visitantes vienen el fin de semana; y el mayor número de visitantes extranjeros proviene de Londres, Bruselas, Milán, París y Bucarest, mientras que Madrid, Barcelona, Palma de Mallorca, Sevilla y Tenerife son las ciudades de donde más se sale hacia Aragón.

Se ha aprobado la declaración de arboleda singular la **ribera de chopo cabecero**, sita entre las localidades turolenses de **Aguilar de Alfambra**, **Ababuj** y **Jorcas**. Y la **arboleda del pino salgareño en Valdiguara**, en el término de **Luesia** se integra en el **Catálogo de Árboles y Arboledas Singulares**.

El **punto colgante de Jánovas** ha sido declarado **Bien de Interés Cultural**, igual que la **iglesia de san Lorenzo Mártir** en **Magallón**. Por su parte, las **romerías, ritos y tradiciones de santa Orosia**, en la provincia de Huesca también son BIC inmaterial.



La gala se celebró en la sala Luis Galve el pasado mes de diciembre.

La propuesta **Supervivencia en Familia**, que se desarrolla en los parajes de la Sierra de Loarre, ha sido la **Mejor Experiencia Turística Aragonesa 2017**, en su segunda edición. Como señaló el consejero José Luis Soro, «nos enseña a amar y respetar la naturaleza haciéndonos autónomos y responsables». Las otras dos experiencias finalistas han sido **Sentir las grullas**, en Gallocanta, y **Perseidas entre viñedos**, entre los viñedos de Campo de Cariñena. En la gala se presentaron un total de 25 experiencias turísticas que serán las protagonistas del catálogo de 2017 en los actos de promoción de Aragón. Y se cuenta ya con una web de Turismo de Aragón en la que se recogen las actividades más innovadoras que se pueden realizar a lo largo de todas las comarcas.



Se ha culminado el **Plan de Dinamización Turística del Bajo Aragón**, iniciado en 2014, que ha supuesto una inversión de un millón de euros. **Marisa Romero** destacó también que «en este Plan se ha apostado por la recuperación de los espacios naturales y por el impulso a la gastronomía a través, principalmente, de las denominaciones de origen de la zona».

La localidad turolense de **Mirambel** se ha incorporado a la red de los **Pueblos más bonitos de España**, que suma ya 68 municipios.

José Luis Soro ha presidido la reunión constitutiva de la **Comisión Interdepartamental de Turismo**, un órgano con el que se busca la coordinación entre departamentos del Gobierno de Aragón con el objetivo de ser más efectivos en la gestión del turismo. Están representados directores generales de otros departamentos implicados en turismo y la previsión es que se reúna con carácter semestral. Además se contempla la creación de grupos técnicos de trabajo para tratar los temas más concretos de manera bilateral.

El **Parque Cultural del Río Vero** ha cumplido veinte años, creciendo en visitantes. Casi 250 000 personas visitaron en 2016 alguno de sus espacios.

Aragón pondrá en marcha este año una ruta cultural y turística para potenciar los **tres panteones reales**, sitios en los monasterios de **san Pedro el Viejo**, Huesca, **san Juan de la Peña** y **santa María de Sijena**, donde se emprenderán diversas actuaciones.

SECCIÓN PATROCINADA POR



ARAGÓN
TURISMO



La sección MI CARRITO no tiene carácter publicitario

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

Nueva aceituna, chupadecos

ACEITUNA CHUPADEDOS Martín Martín

Zaragoza
976 486 470
www.martinmartin.es
Se encuentran
exclusivamente
en sus propias tiendas
Precio: 7,95 euros
el kilo

El origen de la cadena de tiendas Martín Martín se encuentra precisamente en la comercialización de aceitunas, un campo tradicional en el que parece difícil innovar, dado el largo tiempo que se lleva elaborándolas. Sin embargo, poco a poco han ido incorporando diferentes aliños –cortijo, de la abuela, de la pasión,...– hasta llegar a éste.

Se parte de una aceituna de la variedad verdial sevillana, aliñada con aceite de oliva y una mezcla secreta de diferentes especias y hierbas aromáticas, entre las que destaca el orégano. Y resulta tan sabrosa que su nombre, *chupadecos*, procede precisamente de dicha acción.

Se encuentran a granel en todas las tiendas de la cadena.



Renacen las alubias del Moncayo

Una vez constituidos en cooperativa, varios agricultores del entorno del Moncayo han lanzado una línea de alubias secas, recuperadas en Añón de Moncayo, bajo el nombre de Alubias de Anyón, antiguo nombre de su localidad. Con una producción limitada, que no llega a tres mil kilos, producen las variedades traperas y tempranilla. Ésta, menos conocida, es una judía de mata baja, con grano pequeño, de color blanco y forma plana y arriñonada. Por su parte, la traperas es una variedad de mata alta, con grano también de color blanco. La cooperativa las cultiva de forma tradicional, preparando el terreno en mayo para recoger la pocha en septiembre que, una vez secada, se trilla para separar la vaina del grano. En 2017 se han cultivado 3,7 hectáreas –3,2 traperas y el resto, tempranilla–, que han dado 2180 y 560 kilos respectivamente.

Además de destinar una parte a la hostelería, se comercializan al público en dos formatos, de medio y un kilo, cuidadosamente presentadas en una caja de cartón, con una etiqueta numerada que indica la fecha de consumo preferente, algo más de un año.

De alto valor gastronómico, como bien sabe la gente de la zona, se cocinan como el resto, hora y media o dos horas, tras un día entero en remojo. Sus elaboradores recomiendan cortar la cocción con agua fría hasta en un par de ocasiones.

Con escaso pellejo y un poco arenosa, resultan idóneas para consumir viudas, aunque admiten bien almejas, borrajas, boletus y carnes suaves, como la codorniz.



Gabi Orte / chillidrones

ALUBIAS ANYÓN

Añón de Moncayo
www.legumbresanyon.es

Precio: 6 y 8 el medio
kilo; 10 y 12, el kilo.
Se encuentra en
establecimientos
de Vera de Moncayo



¡Vive el #ClubTernasco!
www.ternascodearagon.es/club



Gabi Orte / chilindron.es



Mermeladas diferentes

Desde el Matarraña llega esta mermelada ecológica, elaborada como el resto de su amplia gama con fruta de sus fincas en la comarca, siguiendo las técnicas de elaboración tradicionales. Las tienen desde las más tradicionales, como melocotón o pera, hasta de calabaza y pimiento verde o rojo. La que nos ocupa, de

higo negro, cuenta con un 60 % de fruta, complementada con azúcar de caña blanco, limón como conservante y tapioca para espesarla, siempre de cultivo ecológico.

Sabrosa, dulce mas sin abusar, ofrece una textura untuosa, ideal para consumir tal cual u ofrecer el contrapunto dulce a productos como el foie, paté, determinados quesos, etc. Viene en botecillos de 215 gramos, aunque también se encuentra en otros de 30.

MERMELADA DE HIGO NEGRO

Productos ecológicos Matarraña

978 858 370
Valdeltormo
www.Proecmat.com
Se encuentra en su propia web y el mercado agroecológico.

Precio:
Sobre 5 euros

Yogur y queso en casa

Arrambladas en el trastero aquellas yogurteras de los ochenta, la propuesta de Torreconde propone recuperar la elaboración doméstica de yogur, pero de forma mucho más sensata, además de queso fresco.

Para empezar, porque se trata de la única leche ecológica de Aragón, siguiendo porque el paquete permite elaborar de forma sencilla una buena cantidad de yogur o queso natural, unos cinco litros, que posteriormente podremos enriquecer a nuestro gusto. Mejor todavía si se implica a los más pequeños en su elaboración. Incluye todos los elementos necesarios para ello –termómetro, cuajo, cloruro cálcico, fermentos lácticos, molde, jeringas de 2 y 20 ml. y 4 tarros–, además de cinco litros de leche y las sencillas instrucciones.

KIT DE YOGUR Y QUESO TORRECONDE

Muel / La Puebla de Alfindén
622 477 763
info@torreconde.es

Precio: sobre 39,90 euros
Se encuentra en su web, mercado agroecológico y tiendas especializadas



Gabi Orte / chilindron.es



TRENZARTE
ARTE & PASTELERÍA TOLOSANA

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

https://twitter.com/trenzaalmudevar https://www.facebook.com/trenzaalmudevar



El nuevo blanco de Pirineos

El departamento de Alta enología del Grupo Barbadillo, donde se integra Bodega Pirineos, ha comenzado a dar sus frutos. De la colaboración entre su responsable, Armando Guerra, y el enólogo de la bodega del Somontano, Jesús Astrain, ha nacido el blanco Impás, que se aleja de lo habitual en la DOP Somontano.

Es el resultado de la selección de las mejores uvas blancas de la cosecha 2016 procedentes del pago del Poyed, una finca cultivada por Jorge Sin, responsable de viñedos de la bodega, que ha sabido extraer todo el potencial de la viña. Su nombre alude a una pequeña elevación situada en unas terrazas sobre el río Vero, a escasos metros de la bodega, donde existen vestigios de una antigua torre de vigilancia que se comunicaba con dos enclaves históricos de la zona, el monasterio del Pueyo y la ermita de la Candelera. Sus suelos calcáreos y arcillosos, así como su microclima característico es un paraje ideal para los vinos blancos, dando como resultado una uva blanca de alta calidad enológica.

Una pequeña parte del vino fermenta en barrica de tostado muy ligero, que empuja la fruta hacia arriba y aporta dulzor y diversidad de aromas. Para lograr un vino diferente y con personalidad, se ha criado cinco meses con sus lías finas y posteriormente seis meses en botella.

Con una edición limitada de 5000 botellas, presenta color amarillo con tonos verdosos. De poderoso aroma, destacan los cítricos, además de vainilla, yodo y recuerdos de mar. Ya en boca, no defrauda, con poderoso sabor que recuerda a la mermelada de melocotón. Un vino para disfrutar por sí mismo, por ejemplo a la caída de la tarde, aunque acepta bien la compañía sólida, especialmente una buena tabla de quesos.

IMPÁS

Bodega Pirineos
Barbastro
974 311 289

www.bodegapirineos.com

Precio: sobre
10 euros
Se encuentra en
tiendas
especializadas

Vermú 'cannábico'

Hace poco más de un año, el día de los santos Inocentes de 2016, Bodegas Jaime anunciaba el lanzamiento de un vermouth que incorporaba entre sus ingredientes el cannabis, como se deducía de su nombre, Turmeon Weed. Un año después ya era una realidad. Perfectamente legal, contiene un cáñamo medicinal muy bajo en TCH, tetrahidrocannabinol, la sustancia que *coloca* -0,1 %-, pero alto en canabidiol, de propiedades medicinales.

Los aromas del cáñamo se extraen con el vino blanco y el alcohol, macerando durante una semana, de forma directa. Por otra parte, los otros 34 ingredientes -canela, clavo, ajeno, vainilla, dictamo de creta...- se extraen en un licor de 50° y posteriormente se ensamblan. Limón, tomillo y lúpulo evocan los aromas terpénicos del cannabis y la clorofila natural le confiere su color verde. Y lo cierto es que evoca perfectamente el peculiar sabor del cannabis.

La botella mantiene un diseño singular y moderno, con un tapón que dificulta la oxidación, además de una hoja de marihuana que se abre y se cierra.

TURMEON WEED

Bodegas Jaime
Morata de Jalón
976 605 138
www.turmeon.com/es

Precio: sobre
10 euros

Se encuentra en
tiendas
especializadas



Cortésia Turmeon



Frutas Javier Mené

FJA

Servicio Profesional para Hostelería

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



CAFÉS OQUENDO

CALIDAD DESDE EL ORIGEN

La gama de productos de Cafés Oquendo es perfecta para ser el café de referencia en cualquier casa gracias a la variedad de sus numerosas modalidades: grano molido, cápsulas...

El secreto es claro: su apuesta por la calidad, que abarca desde el proceso de selección de la materia prima –café verde– hasta el control en los propios establecimientos, donde se sirve finalmente la taza de café, pasando por el tueste y envasado del producto.

Por todo ello, no es extraño que ocupe hoy en día una de las posiciones de vanguardia en lo que se refiere a la provisión del sector hostelero y alimentario.

Amplia gama

Entre su gama de productos, podemos encontrar gran variedad de cafés que van desde los grandes orígenes como

puede ser Colombia, Brasil, Etiopía ya sea en grano como molido, pasando por nuestros exclusivos blends de café molido Élite en formato Cofibox, que permite preservar las características organolépticas del café.

Así como las cápsulas Oquendo totalmente compatibles con máquinas de café Nespresso® y Mepiachi cápsula de café también compatibles con Nescafé Dolce Gusto®.

Además, uno de los últimos retos a los que se ha enfrentado Oquendo es demostrar su compromiso y preocupación con el medio ambiente, una preocupación que traslada a todas las facetas de su actividad.

En este sentido, la marca lanzó ya hace más de dos años una línea de productos de café bio en diferentes formatos, grano, molido y cápsulas.

Y siguiendo con su empeño en crecer y

desarrollar nuevas gamas de producto, Cafés Oquendo lanzó este año quince referencias de té e infusiones Oquendo para consumo doméstico dentro de los cuales hay tres referencias bio y una gama de cinco referencias de cápsulas compostables Oquendo Natura, compatibles con máquinas Nespresso®.

En general el objetivo primordial de Cafés Oquendo es elaborar un café de calidad pensando en las circunstancias únicas que rodean cada taza y en la satisfacción que proporcionará su aroma, su sabor y su cremosidad en sus clientes. En resumen, un café al que cada día más de medio millón de personas no pueden resistirse.

Todos ellos pueden encontrarse en La Abacería –Coso, 118. Zaragoza. 976 296 794–, que también los distribuye a hostelería gracias a El Librador –Ávila, 5. Zaragoza. 976 358 325.



La Abacería

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

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

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



MARIANO NAVASCUÉS

mariano@navascuesenologia.com

VIAJAR EN COMPAÑÍA

Durante unos años he estado viajando por los rincones más cercanos que tenía, los de aquí, en mi propia tierra. Y, poco a poco, cuando me lo permitían las casualidades, ampliaba el destino a zonas más lejanas. Pero siempre haciéndole caso a la palomica, por aquello de saber volver luego.

Crees conocer Aragón, las variedades que acoge, algunos de los estilos, todas las tendencias y personas que merecen. Y es un compendio tan bien equipado como que se puede viajar con ese estandarte a dónde sea. Pero, además de valorar lo que tenemos aquí, hay que viajar a otros lugares. No con el fin de comparar, sino con la intención de tener una visión más amplia de lo que pende de otros viñedos.

Cuando descorchas algo que se encuentra a miles de kilómetros te haces una idea más global. Empiezas a pensar en las veces que puede girar el planeta vitivinícola en un mismo día. Porque la infinidad de vinos que están ahí afuera te hacen sentir orgulloso, por un lado, y diminuto por otro.

Con grandes compañeros

Gracias a las últimas casualidades he podido viajar Con grandes compañeros de maleta. Y he aprendido. Porque las quedadas con Pablo, Paco, Marta, Luis, Carlos, Guillermo –y antes con Luis, Rafa, José Luis, Jorge, Esther y otros– han sido de mucha utilidad. Mientras estaba acostumbrado a probar vinos elaborados aquí, en casa, o como mucho en nuestro país, me perdía lo que



Sesión de cata, viajando por el mundo, de la mano de Manu Giménez, en el centro de la imagen.

Cortesía del autor



pasaba fuera. Una de las últimas quedadas supuso una cura de frontismo en toda regla. Nos juntamos varios alumnos de los niveles 2 y 3 de la WSET –gracias al curso, además de aprender he podido conectar con esa misma gente inmensa anteriormente citada– y fue Manu Jiménez quien ejerció de chófer en aquel viaje. Tela cuando nos llevó a Côtes du Jura para probar un par de savagnin; o cuando hizo escala en el Loira con un chenin blanc de 1998. Lo del pinot gris de la República Checa fue tan alucinógeno como proseguir



camino hasta el Piemonte y probar un timorasso. Y eso que a las citas más recientes no he podido asistir, por estar viajando chino-chano... Para mí, que siempre he estado acostumbrado a las escapadas cercanas antes que a los grandes viajes, ha supuesto un punto y aparte. Recuerdo una frase que decía algo así como «si no lees serás un ignorante. Pero si lees mucho serás un ignorante del todo». En esas me encuentro. Leyendo cuanto puedo para darme cuenta que esto de viajar es una práctica interminable. Por eso admiro a las personas que están viajadas y siguen pensando en hacer la maleta y sellar visados. Algún día, cuando sea mayor, espero tener el pasaporte plagado de marcas.





Los mejores vinos, según las guías

La **Guía Gourmets**, que se edita desde 1983, ha seleccionado 26 vinos para su cuadro de honor de los vinos de Aragón, compuesto por aquellos que han alcanzado la calificación de 90 puntos o más. La DOP Campo de Borja, gracias a sus garnachas, es la denominación más premiada –especialmente las bodegas **Alto Moncayo** y **Borsao**–, encabezando los puntuaciones, con doce vinos seleccionados. Tras ella, la **DOP Somontano** ha logrado posicionar ocho vinos. Es el resultado de catar a ciegas casi 6000 vinos españoles, pertenecientes a 1132 bodegas. **Bodegas Barbadillo**, que integra



a **Pirineos**, ha sido la elegida por los lectores como Mejor bodega del año.

Por su parte, la **Guía Proensa**, que opta desde su nacimiento por restringir el número de vinos catados, unos 500, apareciendo solamente los vinos que han superado los 90 puntos. Aquí se impone el Somontano, con seis referencias, frente a las cuatro del Campo de

Borja.

Curiosamente apenas cinco vinos repiten en las dos selecciones. Blecua, Clarión y Riesling colección, de **Viñas del Vero**; Borsao Tres Picos 2015, de **Bodegas Borsao**; y Atteca Armas, de **Bodegas Atteca**.

CUADRO DE HONOR 33 GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Aquilón, 14	98	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja	110 euros
Alto Moncayo, 14	97	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja	32 euros
Aragonia selección especial, 15	96	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja	16 euros
Clarión mágnam, 12	96	Viñas del Vero	DOP Somontano	32 euros
Blecua, 10	96	Viñas del Vero	DOP Somontano	70 euros
Veratón, 14	96	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja	23 euros
Anayón Cariñena, 14	95	Grandes Vinos y Viñedos	DOP Cariñena	19 euros
Anayón Terracota, 14	95	Grandes Vinos y Viñedos	DOP Cariñena	140 euros
Blecua mágnam, 09	94	Viñas del Vero	DOP Somontano	150 euros
Gran Vos, 11	94	Viñas del Vero	DOP Somontano	16,5 euros
Prados Privé, 15	94	Pagos del Moncayo	DOP Campo de Borja	23 euros
Clarión, 14	94	Viñas del Vero	DOP Somontano	15,5 euros
Brega, 14	93	Bodegas Breca	DOP Calatayud	33 euros
Coto de Hayas Viñas del cierzo, 13	93	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja	9 euros
Fagus de Coto de Hayas, 15	93	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja	21 euros
Prados Fusión garnacha & syrah, 16	93	Pagos del Moncayo	DOP Campo de Borja	9 euros
Gran Vos mágnam, 09	93	Viñas del Vero	DOP Somontano	35 euros
Atteca, 15	92	Bodegas Atteca	DOP Calatayud	11,5 euros
Atteca Armas, 15	92	Bodegas Atteca	DOP Calatayud	32 euros
Prados Colección Garnacha, 15	92	Pagos del Moncayo	DOP Campo de Borja	15 euros
Borsao Berola, 14	91	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja	12 euros
Borsao Tres Picos, 15	91	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja	15 euros
Anayón Garnacha, 14	91	Grandes Vinos y Viñedos	DOP Cariñena	19 euros
Viñas del Vero Riesling, 16	91	Viñas del Vero	DOP Somontano	10,5 euros
Borsao crianza selección, 14	90	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja	7,5 euros
La Miranda de Secastilla garnacha blanca, 15	90	Viñas del Vero	DOP Somontano	9 euros

Los vinos en rojo son recomendados por el Comité de cata del Grupo Gourmets debido a su excelente relación calidad-precio.

CUADRO DE HONOR GUÍA PROENSA 2018

Secastilla, 13	95	Viñas del Vero	DOP Somontano	25,5 euros
Enate Uno, 10	94	Enate	DOP Somontano	136 euros
Prados Privé, 15	93	Pagos del Moncayo	DOP Campo de Borja	23 euros
Prados Colección syrah, 15	91	Pagos del Moncayo	DOP Campo de Borja	14 euros
Blecua, 10	91	Viñas del Vero	DOP Somontano	70 euros
Clarión, 14	91	Viñas del Vero	DOP Somontano	14 euros
Viñas del Vero Colección riesling, 16	91	Viñas del Vero	DOP Somontano	10,4 euros
Borsao Tres Picos, 15	90	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja	14,5 euros
Borsao Zarihs, 14	90	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja	14 euros
Atteca Armas, 15	90	Bodegas Atteca	DOP Calatayud	32 euros
Enate Chardonnay 2-3-4, 16	90	Enate	DOP Somontano	8,3 euros



Tres Picos 2016, el mejor para la crítica

En su novena edición, la **Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino, AEPEV**, que cuenta con 138 socios, ha designado al **Borsao Tres Picos 2016**, como Mejor vino del año en la categoría de Vinos Tintos Añadas 2015 /2016. De las 655 marcas seleccionadas, 127 vinos y 42 espirituosos pasaron a la final. El listado final recoge 11 categorías para los vinos y espirituosos, siendo el **PX Gran Reserva Toro Albalá 1986**, el vino más votado en cualquier categoría.

Murviedro, más premios

El tinto **Murviedro Cepas Viejas Bobal 2014** ha logrado una medalla de oro, la quinta ya, en el concurso internacional **Guilbert & Gaillard** de París. Además su cava *top* en Estados Unidos, **Santerra Brut Chardonnay**, ha sido el único español premiado con medalla de oro en el concurso internacional **Effervescents du Monde**; a lo que hay que sumar las dos de plata de **Arts de Luna** y **Los Monteros Brut**.

Beronia, triplete

Beronia, DOCa Rioja, del **Grupo González Byass**, donde se integra **Viñas del Vero**, ha logrado tres oros en el Concurso Mundial de Tempranillo, para sus vinos, **Beronia III a.C. 2012**, **Beronia Selección 198 Barricas 2009** y **Beronia Viñas Viejas 2015**. Celebrado en Londres, apenas un 30 % de los 578 vinos presentados alcanzaron galardón.



Cortés DGA

José Luis Soro firma el convenio con los cuatro representantes de las diferentes rutas del vino en Aragón, que se extienden por las cuatro denominaciones de origen.

Turismo, con las rutas del vino

El consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, **José Luis Soro**, ha firmado el convenio de colaboración con cuatro entidades para la promoción del sector enológico en Aragón bajo la marca conjunta de **Rutas del Vino de Aragón**.

Incluido dentro de las medidas previstas en el Objetivo 8 del Plan Aragonés de Estrategia Turística 2016-2020, el convenio busca dos objetivos «potenciar la identidad de cada una de las rutas» y «las actividades únicas que desarrollan, pero, además, a través de la suma de todas y bajo la marca de Enoturismo de Aragón, poner en valor a Aragón como destino de enoturismo».

Ha destacado que la cultura de vino genera sinergias entre turismo y sector primario y eso es importante para vertebrar Aragón y que «el vino es una herramienta para llegar a mucha gente que venga a conocer Aragón».

El consejero Soro ha recordado que en muchas de las acciones de promoción que se llevan a cabo desde la **Dirección General de Turismo**, especialmente asistencia a ferias, se cuenta con la presencia de **Enoturismo de Aragón** para catas públicas con las que se da a conocer el vino de Aragón.

Y también ha destacado el interés que despiertan y la importancia de estos eventos para seguir fomentando un sector clave para el desarrollo del medio rural aragonés; de hecho, en la pasada feria de FITUR 2018, las catas de vino tuvieron una gran aceptación y además «sirvieron para mostrar la innovación e imaginación en el sector, ya que se mostraron maridajes diferentes como los realizados con vino y chocolate».

Entre las actividades promocionales que se desarrollarán a través de este convenio, que tiene una cuantía total de 35 000 euros,

se encuentran: mantenimiento de páginas web y redes sociales, edición de folletos promocionales, campañas de publicidad, asistencia a ferias y actos de promoción, organización de eventos y concursos, desarrollo de APP, acciones culturales, etc. A cada una de ellas se destinarán 7500 euros y una partida de 5000 euros para la promoción conjunta de todas.

Junto al consejero han firmado el convenio los presidentes de la **Asociación para la Promoción Turística del Somontano**, **Antonio Cosculluela**; la **Asociación para la Promoción Turística de la Ruta del Campo de Cariñena - Ruta del Vino de las Piedras**, **Jesús Javier Gimeno**; la **Asociación para la Promoción Turística de la Ruta de la Garnacha**, **Pedro José Aznar**; y la **Asociación para la Promoción del Enoturismo en Calatayud**, **Yolanda Díaz**.



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
rtearagonia@palafoxhoteles.com
www.restaurantearagonia.com



Parking Gratuito
El Carmen

PALAFOX HOTELES

www.palafoxhoteles.com

Siete millones para la promoción del vino

El departamento de **Desarrollo Rural y Sostenibilidad**, a través de la campaña de los **Fondos Europeos Agrícolas, FEAGA**, ha subvencionado con 3 436 241,67 la promoción de los vinos aragoneses en mercados de terceros países en 2017. En concreto, el 50 % de la inversión total del sector vitivinícola aragonés a este respecto. La cuantía se ha repartido entre 24 beneficiarios y ha representado el 7 % del presupuesto nacional de la ayuda. Estados Unidos, 41 %, China, 22,09 % y Canadá, 19,42 %, han sido los países preferidos para invertir.

La DOP Somontano se vuelca en España

Tras tres años en los que la promoción de la **DOP Somontano** se ha volcado en Estados Unidos, México y Suiza, en 2018 el mercado nacional será su objetivo, ya que aquí se produce el 70 % de sus ventas. A falta de cifras definitivas, se estima un crecimiento en ventas a lo largo de 2017 del 5 %, rozando los 16 millones de botellas. Respecto a la promoción, se mantendrá la vinculación con el enoturismo, con nuevos servicios del Bus Vino Somontano y más visitantes en la Ruta del Vino.



Nacho Lázaro entrega el cheque a Lourdes Andreu.

Presentado el Care Solidarity Rosé

Bodegas Care y la **Asociación de Mujeres Aragonesas con Cáncer Genital y de Mama, Amac-Gema**, han presentado una nueva añada del vino **Care Solidarity Rosé**, proyecto solidario puesto en marcha en el año 2016. El año pasado se consiguieron 3500 euros por las ventas del mismo, cuyo cheque entrego el director comercial de Care, **Nacho Lázaro** a la presidenta de Amac-Gema, **Lourdes Andreu**.

Care Solidarity Rosé es un vino rosado de tempranillo elaborado en el depósito y macerado en frío de dos a cuatro horas. De color rosa pálido con tonalidades azuladas, que destaca por sus aromas frescos de frutas rojas y caramelos de nata.

■ **Grandes Vinos y Viñedos**, que ya formaba parte del Club Internacional de la Cámara, se ha incorporado al **Club Cámara Empresa Líder**.

■ Con el lanzamiento del nuevo **Cepas Viejas Monastrell 2014**, **Bodegas Murviedro** completa su gama de Cepas viejas, que comprende también **Bobal** y **Merseguera**.

■ Acaban de salir al mercado las 3137 botellas de **Duna 2017**, el *vino del desierto* elaborado en los Monegros por Fernando Mir a partir de las variedades garnacha blanca, alcañón y macabeo, con crianza sobre lías durante tres meses.

■ Las **familias españolas** invirtieron una media de 82,62 euros en la **compra de vinos** en tiendas y supermercados, más que en cerveza -76,55 euros- y en espirituosas y licores -30,10 euros-, según un estudio de la consultora **AIS Group** con datos de 2016.

■ La Comisión Europea ha aprobado la **IGP de vinos Ribeiras do Morrazo**, ubicada en la provincia de Pontevedra, que hace la número 42 de las españolas.



Premio para Fernando Mora. Flamante 'master of wine' y colaborador de **GASTRO ARAGÓN**, Fernando Mora sigue batiendo récords, ya que recibió a finales del pasado año el premio Quinta do Noval a la mejor tesis presentada como trabajo final al examen de Master of Wine. Dotado con mil libras esterlinas, visita a la afamada bodega y un cuadro, que recibió de manos de Christian Seely.



Somontano en Europa. Raquel Latre, presidenta de la DOP Somontano, participó I Congreso de las denominaciones de origen del vino de la Unión Europea junto a representantes de Francia, Italia, Portugal y España.



NATALIA HUERTA
gastro@adico.es

«SI NO HUBIERA **PASIÓN**, NO EXISTIRÍA EL SECTOR DEL **VINO**»

Recientemente nombrada presidenta de la DOP Somontano, Raquel Latre es una de las únicas tres mujeres al frente de una denominación de origen vinícola. Y, por supuesto, una apasionada del vino, algo que comparte con su esposo, Manuel Blasco, con quien gestiona la empresa turística Enodestino.

¿Cuál es su primer recuerdo del vino?

De pequeña. Toda la vida ha estado en casa el porrón con su vino. Pero quizá recuerdo con especial cariño que mi tío tenía viñedo en Salas, así que en época de vendimia todos íbamos al campo, los mayores a trabajar y los pequeños correteábamos entre los viñedos. Me gusta esa imagen porque demuestra la tradición que hay en el vino, sigue existiendo esa historia que une en los pueblos. En cuanto a mi etapa profesional, recuerdo un viaje que hice con Manuel a Burdeos, donde pudimos visitar cinco grandes *châteaux*. Ver aquella majestuosidad, la tradición que existe en torno al vino. Es algo que recordaré siempre.

Usted, ¿qué quería ser de mayor?

Cuando era niña, bailarina o actriz, nada que ver con lo que soy. Cuando comencé a tener sensatez, ya me gustaba lo de viajar, y cuando eres mayor, todo al revés, ya no sabes lo que quieres ser. Hace doce años, llegué casi por casualidad al mundo de las agencias de viajes. Se abrió una verdadera vocación, crear viajes relacionados con el mundo del vino es ya una forma del vida, porque ahora nuestras vacaciones son a zonas de vino, nuestros recuerdos están asociados a los vinos que tomamos y en nuestro comedor hay botellas –vacías eso sí– de momentos especiales.

¿Cómo le explicaría qué es la felicidad a un niño de siete años?

A mi hijo de ocho de años le intento explicar que la felicidad está en hacer en cada momento lo que quieres hacer, lo que te hace sentir bien. Para mí la felicidad



Raquel Latre, apasionada del vino, posa junto a una copa de blanco de la DOP que preside, Somontano.

está unida a las oportunidades de cada momento.

¿Qué parte de responsabilidad tiene el vino en su felicidad actual?

Toda. Para nosotros, el mundo del vino es, como te decía, una forma de vida. Hoy estoy trabajando, pero cualquier día de fiesta tengo comida con amigos sumilleros en la que hay ganas de catar, y no por si el vino es mejor o peor, sino por las historias que conllevan.

Lo de hablar de las emociones del vino ¿es solo marketing?

No. Si intentas maquillar las emociones, se nota. Las emociones en el vino están porque son reales, porque hay gente detrás que sufre cuando cae piedra en el viñedo o hace más frío del que debería, porque cuando está en un depósito y las variables le cambian, no sabe por qué. Porque intenta salir con su vino y explicar el esfuerzo que le ha supuesto. La emoción inventada no vende, pero la pasión real es algo que transmite.

Dicen que todos los españoles llevan dentro un presidente del gobierno y un seleccionador de fútbol. ¿También llevamos ahora un sumiller?

Es cierto que el sector del vino, cada vez más, atrae y eso es bueno para todos nosotros. Porque el vino ha estado años en las mesas de todo el país, pero ahora parece algo solo para días de fiestas o celebraciones. Así que vuelva a las mesas, que se compre, que se hable de él. Sí que es cierto que durante años los sumilleres –y yo soy sumiller– nos hemos ido mucho con las descripciones técnicas que han alejado al vino del consumidor. Y hay que volver a transmitir la realidad. Por supuesto con información para que lo entendamos, porque nuestro papel como sumilleres es acercar el vino a la gente.

¿Se sigue disfrutando de vino cuando se trabaja con vino?

Por supuesto. Ya tengo unos años y he pasado por diferentes sectores. El mundo del vino es muy pasional, tienes que disfrutarlo o no trabajaríamos en él. No hay un enriquecimiento rápido, no se consigue rentabilidad a corto plazo. Y es verdad que es un mundo que ha interesado a inversores que han conseguido dinero en

otros sectores, pero éste no funciona así. En el vino se invierte años y dinero, y la recompensa a ese trabajo es un producto que emociona. Si no hubiera pasión e ilusión, no existiría el sector del vino.

¿Qué le quita el sueño?

¿Qué tal duerme?

Por mi situación actual, como madre, me preocupa que esté todo bien en la familia. Profesionalmente, como presidenta, quiero seguir colaborando con el trabajo excelente que se ha hecho durante todo estos años en la DOP y me preocupa poder aportar mi granito de arena para sumar.

¿A quién invitaría a un vino?

Personaje histórico, público o alguien de su entorno...

A mi padre, que hace tiempo que no está conmigo y me gustaría brindar con él en un momento tan feliz como el que vivo.

¿Y quién cree que no se merece ni olerlo?

Yo creo que a nadie. El que no lo huela se pierde algo muy importante de esta vida que no se puede comparar con nada, así que no creo que haya nadie a quien le restaría un minuto de felicidad por catar un vino.

¿A quién le debe un vino?

(Cita pendiente)

La vida me ha demostrado que las cosas hay que hacerlas, que no hay que dejar nada pendiente, no sabría decirte, pero intento aparcas las cosas lo menos posible. Creo que no tengo cosas pendientes.

¿Qué ha hecho últimamente por hacer feliz a alguien?

No sé si soy consiente pero me gustaría hacerlo continuamente, con una risa o con un gesto. Creo que en general somos de grandes máximas, la paz en el mundo o acabar con el hambre. Pero también que en el día a día hay que hacer feliz a nuestro entorno con una sonrisa, un gesto, con cualquier cosa que haga que la vida de la persona que tenemos enfrente sea más fácil. Me gustaría que esa sea la sensación de quien me conoce.

¿Cómo se ve dentro de diez años?

Viviendo en mi mismo sitio, no tengo muchas ambiciones. Que todos estemos bien, que mis hijos elijan su camino y yo les pueda acompañar. En cuanto a la DOP Somontano, me gustaría que en diez años haya más oportunidades para que todos podamos vivir donde queremos, con una denominación próspera. Creo que no pido mucho, la verdad.



ComeJamon.com

El buen jamón se corta a mano

Más cerca de ti

Damas, 7 Sagasta, 3 Alfonso I, 4

www.comejamon.com



¿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

¿ESTÁS PREPARADO?

LA LIGA DE LA TORTILLA

Tortillito

**Te reta a demostrar
que elaboras**

**una de las mejores
tortillas de patata de Zaragoza**



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES:

LIGA-TORTILLA@ADICO.ES

WHATSAPP: 682 830 711

CAMPEÓN 17

Casa Pascualillo. Libertad, 9. 976 397 203.



CAMPEÓN 16 Bar Coscolo

Madre Vedruna, 7
976 094 728



CAMPEÓN 15 Bar Cabuchico

Monasterio Roncesvalles, 68
976 591 794

III LIGA DE LA TORTILLA Las mejores de Zaragoza

CASCO HISTÓRICO

Blasón del Tubo. Blasón Aragonés, 3. 976 204 687.
Cadillac. Verónica, 10. 976 397 074.
Casa Pascualillo. Libertad, 9. 976 397 203.
Don Policarpo. Coso, 144-146. 976 392 880.
Doña Tapa. Coso, 56. 976 073 765.
El Ciclón. El Ciclón. Pl. Pilar, 10. 876 643 250.
Gran Kaimán, 2. Rebolera, 2. 976 395 642.
K-Kao. San Vicente de Paúl, 3. 674 700 977.
La Casa Castilla y León. Heroísmo, 3. 976 290 092.
La Papa Arrugá. San Lorenzo, 1. 976 399 682.
La Ternasca. Estebanes, 9. 876 115 863.

CENTRO

+ Albarracín. Pl. del Carmen, 1-2-3. 976 232 473.
Bar-Vas. Cortés de Aragón, 1. 637 715 742.
Buena Cara. Cortes de Aragón, 30. 976 239 460.
Candolías. Los Sitios, 17. 636 118 010.
Casa Ernesto. Sanclemente, 7. 653 186 741.
Churrería Dayas. Ramón y Cajal, 51. 976 442 310.
Costa 8. Joaquín Costa, 8. 661 072 445.
Doble Uno 11. Joaquín Costa, 11. 876 391 140.
El Elegante. Ana Isabel Herrero, 13. 627 533 644.
El Traga Tapas. Dr. Horno Alcorta, 27. 876 015 669.
Entresabores. Albareda, 3. 976 236 606.
Espumosos 5 de marzo. 5 de marzo, 14. 976 218 490.
Hernán Cortés. Hernán Cortés, 23-25. 976 239 739.
La Bocca. Madre Vedruna, 6. 976 218 018.



La Cafetería. Cádiz, 4. 976 958 683.
La Farola. Avda. Goya, 17. 976 384 954.
La Jaula de Grillos. Juan Bruil, s/n. 976 046 909.
La Loberica. Pl. España, 7. 976 359 659. No cierra.
Le Petit Comité. Hernando de Aragón, 1. 976 225 962.
Marengo. Francisco Vitoria 5-7. 976 220 570.
Más Torres. Francisco Vitoria, 19. 976 228 695.
Plaza Goya. San Miguel, 7. 976 468 581.
Tartar. Francisco Vitoria, 30. 976 974 009.
Verdechulo. Pl. José María Forqué, 13. 876 644 224.
Zuco. Pº Sagasta, 3. 976 225 874.

LAS FUENTES / TORRERO

A Mesa Puesta. Fray Julián Garcés, 50. 976 388 056.
Cabuchico. Mº Roncesvalles, 68. 976 591 794.
Cafetería Santa Fé. Cabezo Buenavista, 9. 976 021 404.
Cafetería Servet. Miguel Servet, 24. 976 363 560.
El Candelas. Maestro Mingote, 3. 976 423 025.
La Luna. Compromiso de Caspe, 7. 976 598 192.
Los Amigos. Tomas Higuera, 29. 976 266 628.
Mesón de Cerrajas. Mº Roncesvalles, s/n. 976 421 104.

UNIVERSIDAD

De Rechupete. Avda. Gómez Laguna, 6. 976 095 763.
Ebalú. Bretón, 4. 976 020 069.
El Cerdo. Arzobispo Apaolaza, 6. 976 565 214.
El Paladar. Serrano Sanz, 6. 976 073 951.
La Taberna de Rafael. Santa Teresa, 9. 667 081 582.
La Viña. Arzobispo Apaolaza, 23. 976 353 6609.
Luces de Bohemia. Arzobispo Apaolaza, 8. 652 163 096.
Mazaetxea. Manuel Lasala, 44. 976 351 852.
Roma. López Allué, 2. 632 369 185.

DELICIAS / ALMOZARA

Antigua Casa Cardiel. Pl. Huesca, 5. 976 310 600.
Artik Café coctelería. Calatorao, 5. 876 716 752.
Taberna Salvador. Bélgica, 21. 688 358 325.

MARGEN IZQUIERDA

Bermejo Mayoral. Sobrarbe, 61. 876 040 223.
El Rincón de Greta. Fuendejalón, 7. 876 704 808.
La Hora Tapas. Salvador Allende, 18. 976 079 366.
La Vieja Caldera. Avda. Estudiantes, 32. 976 571 195.
Las Torres. Aguarón, 16. 976 472 425.
San Gregorio. Avda. San Gregorio, 19. 976 515 123.

ZARAGOZA SUR

Horno de Patatouille. Luces de la Ciudad, 19. 876 280 184.
La Junquera. Cno. E de la Junquera, 120. 976 560 662.



THAT'S IT!



ARROZ GRATINADO CON MARISCO AL VINO BLANCO

No son muy habituales los platos de arroz gratinados y menos si están elaborados con pescado. El que proponemos, para un día de fiesta, resulta sencillo a la vez que eficaz, incorporando cebolla que le aportará una mayor untuosidad.

Como en la mayoría de platos de arroz, el secreto está en un buen caldo, intenso, cuyos aromas absorberá la gramínea, que en esta ocasión enriqueceremos con

las cáscaras de las gambas y el líquido que suelten los mejillones. Y en no maltratar el arroz, buscando que el grano quede *al dente*, con el interior un poco duro, evitando siempre que se pase en exceso.

Si gratinamos al horno, el arroz se puede preparar con una cierta antelación, lo que no sucede con otras recetas. Si deseamos servirlo de inmediato, habrá que recurrir al soplete.



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2 tacitas de arroz.
- 100 gramos de gambas.
- Medio kilo de mejillones.
- 1 cebolla picada.
- Medio litro de vino blanco.
- Medio litro de caldo de pescado.
- 100 gramos de queso rallado.
- Cebollino.
- Aceite de oliva.
- Sal.



POCHAR LA CEBOLLA

Previamente, lavar los mejillones. Abrirlos al vapor. Sacar el mejillón de su concha y reservar. Pelar las gambas. Pelar la cebolla, picar y rehogar en una sartén con un chorrito de aceite.

GOURMET
Rodi[®]

SAL DE VINO
GARNACHAS CENTENARIAS
DEL CAMPO DE BORJA

976 862 039

*Delicados pétalos
de sal de manantial
fusionados con
vino de garnacha
del Campo de Borja*

WWW.RODIGOURMET.COM



COCER EL ARROZ

Añadir el arroz a la cebolla y sofreír. Una vez sofrito, agregar el vino y dejar hasta que reduzca por completo. A continuación añadir el caldo de pescado caliente y dejar que cueza durante 25 minutos aproximadamente.



AGREGAR EL MARISCO

Saltear las gambas en la sartén con un poco de aceite de oliva. Una vez hecho el arroz, mezclar con las gambas, los mejillones y el cebollino bien picado. Salpimentar y añadir tres cucharadas de aceite de oliva. Mezclar bien.



GRATINAR

Disponer el arroz en una fuente de horno. Espolvorear por encima con el queso rallado y meter a gratinar en el horno –precalentado a 230 ° C– unos 10 minutos. O bien, utilizar ese soplete que nos regalaron las pasadas navidades y no usamos. Servir de inmediato.





TEHIFE

/// MEDITERRANEAN BAR

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



Vermús
Vinos
Tapas
Raciones
Cava ecológico
Menús
Cócteles
Combinados



CERVEZAS
ARTESANAS
NACIONALES
Y DE
IMPORTACIÓN
PRODUCTOS
GOURMET



San Miguel, 50
Zaragoza



SABOREA
LA ZIUDAD

La **app definitiva** sobre
GASTRONOMÍA Y OCIO

NOTICIAS | RESTAURANTES | EVENTOS
CALENDARIO | TURISMO | PROMOCIONES

www.saborealaziudad.com
info@saborealaziudad.com



Una app creada por



Colabora



PALOMEQUE
CAFÉ RESTAURANTE

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

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



el sabor de la navidad

queso
rinconada del queso

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

CARLOS PÉREZ GONZÁLEZ
toril31@yahoo.es

ACERCA DEL SAKE

Aprovechando el estudio de los alimentos y bebidas fermentadas que venimos realizando en el IES Miralbueno de Zaragoza, durante los meses de enero y febrero, quiero dedicar este número de la revista a una bebida desconocida y sorprendente, el sake.

El sake es la bebida tradicional japonesa íntimamente ligada a su cultura, a sus dioses, emperadores y samurais y cuyo servicio es un auténtico ceremonial. Aunque en Japón, sake significa bebida alcohólica, me referiré a él siempre como la bebida espirituosa obtenida de la fermentación del arroz.

En el siglo III después de Cristo los chinos introdujeron el arroz en Japón y, además de su uso para la alimentación, empezaron a formar masas de arroz que se masticaban en boca, llamadas *kuchicami* dando origen a los primeros sakes. Una vez masticados se producían pequeñas fermentaciones, al convertir el almidón en azúcar a causa de la saliva.

Siglos después se le otorgó a esta bebida la condición de noble y sagrada.

Para elaborar el sake se parte del grano de arroz, se libera de su materia grasa y los componentes de su capa exterior. Los sakes de mayor calidad son los que los granos de arroz presentan un mayor pulido. Posteriormente se cocina al vapor, extendiéndolo y sembrando un moho llamado *koji*, permaneciendo tapado durante unos días a una temperatura de unos 38° C. De esta forma se consigue transformar el almidón inicial del arroz en azúcares simples fermentables. El proceso termina añadiendo más arroz junto a las levaduras, para transformar en alcohol los azúcares.

Tipos de sake

Existen muchos tipos de sakes diferentes. Para poder disfrutar de ellos resulta útil conocer su clasificación, que resumiremos en dos tipos.



Junmai-shu es el sake puro producido solo con arroz. Antes solo era considerado *unmai-shu* el sake que utilizaba granos de arroz pulidos hasta un 70 %, pero a partir del 1 de enero del 2014 esta condición fue eliminada. Una de las razones fue la de producir sakes de calidad sin necesidad de un gran pulido.

Daiginjo, por su parte, es un sake de aroma y sabor de alta calidad. Es una bebida hecha con arroz *koji* y alcohol fermentado con porcentajes de pulimento por debajo del 50 %.

El sake puede tener distintos sabores, olores y sensaciones. Se sirve tanto como caliente, según el gusto personal; generalmente en invierno se acostumbra a beberlo caliente entre 36° C y 40° C. Sin embargo si queremos evitar la pérdida de aromas y sus características organolépticas tenemos que probarlo a temperatura ambiente.

En Japón se sirve en cuencos de porcelana y en una pequeña caja de madera denominada *masu*, condimentada con hierbas o adornada con pétalos de flores.

El sake es una bebida de las denominadas saludables, que proporciona equilibrio, bienestar y una buena salud.

Marida muy bien con el sushi, sashimi, nigui, norimaki, los pescados crudos

en general, los mariscos y crustáceos, además también se puede combinar con encurtidos y nuestro buen jamón.

El cóctel



El sake es una bebida que se utiliza cada vez más en el mundo de la coctelería, por lo que quiero ofrecer una receta a partir de dos fermentados, el sake y el vino fino de Jerez:

- 4 centilitros de sake.
- 3 centilitros de vino fino.
- 2 centilitros de zumo de lima fresca.
- 2 centilitros de sirope de canela.
- Agua con gas.

Macerar el sake y el vino fino con canela, cardamomo, hoja de lima kaffi y citronela por unos minutos. Acabar mezclando en una coctelera el macedero con el zumo de lima y el sirope de canela. Enfriar bien, servir con hielo roto, un golpe de agua con gas y decorar con limas deshidratadas.

Es el cóctel finalista del concurso Interescuelas, creado por Rubén Morote, alumno del IES Miralbueno de Zaragoza.

NATALIA HUERTA
gastro@adico.es

JOSÉ LUIS YZUEL | PRESIDENTE DE LAS ASOCIACIONES DE EMPRESARIOS FHER Y CEHTA

«TURISMO ES LA 'MARÍA' PARA TODAS LAS ADMINISTRACIONES»

Procedente de Sariñena, en los Monegros oscenses, es la cuarta generación relacionada con la hostelería.

Tiene restaurantes en Zaragoza y Madrid, salas de espectáculos y salones de banquetes en Zaragoza.

Fue presidente de la Federación de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza (Horeca) hasta el pasado año, cuando asumió la presidencia de la Federación Española de Hostelería (FEHR). Se mantiene al frente de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón (CEHTA)

Fue elegido presidente de la Federación Española de Hostelería en junio
¿Qué balance hace de estos meses? ¿Es la situación nacional común a la de Aragón?

Cada territorio tiene sus peculiaridades, pero sí podríamos decir que Aragón es un buen referente de la situación de la hostelería nacional. Se está creciendo, se están batiendo records y todo parece indicar que seguirá esta tendencia. En cuanto a la valoración, uno llega con ganas a los sitios, pero el día a día te frena más de lo que querrías.

Al aceptar el cargo hablaba de cuatro ejes de trabajo: la formación, la defensa del sector, la promoción y las relaciones laborales
¿Se ha podido avanzar?

En la casa tenemos muchos frentes que hay que resolver. Esto no es llegar y besar el santo. Por ejemplo, en el apartado de la formación no hay ni una peseta, a pesar de los millones que se generan a través de empresas y trabajadores y que tendrían que tener un retorno. Eso supone el desguace del sistema de gran parte de las asociaciones, una situación lamentable. Y es verdad que en algunos puntos ha habido fraude, nunca en las asociaciones, donde se han hecho las cosas bien.

«La clave está en comunicar qué ofrecemos, pero ¿si no hay dinero?»

¿La defensa del sector? La situación ha cambiado y los sindicatos también. Hay otro clima. Todo va lento, pero estoy contento porque ya nos hemos reunido con el ministro del ramo y ha tomado nota de las demandas. La idea es reunirnos cada seis meses y avanzar.

¿Es la formación una manera de luchar contra el intrusismo?

El intrusismo es francamente preocupante, sobre todo en alojamientos. Es gravísimo que todo el mundo pueda alquilar una habitación o un piso sin que se le pida nada, con una facilidad tremenda. El sol sale para todos, aunque a algunos les queme más que a otros. Si es una actividad económica, exigimos las mismas condiciones para todos.

¿Y en restauración?

¿Son las franquicias las que cambian la competencia?

No tiene por qué. Son negocios parecidos a los tradicionales. La diferencia está en que un señor decide cómo hacer el producto. El que se suma a este modelo sabe que habrá muchas cosas que no decidirá, pero a cambio tiene un producto muy identificable.

Quizá la competencia en hostelería pasa por esos eventos tipo feria del marisco, que

montan empresas externas que pagan una cuota municipal y punto.

¿Por dónde pasa la modernización del sector?

Pasa por la digitalización, por mayor control, por la obtención de datos sobre consumo. Datos de qué se vende, cómo se vende, hábitos. Por crear herramientas de gestión y modelos para mejorar la rentabilidad de los negocios.

¿Somos conscientes del peso que tiene la hostelería en el mercado laboral?

Rotundamente no. A nivel nacional supone un 6,3 % del Producto Interior Bruto y en Aragón podría ser incluso superior. Pero la realidad es otra. Turismo es la [asignatura] *maría* para todas las administraciones, tanto en Aragón como a escala nacional. En Extremadura, se invierte cinco veces más en el sector que en Aragón y, todo ello, a pesar de que todo el mundo habla de la gastronomía o de los viajes. La Opel estornuda y todo el mundo se pone firme. Y nosotros somos más trabajadores que ellos, pero no tenemos tanto peso, somos 1 700 000 en España, gestionamos 300 000 establecimientos, pero en gran parte somos microempresas.

¿Cuáles son las expectativas para este año?

Aragón va a crecer sí o sí. Nosotros no tenemos lo que se llama *cliente prestado* en turismo, es decir el que nos prestan países que están en una situación complicada como Turquía o Egipto y que luego los van a recuperar.

Aragón tiene nieve, un buen invierno, pero también tenemos gastronomía, patrimonio, naturaleza, cultura. Aragón va a seguir subiendo sin ninguna duda. Somos menos sensibles a cambios. El turismo nacional va a seguir subiendo y en la comunidad también.

¿Qué haría falta para que el sector crezca?

Cada día se viaja más, se sale más. La clave está en comunicar qué ofrecemos, pero ¿si no hay dinero? Y es verdad que



Gabi Orte / chilindrones

Desde que ha asumido su cargo nacional, José Luis Yzuel pasa más tiempo fuera de Zaragoza que en su propia casa. Pero no desatiende sus compromisos aragoneses.

hay poco dinero y aún así se hacen bien las cosas. Trabajamos con seriedad y tenemos confianza, pero los presupuestos son los que son y hay que entender que Educación y Sanidad se comen el 70 % de la inversión. Además, nosotros no lloramos casi. Hay otros sectores como el primario más reivindicativo, pero nosotros trabajamos sin hacer ruido.

¿Por dónde puede crecer Aragón?

Siempre hay deberes que hacer. Pero repito

«Somos más trabajadores que la Opel, pero no tenemos tanto peso.»

que creo que la clave está en la promoción: para que uno decida venir, se lo tienes que contar. Tenemos un producto atractivo, pero necesitamos más promoción. Me gustaría que tuviéramos más peso en la gastronomía. Pero esto, como todo, es un reflejo de cómo somos: los mayores enemigos los tenemos en casa. El que no cumple con los horarios, o no está en regla, o no paga. Eso sí que es competencia desleal.



Distribuidora de
Cervezas
Atesanales y de
Importación

Tel: 653 457 268 • 610 297 947 | info@santamalta.es www.santamalta.es

JOAN ROSELL



RESTAURANTE LA ENCANTARIA

laencantaria@gmail.com

La verdad es que los alquimistas restauradores de estómagos, desde el rincón más recóndito y oscuro de nuestra cocina, vemos muchas, pero que muchas cosas.

En algunas ocasiones, simplemente con leer la comanda que nos trae nuestro compañero en la sala, ya estamos viendo al comensal. Lo vemos. Podemos fallar como todo el mundo en nuestro modo de percepción... pero poco.

Datos tan aparentemente simples como el punto de los alimentos, un comentario sobre vinos, la manera de hablarle al camarero, el modo de pedir la cuenta y, si me apuran mucho, lo que cada uno pide, hace que les veamos.

En estos últimos 25 años trabajando en lo más variopinto de laboratorios cocineros he visto a las modas llegar, pasar y marcharse. Sí, sí. Modas. Hay modas en la gastronomía. Pero ojo, no hablo de modas en el estilo de cocinar y en qué cocinar, que también las hay. Hablo de las modas en cómo y qué comer.

He visto hace veinte años cómo la plantilla del Real Madrid pagaba 10 000 pesetas por persona por comerse unos huevos rotos en su sitio acostumbrado. Pocos años después, tenemos huevos rotos con cualquier cosa que se nos ocurra en el primer tugurio que entremos.

He visto por toda España cómo la gente dejaba de beber Rioja porque ya estaba muy visto y se pasaban a beber Ribera del Duero porque era más *cool*, como si no hubiera más denominaciones.

He visto por toda España a mujeres ati-



IR A LA ÚLTIMA

borrándose de verdejo porque algún lumbreras vendió muy sagazmente y muy bien que era un vino para chicas.

He visto por toda España el descenso de ventas de los vinos y productos catalanes –ya hace años cuando *el estatut*– y al final nadie, ni la política, puede con ellos, porque la calidad está ahí.

He visto por toda España comedores de trufa a bocados, bebedores de cervezas artesanas –aunque fueran infames–, devoradores compulsivos de *calçots* –aún en tiempos de oscurantismo independentista–; he visto todas estas modas y muchas más, llegar y marcharse.

Ahora llevo unos años viendo vegetarianos. De muchos tipos además. Y todos ellos muy respetables, claro está.

El incremento de veganos, vegetarianos, ovolactovegetarianos, crudívoros, está siendo sensiblemente notable.

Nunca en los años 90 en un menú de boda –y he hecho muuuuchas– me dijeron que había vegetarianos. Ahora es normal; incluso yo lo recomiendo a mis compañeros

el tener más de un menú de este tipo. Y es que claro... «ahora la gente está mucho más concienciada de...»

Patrañas. La gente seguimos siendo gente. Como siempre, hay unos pocos concienciados con la naturaleza y contra el modo de cría actual de las bestias y el resto... ¿Quieren que se lo diga?

Modernos.

Modernos que se apuntan a la moda, A la moda que desde no sabemos dónde, nos inculcan y nos hacen ver como algo chic. Las modas desde donde nos manejan a su antojo.

Ellos, esos buitres del mal, ponen algo de moda y al día siguiente lo encarecen y cuando se pasa la moda, ponen otra cosa. Y seguimos picando. Siempre.

Todas las semanas tenemos algún vegetariano de moda. He tenido varios que comían jamón. Otros que comían ternasco. Otros que comían caracoles, eso sí, solo los domingos.

Amigos. Disfruten de la comida. Nosotros, los profesionales siempre la vamos a elaborar lo mejor posible para que ustedes disfruten, pero por dios... no me sigan las modas. Asegúrense de que, si algo les gusta, es porque les gusta de verdad, no porque nos han dicho que nos tiene que gustar. Porque si ya nos quitan eso, si nos roban incluso el placer de comer y beber lo que nos gusta de verdad... es el fin.

Dejemos a los médicos el derecho de decir lo que tenemos que comer, no a la televisión, ni a la propaganda.

La moda... para la planta joven del Corte Inglés.



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

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

Tu MOMENTO.





Tu VINO.



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

gastropasión

DEL 24 DE MARZO AL 1 DE ABRIL

Jornadas gastronómicas de la semana santa en restaurantes de zaragoza

Potajes, cocidos y guisos, congrio y bacalao, torrijas y buñuelos, arroz con leche... Sabores de siempre, de la cocina de nuestras abuelas, de la cocina unida a nuestra tierra.

Desde la Asociación de Restaurantes de Zaragoza, queremos contribuir a que todas esas recetas y sabores que forman parte de nuestro patrimonio cultural no se pierdan y puedan ser disfrutadas por los zaragozanos y por nuestros visitantes. Ven y súpate a Gastropasión - Jornadas Gastronómicas de Semana Santa, en las que un grupo de restaurantes ofrece a todos sus clientes un menú cuidadosamente elaborado que podrás degustar del 24 de marzo al 1 de abril.

Tradición y vanguardia. Aromas de otra época que evolucionan y se modernizan con el paso del tiempo.

**Disfruta del sabor de nuestras tradiciones, disfruta de
nuestra cocina cuaresmal.**

Infórmate en
www.gastropasion.com

ORGANIZAN



saboreazaragoza
TASTINGZARAGOZA

PATROCINAN



SIENTE EL SABOR™



Establecido en 1910



DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA



CERVEZAS REGIONALES



WE CARE



Zaragoza
TURISMO



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



CON
MUCHO
GUSTO



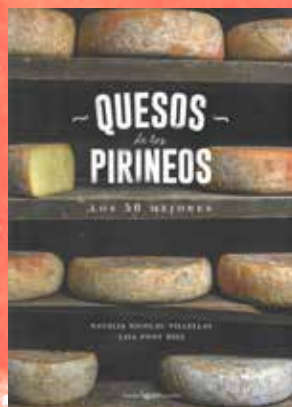
GOBIERNO
DE ARAGON



COCINAR CERDO

Richard H. Turner; fotografías de Paul Winch-Furness.
Blume. Barcelona, 2018. 352 páginas.

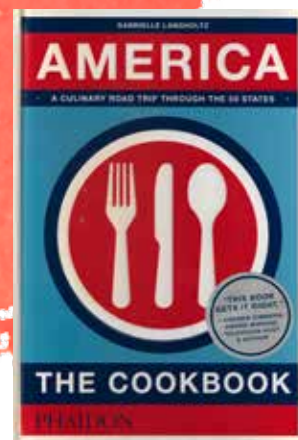
24,90 EUROS.



QUESOS DE LOS PIRINEOS

Natàlia Nicolau Villellas y Laia Pont Diez
Lectio Ediciones. Barcelona, 2017.
160 páginas.

19,50 EUROS.



AMERICA. THE COOKBOOK

Gabrielle Langholtz
Phaidon. Londres, 2017. 768 páginas.

39,95 EUROS.

Hasta los andares

Si hubiera que elegir una carne universal, sería sin duda alguna la del cerdo. Venerado en el mundo entero, del puerco se aprovecha absolutamente todo, tanto aquí, como en el resto de Europa, Asia, África y América. Y aunque creamos que nuestra cultura porcina es única e insuperable, este libro contribuye a abrirnos los ojos, mostrando otras posibilidades de este prolífico animal.

Su autor, Richard H. Turner, es cocinero, carnicero, restaurador, escritor sobre temas culinarios y un profundo *porcófilo*. Pues el libro no se limita a ofrecer unas magníficas recetas, procedentes de todo el mundo –incluido Teruel, que sí existe en el *universo cerdo*–, sino que insiste vehementemente en la necesidad del bienestar animal para lograr una carne mucho mejor: «los cerdos felices se transforman en cerdos sabrosos», afirma.

Incluyendo al jabalí en las recetas, el libro se ocupa de los Cortes de primera –Escalope de cerdo a la Holstein, con referencias españolas–, Cortes no tan de primera –Estofado de cerdo y cacahuets a la africana–, Picado, desmenuzado y mezclado –Albóndigas mexicanas–, Embutidos –Migas con chorizo, una «versión semejante a la Teruel, Aragón, al este del país»–, Cerdo curado –Succotash de beicon–, Del morro al rabo –Manitas de cerdo trufadas– y Cerdo ahumado –Cerdo desmigado a la coreana–, amén de una serie de recetas básicas de salsas, guarniciones, etc. y un amplio apartado sobre la cocción a fuego vivo directo.

Las recetas, ilustradas con fotografías de Paul Winch-Furness, vienen acompañadas de comentarios y son de fácil ejecución, aunque algunas no respondan a nuestra cultura culinaria.

Artículos sobre la historia y las razas de cerdo, su alimentación, el sacrificio, el despiece, etc. completan los atractivos de este libro, imprescindible en cualquier biblioteca gastronómica que se precie.

Los quesos del Pirineo

Natàlia Nicolau Villellas y Laia Pont Diez se ha recorrido ambas vertientes del Pirineo para seleccionar los mejores cincuenta quesos, entre los que se incluyen cuatro aragoneses: Flor de Aspe, en Esposa; O Xortical, en Villanúa; el queso de Saravillo; y El Benasqués, en Sahún. Junto a ellos, otros procedentes de Navarra, Cataluña y Francia. Además de mapas, el volumen ofrece interesantes fotografías de Ferran Castrillo y una descripción de cada una de las queserías, especialmente desde el lado humano. Imprescindible para *quesófilos* y para conocer mejor los productos de nuestro entorno.

Cocina estadounidense

Los que creen que no existe la cocina estadounidense –que no es una, sino muchas– deben conocer este libro, pues como escribe Andrew Zimmern, presentador de televisión, «La comida estadounidense no es un ecosistema organizado y claramente definido, Es un guiso errante pasado por el prisma de todas las culturas que ha puesto un pie en estas costas». En la primera parte, Gabrielle Langholtz ha recopilado 850 recetas caseras procedentes de los cincuenta estados, muchas de las cuales nos han llegado a través del cine y la televisión. Desde el pan de maíz a los pasteles de cangrejo, pasando por el pollo frito, los pasteles salados, las salsas barbacoa, etc. Las fórmulas vienen ordenadas como entrantes, platos principales, guarniciones, postres, desayunos, repostería, la despensa –salsas, conservas,...– y bebidas.

De ahí se salta a un viaje por cada estado, con textos, reflexiones y recetas a cargo de un cocinero de la zona. Un amplio índice completa los atractivos de esta obra, que ofrece fotografías de Danielle Acken.

Recetas veganas

El veganismo –alimentarse sin productos de origen animal– va creciendo, como demuestra el alto número de libros que se dedican a esta tendencia alimentaria. Aunque los dos reseñados son básicamente recetarios, el primero, *Vegano fácil*, incluye una amplia introducción acerca de este movimiento –además de bibliografía–, estructurando sus recetas por desayunos; ensaladas y aperitivos; arroces, cereales y legumbres; hortalizas y verduras apetitosas; sopas y cremas; pasta & pizza; especialidades; proteínas vegetales; los postres; y bebidas sanas y refrescantes. Por su parte, *Cocina vegana gourmet* es obra de los responsables del blog Danza de fogones, especializado en esta comida. Con una introducción más gastronómica que militante, ofrece recetas más o menos clásicas, adaptadas a sus requisitos, además de otras originales que, evidentemente, pueden ser disfrutadas por cualquiera, con ingredientes fáciles de encontrar.



VEGANO FÁCIL

Blanca Herp. Robin Book. Barcelona, 2017. 160 páginas.

14,90 EUROS.



COCINA VEGANA GOURMET

losune Robles y Alberto Aragón. Oberon. Madrid, 2017. 224 páginas.

19,95 EUROS.

Recetario mediterráneo

La periodista Margarita García Martín –autora del blog GatroAmantes.com y colaboradora de Telemadrid y Onda Cero– propone en su primer recetario más de setenta recetas, elaboradas a partir de productos del entorno del mar Mediterráneo. Estructura el volumen en aperitivos y entrantes, platos principales, y postres y caprichos, donde los dos primeros se subdividen en del agua, de la tierra y del campo. Así como otros recetarios pecan de pretenciosos, aburridos o imposibles de cocinar, éste ofrece platos muy interesantes, diferentes aunque en la línea mediterránea, sugiriendo además otras decenas de elaboraciones. Propuestas como las Caracolas rellenas de cordero o queso brie, las Coles de Bruselas asadas con uvas negras y vino o los Salmonetes asados a la livornesa son para lanzarse de inmediato a la cocina. Más que recomendable, tanto para neófitos, como iniciados.



LA DIETA... ¡QUE SEA MEDITERRÁNEA!

Margarita García Martín. Oberon. Madrid, 2018. 240 páginas.

16,95 EUROS

Aragón y sabor

El Gobierno de Aragón, a través de Turismo Aragón y Agora x l'aragonés, ha editado un interesante folleto, íntegramente en aragonés, que recoge algunos aspectos de nuestros productos emblemáticos, vinos incluidos, DOP, razas autóctonas... donde se ofrece su denominación en esta lengua. Así, aparecen palabras más o menos conocidas como borraina, chordón, morziella, manetas, chullas, etc., junto a otras de más difícil identificación: alberchenas, berzas, codoño o chodigas.



LIBROS DIGITALES



Gastro en la red

Nos ha costado, pero ya se puede consultar gratuitamente la colección de Gastro Aragón en la red, donde se irán subiendo los números que se publican, una vez concluida su vida en el kiosco.

COLECCIÓN GASTRO ARAGÓN
GRATUITO.

<https://issuu.com/gabiorte>



Mejorar el restaurante

Editado por Gastronomía y Universidad, el volumen está conformado por una serie de entrevistas, en papel y también en vídeo, a diferentes y afamados profesionales de la hostelería, con especial incidencia en asuntos como la gestión empresarial, la formación y las nuevas tecnologías.



15 IDEAS DE GESTIÓN PARA IMPLANTAR YA EN TU RESTAURANTE

Varios autores. Gastrouni. Valencia, 2017. GRATUITO.

<https://gastronomiayuniversidad.com/ebook-15-ideas-gestion-para-implantar-ya-en-tu-restaurant/>

UN ESPACIO PARA LOS CINCO SENTIDOS.

Ven a cocinar!

Cursos de cocina

Catas

Showcooking

Team building

Minichefs

Cooking party

Despedidas celebraciones

WWW.LAZAROLA.COM

Twitter Instagram Facebook



GUILLERMO ORDUÑA
guillermo@esciencia.es

ALARGAR LA VIDA DE LOS ALIMENTOS

Este verano tuve la suerte de pasar unos días por la provincia de Teruel y disfrutar de todo su entorno. Me resultaron especialmente sugerentes los paseos por los pinares de Rodeno, una zona natural increíble llena de abrigos en las rocas donde encontramos numerosos restos de pinturas rupestres.

Vamos a imaginar por un momento que nos trasladamos en el tiempo y viajamos hacia el pasado. Podemos imaginar cómo sería la vida hace 8000 años, pueblos cazadores que iban moviéndose de una zona a otra en función de la caza y la época del año. En esas condiciones, ¿cómo hacían para conservar la comida? Hay que tener en cuenta que no siempre había caza y que la carne del animal muerto tiene una capacidad de conservación en fresco muy corta. Así surgen los procesos de ahumado, secado, salado o curación de la carne, métodos químicos para transformar las propiedades de los alimentos y así conseguir sobrevivir en épocas adversas.

Este dilema ha acompañado el desarrollo de los humanos. Desde los primeros pueblos nómadas, el asentamiento de los mismos con el descubrimiento de la agricultura y el dominio de la ganadería, hasta mediados del siglo XIX cuando se inventan los métodos de conserva modernos.

El recurso más sencillo para conservar los alimentos era utilizar las fuerzas de la naturaleza, el frío en el fondo de las cuevas –que posteriormente se imitaría en una época mucho más reciente creando los neveros donde se almacenaba nieve y hielo del invierno– para guardar ahí alimentos o la capacidad del sol de eliminar el agua de los tejidos mediante el secado. Un ingrediente revolucionario en estos procesos de conservación fue el uso de la sal. El efecto de la sal en el alimento acelera el secado del tejido eliminando el agua que es responsable de que crezcan microorganismos que deterioran las cualidades de la carne. Es tremendamente sencillo e ingenioso.



La secuencia muestra cómo se desnaturalizan las proteínas de la leche merced a la adición de ácido.

Si ahora vamos hasta la Edad Media encontraremos una forma de conservación mucho más moderna, el embutido, donde además de conservar la carne podemos aprovechar partes menos apreciadas.

Durante la curación aparecen unas bacterias que jugarán un papel fundamental en la transformación de la carne porque su acción baja el pH del medio y como consecuencia se genera un entorno ácido que previene la aparición de ciertos

gérmenes. El tipo de sal que se usaba tradicionalmente para el curado de embutidos contenía una cierta proporción de nitritos de potasio y de sodio, lo cual casualmente ayudaba a la conservación en el tiempo del alimento y evitaba que aparecieran bacterias patógenas.

Actualmente el uso de nitritos está regulado porque una alta concentración de los mismos puede ser tóxica y los alimentos deben ser etiquetados con los códigos E-249 a E-252.

El experimento: desnaturalización

Vamos al laboratorio para experimentar con la transformación de las proteínas. Necesitaremos:

- Dos vasos.
- Leche.
- Varios tipos de ácido, por ejemplo, limón y vinagre.
- Una cucharilla.

Vertemos leche en los vasos hasta la mitad aproximadamente. En uno de los vasos añadiremos jugo de limón y en el otro un poco de vinagre.

Uno de los dos vasos lo agitamos con la

cuchara y el otro lo dejamos reposar. Pasado un rato también lo agitamos. ¿Qué es lo que ha pasado?

La leche contiene proteínas disueltas en agua y que tienen una determinada configuración estructural que facilita la mezcla. Cuando cambiamos determinadas condiciones, en este caso la acidez del medio, la proteína cambia de estructura, decimos que se desnaturaliza y por lo tanto deja de estar en suspensión.

Lo que vemos es una parte acuosa y otra parte medio sólida.

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/c/cienciagourmet)

Os invitamos a que compartáis vuestras creaciones e nuestro Instagram con el hashtag #cienciagurmes6



ZARAGOZA

BODEGÓN AZOQUE
TABERNA EL BROQUEL
ENTRESABORES
HERMANOS TERESA
PARRILLA DE ALBARRACÍN
ENTREBELLITAS
LA RINCONADA DE LORENZO
EL TARTAR
DONDE CAROL
RESTAURANTE PALOMEQUE
LA CAFETERÍA
REGAL FUSSION RESTAURANTE
RESTAURANTE JENA
RESTAURANTE EL CICLÓN
LA JAULA DE GRILLOS
MÁS QUE LATAS
BAR EL RECREO
RESTAURANTE BOCACHICA

PROVINCIA DE ZARAGOZA

RESTAURANTE RODI. Fuendejalón
CASA JOSÉ FRAN. Salillas de Jalón
BAR EL ARCO. Paniza
EL GRATALL. Ejea de los Caballeros
EL PATIO DE GOYA. La Almunia de Doña Godina
LA COCINA DEL PRINCIPAL. Sos del Rey Católico
SABOYA 21. Tarazona
LA REBOTICA. Cariñena

TIENDAS VENTA TRUFA

LA ALACENA DE ARAGÓN
MANTEQUERÍAS SANZ
EL SITIO DE EUGENIA



BUSCAMOS LAS MEJORES
ELABORACIONES CON TRUFA
EN ZARAGOZA Y PROVINCIA.

PIDE TU
ESPECIALIDAD
Y VOTA EN LA URNA.

WWW.DESCUBRELATRUF.COM



ORGANIZAN:



MÁS QUE GASTRONOMÍA
drinks and food



MARTA TORNÓS
Vino, Enoturismo y Gastronomía

PATROCINA:



OBERGO
BOBESAS

COLABORAN:



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



EL HOMBRE METÓDICO

EN 1983, AQUEL MÍTICO PROGRAMA DE RADIO ZARAGOZA, 'PARAFERNALIA' –QUE TAMBIÉN FUE LIBRO–, CONVIRTIÓ A MIGUEL MENA EN LA VOZ DE REFERENCIA DE MUCHOS

JÓVENES. ENTRE ELLOS, SU ACTUAL DIRECTORA EN LA EMISORA EN LA QUE CONTINÚA TRABAJANDO Y EL FOTÓGRAFO QUE ILUSTRAS ESTAS PÁGINAS (EL FIRMANTE YA ERA 'SORDO' EN AQUELLA ÉPOCA). TRES DÉCADAS DESPUÉS, MIGUEL MENA SIGUE HABLANDO A TRAVÉS DE LAS ONDAS –CADA VEZ MENOS HORAS, SIGNO DE ESTOS TIEMPOS DE GLOBALIZACIÓN– DONDE MIMA CON ESMERO A SUS ENTREVISTADOS, CUALQUIER PERSONA, DE AQUÍ O ALLÁ, QUE TENGA ALGO INTERESANTE QUE CONTAR.

SI LA RADIO ES SU MEDIO DE VIDA, LA ESCRITURA ES SU MÁS PROFUNDA MANERA DE EXPRESARSE, COMO EN '1863 PASOS' Y 'PIEDAD' DONDE VUELCA SU PERSONAL DRAMA. PERO TAMBIÉN HA PUBLICADO DIVERTIDAS NOVELAS –'BENDITA CALAMIDAD', LLEVADA AL CINE POR GAIZKA URRESTI– Y LA SERIE DEL INSPECTOR MAINAR. LOS ARTÍCULOS Y LIBROS DE VIAJE FORMAN PARTE INDISOLUBLE DE SU VIDA Y OBRA, EN LA QUE GUSTA JUGAR CON LAS PALABRAS –TOPONIMIA NIMIA ES UNA DE LAS SECCIONES MÁS ALABADAS DE SU PROGRAMA–, BUSCANDO SIEMPRE NUEVOS SENTIDOS Y SIGNIFICADOS. COMO EN SU PROPIA VIDA.

«COMO VERDURA EL 90 % DE LOS DÍAS»

Resulta bastante sencillo entrevistar a un avezado entrevistador, especialmente cuando, profesional como pocos, Miguel Mena se ha estudiado cada uno de los reportajes publicados en esta sección. Lo cual, ante un personaje cargado de tantas historias y tan diversas inquietudes, resulta todo un antídoto contra la dispersión. Así pues, vino, radio, comida y viajes en bicicleta, solamente.

Nació y creció en Carabanchel, justo a finales de los años 50, pero su memoria palatal es radicalmente riojana: «soy muy de verduras». Su madre era de Calahorra y él creció «pensando que era riojano», pues allí pasaba las vacaciones con sus tías.

Pero algún gen se debió perder por los madriles. «Mi padre bebía vino, siempre en porrón, pero no me atraía nada de pequeño. Le empiezo a sacar el gusto con veintitantos, porque yo era más de cerveza, pero la dejé en el 99, al cumplir 40, y no he vuelto a probarla. Solo sin alcohol, a la que me he acostumbrado».

Y no manifiesta ninguna intención de volver, ni siquiera seducido por el auge las artesanías. «Ya he cogido esa costumbre. Soy un poco raro, también dejé el chicle, me cansé».

Es un hombre metódico, de costumbres aferradas. «Soy muy cuadrado para desayunar. ¡La de kiwis que me habré tomado! Siempre un kiwi y luego otra pieza de fruta, que varía. Té negro con leche, sin azúcar, y dos tostadas con aceite de oliva y miel. Potente».

Y a media mañana, en la radio, su pasión, algunos frutos secos, generalmente nueces. «La radio crea mucha familiaridad con el oyente. Como se escucha en cualquier situación, la compartes con el locutor. Hice *Estudio de Guardia* durante 18 años y la gente me decía que comían conmigo. Por eso te mandan regalos, te escriben en Navidad...».

Tinto y de aquí

Buen bebedor de vino, «me gustan todos los vinos, hasta el rosado. En otoño, invierno y primavera bebo tinto, sobre todo garnacha, pero no hago ascos al syrah o merlot. Menos el tempranillo, no me salen los orígenes. Me gusta más el vino aragonés, pues el riojano me parece un poco flojo».



Mena posa delante de una de sus fotografías, la de la bicicleta nevada, como se la encontró cuando iba a la radio.

Cuando llega el calor se pasa «al blanco y también cuando salgo o tomo el aperitivo. Bebo fundamentalmente dos variedades, verdejo y chardonnay». Y cita sus marcas favoritas, Flor de Añón, DOP Campo de Borja, y de Cariñena los chardonnays Anayón y Solar de Urbezo.

Recuerda las marcas que descubre y suele comprar los vinos que encuentra en sus viajes por Aragón, como el último en Lledó, «francamente bueno».

No bebe vino para comer, porque tras una breve cabezada suele escribir un rato, pero sí en la cena. «Todas las noches, tomo una o dos copas de tinto, excepto en verano; blanco no, porque bebo más». Insiste en que «me resulta cómodo tomar solo vino. Tampoco soy de mucho beber, solo he probado una vez el *gin-tonic* y no me gustó; algo el ron y el whisky».

Compra cotidiana

Metódico siempre, es él quien lleva la intendencia doméstica. Desde los veinte años, «en mis sucesivas vidas, me encargo siempre de la compra y de cocinar». Aprovecha para hacerla en su camino hacia la radio, donde cada vez disponen de menos tiempo de emisión, «voy atropellado, no puedo sacar todo lo que quiero...».

Pero sí comprar cotidianamente. «Cuando me mudo, busco siempre una frutería y una charcutería de confianza. Ahora las tengo en el mercado san Vicente de Paúl. Me gusta mucho el queso, los embutidos, el jamón y también los encurtidos –especialmente las aceitunas de Caspe– y las conservas».

«Cocino todos los días, siempre cosas sencillas, como verduras». Por ejemplo, en los últimos días «he hecho acelgas con patata y zanahoria; y a veces le añado ajo y pimentón. Y también habas». Ha descubierto las verduras asadas, berenjenas, calabacines, cebolla. «Es muy cómodo y de lo más sencillo del mundo; basta meterlas al horno y acabar con un chorro de buen aceite».

Y de ahí al pisto... o la fritada. La mesa no se pone de acuerdo si es o no el mismo plato con diferente nombre; si debe llevar patata o no. «Fritada es aquí», Mena lo tiene claro, pues además ha descubierto unas conservas de Ablitas, M^o Jesús se llaman –«buenísimas y cómodas»– que le solucionan la erudita duda con solo abrir el bote: pisto. Da igual, «el Ebro medio marca un carácter, en la comida también», con lo que las denominaciones son lo de menos.

Cinco lustros y dos viajes

Actualmente se encuentra preparando otro libro de viajes. «Os explico, en el año 91 tenía una semana de vacaciones y decidí recorrer Aragón de norte a sur en bicicleta». Primero fue un reportaje para *El Periódico de Aragón* y luego, aprovechando sus notas, se convirtió en el libro *Paisaje del ciclista* –«editado por Mira», precisa gracias a su buena memoria–. Veinticinco años después, en las mismas fechas, agosto, decide repetir el viaje, partiendo desde Torla, para llegar a través de Sierra Guara, Monegros, Bajo Aragón, y Maestrazgo a la Sierra de Gúdar. «Un par de mochilas, una a la espalda, otra en la bici y solo. Viajo mucho solo, desde los veinte años. Además, no me imagino a mis amigos más cercanos siguiéndome en bicicleta».

Mientras el primero era un libro de viajes puro y duro, «he tratado que el segundo fuera otra cosa. Mostrar qué ha pasado en este tiempo, además de insertar un gran número de textos relacionados con los lugares». Compara lo que había entonces y ahora, lo mucho que han cambiado las cosas. Incluso en «un sitio tan recóndito como Cuevas de Cañart, donde se acababa la carretera, ahora hay un hotel con encanto y un centro de atención a bicicletas de montaña».

Por terminar de alguna forma, manifiesta cierta nostalgia al recordar que «el sitio donde más he comido fuera es Casa Emilio, pero ya voy poco. Eran unas cenas míticas».

Le gusta también «este sitio, cerca del trabajo; las verduras de Casa Lac, el Paladú. Y sobre todo el tapeo en Tarazona, el Visconti y el Travesía». No se resiste a recomendar otra *Casa Emilio*, «en Trasmoz, donde Emilio ha cogido el bar municipal, cocina muy bien».

Pero lo suyo ya son las ensaladas caseiras. «Tomo tomate y escarola o lechuga casi todos los días del año. Me gustan los canónigos, la rúcula...» Algún guiso de pollo, chilindrón, sopas como las de mi madre... puro valle del Ebro.



Gran aficionado a las infusiones, como la de tomillo.



Mena posa desde la cocina, abierta al pasillo que lleva al comedor, junto con el cocinero Javier Álvarez.

LA COMIDA > RESTAURANTE LA SCALA

Aunque la afición a la fotografía del polifacético Miguel Mena no sea de las suyas más conocidas –en sus viajes nunca se olvida de la cámara–, no le falta estilo ni maneras. De hecho, tras un día para pensárselo, eligió el restaurante La Scala, dado que tres de sus obras cuelgan entre las muchas que se contemplan en sus paredes, merced a la sugerencia de la diseñadora Ana Bendicho, que se la solicitó en su momento, junto con las de otros amigos.

Con varios comedores en sus amplias instalaciones, la comida se desarrolló en una esquina del de la entrada y tan sólo hubo que levantarse a saludar una vez. Quizá el anonimato facial sea una de las grandes ventajas de la radio.

Tras un vistazo rápido a la carta, Mena optó por el menú del día, al que se sumaron fotógrafo y redactor. Lasaña de verduras el escritor, Ensalada de anchoas y vinagreta de frutos rojos para el fotógrafo y Alubias estofadas con verduras y setas para el firmante. La última opción, Crema de puerro y patata con bisaltos, no llegó esta mesa. De segundo volvieron a coincidir en los Chipirones con pisto, frente a los Canelones de pollo con trufa y salsa de foie para el dueño del bolígrafo, pues ninguno se atrevió con el aparentemente contundente Rabo de ternera guisado al vino tinto.

Más coincidencias en el postre, con sendos platos de Quesada frente una Mus de chocolate negro, que dejó en la cocina la Sopa de piña colada. Las raciones del menú –a 19 euros, bebida incluida– son bastante generosas, pero el radiofónico escritor los terminó completamente, prefiriendo una infusión de té rojo –no había de tomillo– al café que tomaron sus acompañantes.

Tampoco hizo falta consultar la carta de vinos. La propuesta del menú, un Glárima de Bodega Sommos, DOP Somontano, le satisfizo plenamente. De hecho, fueron dos las botellas necesarias para degustar la comida, que terminó sin copas, ni licores.

SANCLEMENTE, 4. ZARAGOZA. 976 237 880.

info@lascalarestaurante.es / www.lascalarestaurante.es

□ Horario: de 13 a 16 y de 20 a 23 horas, de martes a sábado; domingos, de 13 a 16 horas.

□ Cierra lunes y domingo tarde. □ Admite tarjetas, menos American Exprés. □ Admite reservas.

□ Menú diario: 19 euros, incluida bebida. □ Menú de temporada: 28 euros, bebida incluida. □ Precio medio a la carta: 30 euros. □ Buen acceso discapacitados. □ Dispone de

reservado, hasta 24 personas. □ Aparcamiento público cercano, Sanclemente. □

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/haciendocerveza

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

'VENDER' LA PROVINCIA

TUHUESCA PARTICIPA EN UN VIAJE DE PRENSA POR LA RIBAGORZA

Entre las actividades relacionadas con el proyecto **Hecho en los Pirineos, Fait en Pyrénées**, además del congreso celebrado en marzo del año pasado o las ferias transfronterizas que se han celebrado desde el verano, se encuentra, también, difundir los valores agroalimentarios de la provincia.

De ahí que **TuHuesca** no quisiera perderse el viaje que varios periodistas efectuaron a Ribagorza para descubrir sus tesoros agroalimentarios. Acudieron una decena de especialistas que trabajan en medios de alcance nacional, como la revista especializada **Origen**, la **cadena Ser** o el blog **El cocinero fiel**, y otros centrados en territorios cercanos a Huesca, como Lleida, Castellón, Alicante y País Vasco.

Se trataba, ni más ni menos, de sorprender a los profesionales descubriéndoles la riqueza agroalimentaria de una comarca como **Ribagorza**, tan variada, como desconocida en toda su amplitud.

Trufa, embutidos de Graus y también de Benabarre, quesos de cabra, chocolate, azafrán, cervezas artesanas, etc. fueron algunos de los productos –en realidad, una selección– que apabullaron a unos profesionales ávidos de información, durante un par de intensas jornadas.

De acuerdo con la filosofía de trabajo de **TuHuesca**, la gastronomía no se reduce a disfrutar comiendo en determinados restaurantes –que también–, sino que debe contemplar el largo y atractivo proceso que lleva los alimentos del campo a la mesa, incluida la investigación y transferencia tecnológica que conlleva. Y así se hizo en esta ocasión.



Hacia Benabarre Sabor

La cita comenzó en la capital, concretamente en las instalaciones de **Pastelería Ascaso**, donde los viajeros pudieron comprobar cómo la artesanía no está reñida con las máquinas, que facilitan el trabajo. El restaurante **Las Torres**, uno de los más afamados de la capital, sirvió para reponer fuerzas, a la par que mostraba cómo tradición –productos de la matacía– y modernidad pueden convivir en una misma mesa, siempre con vinos de la **DOP Somontano**.

Benabarre Sabor, la alianza agroalimentaria y gastronómica de la capital cultural de Ribagorza supuso la segunda etapa de este viaje.

En su granja **La Fondaña**, **Juan José**

Baró esperaba a los profesionales con una tabla de sus quesos de leche de cabra, que explicó convincentemente. La visita y el ordeño a los animales quedó para la mañana siguiente, pues había que cenar. Los contiguos **restaurantes Arp** y **Can Pere** se ocuparon de cocinar la despensa benabarrense, con especial presencia de la cerveza **artesana Dos Bous** y la agrupación local de productores de **azafrán de Benabarre**.

El día siguiente comenzó muy dulce, ya que los viajeros descubrieron que el chocolate llegó a Europa a través de Aragón –el monasterio de Piedra–, gracias a la fructífera escala en **Chocolates Brescó**, cuyo obrador visitaron, amén de la tienda **L'Alforjeta**, repleta de productos locales.



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



Huesca

La Magia de la Gastronomía



La capital de la trufa

Graus y la trufa suponían la tercera y definitiva etapa de la ruta. Imprescindible resultaba conocer una explotación trufera y ver cómo los perros marcan en la tierra la presencia de este fruto. El hostelero y truficultor **Javier Turmo** y el presidente de los truficultores de Huesca, **Vicente Girón**, ejercieron de anfitriones, cazando varias trufas en poco rato. De la práctica a la teoría, pues los periodistas visitaron el **Centro de investigación y experimentación en truficultura**, donde su responsable, **Eva Gómez**, así como el director del proyecto Hecho en los Pirineos, **Pedro Salas**, explicaron el trabajo del centro, desde la investigación en truficultura, hasta la verificación de la micorrización. Trufa que se disfrutó en la degustación servida en el restaurante **El Pesebre**. No podía faltar una visita a las instalaciones de uno de los elaboradores de la **Longaniza de Graus, Aventín**, presente junto con **Maella** y **Melsa**, durante todo el recorrido, que incluyó una visita al **Museo de historia y tradición** de Graus, donde una sala se centra en la historia de este singular embutido.

El viaje concluyó conociendo el mercado de la trufa fresca de Graus, que se celebra todos los sábados mientras dura la temporada, con una degustación popular de tapas trufadas, antes de retirarse al **Hotel Lleida**, donde antaño se realizaban estas transacciones.

Positivas sensaciones

A pesar del cansancio, debido a la intensidad de la visita, los periodistas participantes en estas jornadas valoraron positivamente el desarrollo agroalimentario de la jornada, armónico y sostenible, basado en la proximidad al territorio.

Lo que justifica de pleno este tipo de actividades, que dan a conocer la riqueza gastronómica y alimentaria de la provincia más allá de sus límites. Seguro que no será la última experiencia.



En la página anterior, Juan José Baró explica las características de sus quesos de cabra, en sus instalaciones de Benabarre. En esta página y en sentido de las agujas del reloj: el restaurante Can Pere, en Benabarre, ofreció una tradicional Recau de Benabarre, mientras que en El Pesebre pudieron descubrir las virtudes gastronómicas del esturió del Cinca. La trufa fue otro de los productos protagonistas. En plena temporada, los periodistas conocieron el importante trabajo que se desarrolla en el Centro de investigación y experimentación en truficultura, de Graus, además de asistir a la búsqueda de trufa en la explotación del cocinero Javier Turmo, muy cerca de Graus.

J.M.M.U.
gastro@adico.es

LA LECHE ECOLÓGICA QUE VIENE DEL 'LEASING'

LÁCTEOS TORRECONDE, LOS PRIMEROS CERTIFICADOS EN ARAGÓN

Era todavía el siglo pasado, en el zaragozano barrio de santa Isabel, cuando dos niños, hermanos, disfrutaban jugando entre las vacas, mientras su abuelo las ordeñaba o les daba de comer.

Todavía existían vaquerías en los barrios de la ciudad y no era nada extraño que varios vecinos se reunieran para compartir la matacía casera.

De los recuerdos de aquellos años felices ha nacido Lácteos Torreconde.



Gabi Orte / chilindrones

Los hermanos Javier y Juan Sanz Herrero son ingenieros agrónomos y se reparten los distintos trabajos de la granja y la quesería.

Javier y Juan Sanz Herrero eran aquellos dos niños que disfrutaban con el manejo de los animales, según observaban a su abuelo, que de tratante de ganado pasó a ser ganadero. Hoy son los socios de Lácteos Torreconde, la primera explotación ganadera de leche en obtener el certificado ecológico en Aragón y cuyo nombre remite a un paraje del barrio, donde su abuelo tenía la explotación. Y también, explica con sentido Javier, «porque en medio se encuentra la palabra eco, que también nos define»,

Un largo camino que ha pasado por participar en los cursos de emprendedores del IAF, rellenar cientos de hojas excel, buscar instalaciones y financiación, aprender más allá de lo que viene en los libros...

Pero ya en febrero de 2017 pudieron disponer de sus primeras vacas, de raza fleckvieh, que han logrado a través de la fór-

Las vacas se desplazan a su aire por toda la finca ecológica

mula de *leasing*, por medio de la empresa catalana Cipsa Pecuaria. Es decir, pagan un alquiler por ellas, logrando su propiedad al cabo de cinco años; una iniciativa inédita en Aragón hasta la fecha. Originaria de Centroeuropa, la vida útil de

estos animales se prolonga hasta los doce años. «Elegimos esta raza –explican los hermanos, ingenieros agrónomos– de la que apenas hay explotaciones en España y ninguna en Aragón, por su aptitud mixta y la calidad de la leche». Una leche, que según los expertos ofrece más riqueza en grasa que otras.

Además, ofrece también aptitud cárnica, es decir, su carne es también óptima para ser cocinada. De hecho, entre sus numerosos proyectos para un próximo futuro se encuentra el comercializar auténtica carne de buey. Las vacas «se alimentan de forrajes, alfalfa y piensos ecológicos, casi todo de producción propia».

De momento, de sus 22 animales obtienen unos 300 litros de leche diaria, aunque sus amplias instalaciones permiten albergar a sesenta, multiplicando por tres la producción.



Gabi Orte / chindron.es

Las vacas de Torreconde son libres de quedarse en el establo o cruzar la valla para pasearse por la finca. Asimismo, deciden cuándo quieren ordeñarse.

La Dehesica

Tras mucho buscar, los Sanz encontraron en Muel una finca ecológica –con lo que se ahorran el tiempo de conversión, dos años–, que han convertido en el centro de su proyecto.

La Dehesica se extiende a lo largo de 200 hectáreas, que comprenden esencialmente monte, pasto –tratado en ecológico, lo que implica media hectárea por vaca, para lo que disponen de treinta–, pero también dos hectáreas de vid –garnacha y cabernet sauvignon–, cuyo fruto va a la cooperativa local; y diez de olivos de la variedad arbequina, cuyo aceite de oliva extra virgen eco –unos 3000 litros– comercializan bajo la marca Olium.

Allí se encuentra, además, el establo, donde las vacas pueden comer a su aire y desplazarse por la finca. El sistema de ordeño está muy tec-



nificado, ya que las vacas acuden a la máquina cuando les apetece y se extrae la leche de forma automática, merced a tecnología láser, sin necesidad de personal, que adecua la ordeñadora a las ubres el animal.

«Vigilo todo el proceso desde el teléfono móvil –explica Juan, más centrado en la granja–, por si surge algún problema; que siempre surge». La máquina individualiza los datos de cada animal, las veces que acude y cuándo; la cantidad de leche extraída; su alimentación, además de vigilar sus constantes y alertar de posibles enfermedades o daños.

Disponen además de varios edificios que, con el tiempo, servirán para celebrar encuentros, acoger visitas de escolares, mostrar los procesos de elaboración, etc. Ideas no les faltan.

Leche y mucho más

La leche se comercializa desde el pasado mes de julio, levemente pasteurizada, por lo que su vida útil no va más allá de una semana. Viene presentada en una muy bien diseñada botella de cristal de un litro, aunque disponen de otros

formatos mayores para colectividades y grandes consumidores.

Pero Torreconde quiere ir mucho más allá de la leche fresca, de ahí que los hermanos elaboren actualmente yogur y queso fresco, siempre biológico, para dar salida a los posibles excedentes. Dos productos naturales, de personal sabor, como la leche de la que proceden, los únicos en Aragón que disponen de certificado ecológico. Para ello utilizan instalaciones propias en La Puebla de Alfindén.

Y a corto plazo prevén elaborar más productos lácteos como natillas, cuajada, arroz con leche y flanes. Y ya por internet difunden un kit para elaborar yogur y queso en casa a partir de su leche ecológica.

Comercializan sus productos en más de veinte tiendas especializadas de Zaragoza, además de colectividades, heladerías y restaurantes. Y cada sábado plantan su toldo en el mercado agroecológico de la plaza del Pilar.

Un buen ejemplo de iniciativa agroalimentaria, auspiciada y seleccionada por el IAF antes de su comienzo, que demuestra cómo otro tipo de producciones, locales, sostenibles y cercanas son posibles en nuestra comunidad.





DAVID OLMO
davidolmonadal@gmail.com

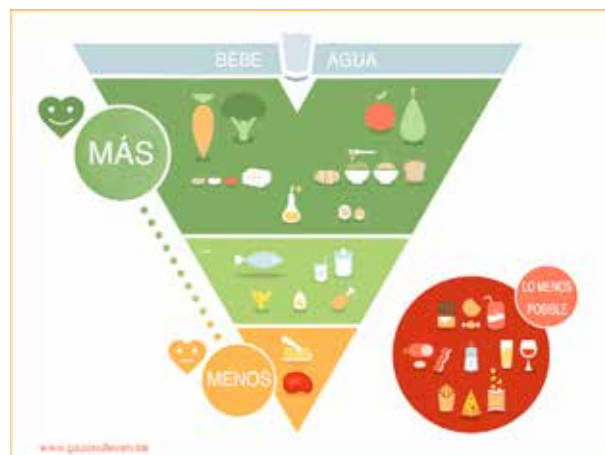
LA COMIDA SALUDABLE ES MÁS ECONÓMICA

En numerosas ocasiones se ha atribuido el incremento del consumo de comida basura al bajo precio de esta como una de las posibles causas. El papel de la publicidad también influye y no poco, ya que nos bombardean con ella los medios de comunicación. Su buena prensa depende del protagonismo o lavado de cara en los mismos.

Recientemente se ha publicado un estudio, en la página del Instituto de Asuntos Económicos (IEA) del Reino Unido –iea.org.uk/wp-content/uploads/2017/03/Cheap-as-Chips-PDF.pdf–, el cual concluye que «la comida saludable es más económica que la comida basura o *junk food* y considera que los consumidores abusan de los productos poco saludables por gusto o comodidad, siendo estas razones de más peso que el precio o la calidad de los alimentos, en relación a la mala alimentación y a los problemas de salud asociados».

Según el artículo del IEA las opciones alimentarias saludables en su mayoría son más baratas que las que no son tan saludables. La comida basura representa a ese conjunto de productos alimentarios que están cargados de azúcares añadidos, grasas no saludables y sal, son pobres en nutrientes y tiene una alta densidad energética. El autor de este trabajo considera que los estudios que afirman que la comida poco saludable es más cara que la saludable, utilizan una metodología errónea ya que comparan los alimentos por su contenido calórico, mientras que él considera como mejor enfoque el realizar una comparativa entre raciones típicas por peso o tamaño en lugar de por calorías.

Otra afirmación que realiza este instituto



Nueva interpretación de la pirámide de los alimentos, mucho más intuitiva.

es que la creencia popular de que la obesidad y la mala alimentación son factores relacionados directamente por la necesidad económica, es algo insostenible. Si el precio de los productos es la principal consideración, las personas con menos recursos económicos comerían más frutas y verduras, y eso no es así.

El estudio asegura que los consumidores abusan de los productos poco saludables por gusto o comodidad, siendo estas razones de más peso que el precio o la calidad.

La educación de los consumidores, actuales y futuros, y más aún después de leer el estudio, juega un papel fundamental a la hora de saber elegir cuales son los productos más saludables y así poder hacer un consumo más consciente de alimentos.

Si los alimentos considerados saludables son los más baratos, perfectamente se puede seguir una dieta sana y equilibrada independientemente del poder adquisitivo del consumidor.

Una buena herramienta para informar y formar al consumidor puede ser la pirámide de los alimentos, pero no la que habitualmente conocemos, sino la reinterpretación que ha hecho de la misma el Instituto Flamenco de Vida Saludable –www.gezondleven.be–. Al ser una pi-

rámide inversa, visualmente se entiende mejor que lo que está en la parte superior es lo más saludable y cotidiano y en la inferior lo menos saludable. En el primer nivel –más–, el más importante, aparecen las verduras, hortalizas y frutas, legumbres, patata, tofu, alimentos elaborados con cereales integrales, aceite y frutos secos.

En el segundo nivel hacia abajo, está el pescado, los lácteos –leche y leches fermentadas–, el queso, los huevos y las carnes blancas.

En el tercer nivel y último –menos– aparece únicamente la mantequilla y las carnes rojas.

Fuera de la pirámide de los alimentos hay un círculo, donde se indica –«Tan poco como sea posible»–, en él está la comida basura –hamburguesas, patatas fritas o pizza–, los alimentos precocinados, los embutidos y la carne procesada, los refrescos, las bebidas alcohólicas, productos ricos en azúcar –galletas, dulces, chocolate– y la sal.

Además el Instituto Flamenco de Vida Saludable también da unos consejos, aquí alguno de ellos: a) La base de cada comida tiene que estar constituida por alimentos vegetales frescos. b) Reduce el consumo de alimentos de origen animal. c) El agua tiene que ser la principal bebida. d) Cuantos menos alimentos ultraprocesados mejor.

Formar a los consumidores en hábitos alimenticios saludables, para no caer en la trampa de las campañas publicitarias, debería ser una asignatura a estudiar en los centros educativos, ya que de los futuros consumidores dependerá su salud y la del planeta. Vamos a darles esa oportunidad, antes que sea demasiado tarde.

ÍNDICE DE PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO DE LOS ALIMENTOS DICIEMBRE 2017

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS EN VERDE	0,69	4,72	6,84	584%	IPOD AGRÍCOLA 4,35
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	3,64	5,11	1,40	40%	
ACELGA	0,45	2,03	4,51	351%	
AJO	0,65	6,30	8,15	715%	
ALCACHOFA	0,95	2,94	3,09	209%	
BERENJENA	1,15	2,15	1,87	87%	
BROCOLI	0,60	2,17	3,62	262%	
CALABACÍN	0,59	1,75	2,97	197%	
CEBOLLA	0,22	1,09	4,95	395%	
CHAMPIÑÓN	1,90	3,80	2,00	100%	
COLIFLOR	0,49	1,58	3,22	222%	
LECHUGA	0,18	0,95	5,28	428%	
PATATA	0,09	0,75	8,33	733%	
PEPINO	0,68	1,62	2,38	138%	
PIMIENTO ROJO	0,65	2,25	3,46	246%	
PIMIENTO VERDE	0,76	2,24	2,95	195%	
REPOLLO	0,20	1,23	6,15	515%	
TOMATES DE ENSALADA	0,63	2,19	3,48	248%	
ZANAHORIA	0,41	1,00	2,44	144%	
LIMÓN	0,45	2,03	4,51	351%	
MANDARINA	0,28	1,91	6,82	582%	
MANZANA	0,40	2,00	5,00	400%	
NARANJA	0,19	1,50	7,89	689%	
PERA	0,45	1,64	3,64	264%	IPOD GANADERO 3,10
PLÁTANO	0,55	2,07	3,76	276%	
UVA DE MESA	0,59	3,48	5,90	490%	
TERNERA 1*	4,15	16,01	3,86	286%	
CORDERO	3,52	11,09	3,15	215%	
POLLO	1,05	2,98	2,84	184%	
CERDO	1,04	5,51	5,30	430%	
CONEJO	1,86	5,64	3,03	203%	IPOD GENERAL 4,13
HUEVOS M	1,19	1,40	1,18	18%	
LECHE VACA	0,32	0,74	2,35	135%	

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

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



PATROCINAN



gastro@adico.es
682 830 711

aragón

gastro

Bimestral Aragonesa 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, una cena exclusiva...



JORGE HERNÁNDEZ

jorge.hernandez@slowfoodzaragoza.com

Cuentan en la inefable Borgoña, núcleo matriz de la Europa contemporánea, que el patrón de los viñerones de Francia, y por ende de toda Europa, es san Vicente de Zaragoza. La verdad es que el choque emocional que me produjo tal descubrimiento en un centro de entrada a la Borgoña, al norte de Lyon fue importante. La talla de Baco, dios por antonomasia de la cultura grecorromana, se colocaba al lado de san Vicente. Y ese san Vicente no era otro que el de Zaragoza.

Un viñerón es una persona que destaca por conocer bien su territorio –*terroir*– con su viña. En el *terroir* se integra el suelo, la geomorfología, el paisaje, el clima y yo diría que hasta el paisanaje, a modo de introducción de lo que hoy se conoce como agroecología o conjunto de ecosistema y cultura. El viñerón conoce las uvas tradicionales y sabe preservar la biodiversidad vitícola. Es una persona que de la Borgoña hereda el espíritu del Cister, a modo de fusión entre ciencia, arte y espiritualidad o cultura.

El Cister fue el origen de los grandes vinos actuales y su rastro conventual en Europa nos da a conocer cuánto de vinos se conoce a partir del siglo XI. Acá tenemos el monasterio de Veruela en Borja, monasterio de Piedra en Calatayud, monasterio de Rueda en la zona del Bajo Aragón, santa María de Casbas en el Somontano o los más desconocidos de Iguacel y Cambrón en el Alto Pirineo y Cinco Villas. Una senda que nos sumerge en territorios que hoy pudieran no estar poblados de viñedos, como mi tierra de las Cinco Villas, pero que, al igual que Monegros, estuvo repleta de viñas antes de que vinieran los nuevos tiempos del regadío o el secano cerealista de las estepas áridas de nuestra depresión del Ebro.

El viñerón es, asimismo, una persona que elabora su vino, a modo de cosechero, pero añadiéndole la facultad del conocimiento del oficio. Un oficio que en España ha llegado muy tarde y que erosionó viejas escuelas como las de Requena o Cariñena, que heredó de los *vinaderos* la cultura vinica del Cister en Utiel –así les llamaba Alfonso X el sabio a los viñerones–. Las modernas denominaciones de origen vinicas se abrieron paso en Montpellier de la zona de Francia y la escuela de Requena en Valencia, donde

Pascual Carrión las instituyera. En Montpellier celebramos el Primer encuentro de los viñerones de Europa, que posteriormente trasladamos a Florencia y La Toscana, asistiendo algún aragonés al evento, junto a viñerones del Bierzo, Priorato, Ribera del Duero y Canarias.

Si al viticultor y al vinicultor se les suma en un oficio, estamos en la escuela de los oficios del Renacimiento. La maestría queda como resultado de la experiencia, la tradición y el conocimiento. Esa maestría en su grado máximo es la que otorga el título de *Master of Wine*, impartido por Inglaterra, que pese a no producir mucho vino, saben beberlo y conocerlo más que ningún otro país de Europa, dada su relación histórica con Burdeos, el culto a la madera y la enología, y herederos de la Vintners' Company de 1363, que hizo de los comerciantes británicos del vino, los mejores conocedores del vino en el mundo. No se puede olvidar que Burdeos y la zona de la Dordogne fue la base de la guerra de los cien años, entre Gran Bretaña y el Sur de Francia. Y que la madera a través del whisky y el cognac, influyó especialmente en la elaboración vinica.

Hoy tenemos en España algunos *masters of wine*. El primero fue Pedro Ballesteros socio de Slow Food con trabajo en Bruselas. Otro Fernando Mora en Valdejalón, que elabora vinos con gran maestría; y otros de origen germánico, Andreas Kubach, y escocés, Norrel Robertson, que produce algunos vinos en la zona de Calatayud. Este entramado del vino, de oficio y maestría, tuvo sus antecedentes históricos en san Vicente. Una figura clave en la transición de la vieja religión báquica a la cristiana de la tradición hebrea y el posterior culto griático de la sangre en el que se trataron de fundamentar la divinidad de las monarquías de Europa. Un hecho que Carlo Magno supo romper con gran maestría, romanizando su imperio con el derecho romano y el *primus inter pares*. Pero en la historia del vino quedó el recuerdo de la asociación del mundo romano y la nueva era, resultando que las propias tropas de Carlo Magno se llevaron la casulla del diácono aragonés, como elemento de recuerdo del sincretismo religioso que había inspirado a los primeros círculos cristianos en Francia. La casulla de san Vicente y la brecha de Roldán ante el Parque de Ordesa dejarían constan-

cia de ese enfrentamiento del profundo medioevo entre francos romanizados y godos griáticos, a la hora de delimitar la frontera territorial e ideológica. Esa ligazón entre la marca sur de Carlo Magno llamada tierra de castillos o Cataluña, fue la que dio a Gerona la capacidad de poner el corcho a la botella de champán.

El primer cava español fue el de Tossa de Mar, dada esa situación de avance tecnológico en la elaboración del champán, tal como pude comprobar en mis viajes a la Borgoña y la Champagne. La narración de mis visitas a esa zona y la visita al convento donde estaba enterrado Dom Pérignon fue la base de mi intervención ante los fabricantes del corcho en Gerona, cuando concedieron amablemente el premio a Slow Food, por nuestra defensa del corcho, en el mundo del vino. Ya ven, cómo Aragón y Cataluña no se libran para nada de ir juntos de la mano en la historia por mucho que algunos se obstinen en no querer reconocer. Vistas así las cosas, el viñerón y la recuperación de la fiesta de los viñerones el 22 de enero, tiene mucho que ver con el ciclo oculto del fin de la vendimia en el Pilar –talla borgoñona de Juan de la Huerta– y el fin de la elaboración del vino a finales de enero. El resultado de tal ciclo es lo que ha dado pie a que Slow Food celebre en el Ciclón –donde fuera encarcelado el Justicia de Aragón y en cuyo honor se construyó el mercado central, donde fuera asesinado– la reposición de la fiesta de los viñerones.

Quiero dedicarle a mi amigo Emilio Gastón, recientemente fallecido y primer Justicia de Aragón, esta página de amistad entre la República romana de Zaragoza, la República romanizante de Carlo Magno y ese sentido supremo de la justicia y la presunción de inocencia, y el derecho de las gentes que todo aragonés saborea con el buen quehacer de los viñerones que vuelven a emerger en nuestra tierra.

En el casco romano de Zaragoza podremos saborear y conversar sobre esta gran base histórica llamada Zaragoza, tejedora de grandes acciones en nuestra historia y que debe saber proyectarse con un mejor perfil civilizatorio y enogastronómico, tal como corresponde a esta ilustrada huerta y viña aragonesa.

SAN VICENTE, VIÑERÓN





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

COMUNICACIÓN GARDENIERS
comunicacion2@atades.org

ALIMENTANDO A PEQUEÑOS Y GRANDES CON VERDURAS ECOLÓGICAS

Uno de los objetivos del área de agricultura ecológica del Centro Especial de Empleo de Gardeniers de Atades desde sus inicios es apoyar la alimentación sana y saludable. Contribuir a que cada vez mayor número de gente consuma productos de proximidad y recuperar el sabor de los buenos alimentos es una constante en la filosofía del proyecto Gardeniers.

La alimentación de los más pequeños ha sido también una de las iniciativas a las que el área de agricultura de Gardeniers se ha sumado desde sus inicios.

El aporte de calidad de la verdura ecológica en la alimentación de niños y adultos ha sido clave para que aumente su consumo. El consumo casi diario de verdura ecológica es ya una realidad en muchos colegios, centros y residencias. Los niños aprenden a diferenciar las verduras de cada temporada respetando los ciclos de cultivo. Además de apostar por los criterios de sostenibilidad.

Combi Catering es una empresa aragonesa fundada en 1991 a la que Gardeniers suministra verduras ecológicas de temporada. Como señala Lucía Moreno, responsable de calidad de Combi Catering «cercanía y la capacidad de ilusionarnos conjuntamente para poder ofrecer en nuestros comedores la mejor verdura es lo que más nos identifica con Gardeniers. En Combi Catering nos apasiona la cocina saludable utilizamos alimentos de temporada, cercanos y de origen ecológico en muchos casos. Trabajamos con Gardeniers porque nos permite poner en las mesas de nuestros comedores una verdura ecológica, de proximidad y con un gran valor social».

Desde Combi Catering están sirviendo verduras ecológicas de Gardeniers a unos cuarenta comedores escolares lo que supone unos 13 000 menús aproximadamente. «Los servicios de alimentación realizados por Combi Catering –apunta Lucía Moreno–, no sólo proporcionan el aporte nutricional necesario a través de un menú equilibrado



Gabi Orte / chindrones

Además de servir a colectividades, Gardeniers no falta a su cita semanal en el mercado agroecológico.

y sabroso, sino que también representen el momento y el espacio para reforzar hábitos alimentarios saludables y contribuyan a formar a los comensales sobre los detalles que giran alrededor de los alimentos y el consumo responsable».

Educater es otra de las empresas que ha apostado por Gardeniers. Educater es una empresa de alimentación, que se presenta como la suma de todas las ventajas de una multinacional y una pequeña empresa local, pero eliminando sus errores. José Luis Muñoz, director de la empresa, explica que la relación con Gardeniers es fluida. «Cada mes nos sentamos con ellos y nos comunican los productos que esperan al mes siguiente y condiciones en las que vendrá. Después, semanalmente, coordinamos en origen la carga por parte de nuestro transporte para los centros fuera de Zaragoza y con su propio transporte los de la provincia».

La confianza mutua, el compromiso por el medio ambiente y la apuesta decidida por la inclusión social son la clave del trabajo de Gardeniers con Educater, añade José Luis Muñoz. «Sus verduras y hortalizas de proximidad para los centros de Zaragoza son de gran calidad. Actualmente elaboramos los menús con productos de Gardeniers en tres colegios y cinco residencias. En el caso de los colegios –cinco días semanales– estamos dando una media de dos días de verdura ecológica como plato principal y 3-4 días de hortalizas o ensaladas ecológicas. En el caso de las residencias se llega hasta cinco días semanales de verdura ecológica como plato principal y hasta en ocho ocasiones como guarniciones. Las verduras y hortalizas deben ser la base de nuestra alimentación junto con las frutas. Un ejemplo de compromiso para los niños y niñas que los consumen en los centros».



gardeniers,
agricultura ecológica
más sana, sabe mejor



es un proyecto:
atades

www.gardeniers.es

AHORA EN LA HUERTA

Reportaje gráfico Gabi Orte / chilindron.es

PLANTAMOS

Durante los meses de febrero y marzo comenzamos a plantar la remolacha, así como las tradicionales borrajas, acelgas y lechugas, estas últimas en sus diferentes variedades.

A nuestra oferta incorporamos también los rabanitos deliciosos tanto en solitario como combinando con ensaladas u otros platos. Además iniciamos la plantación de tomate en invernadero.

En nuestros terrenos de Ascara en la pedanía pirenaica de Jaca será el espárrago blanco el protagonista entre las variedades autóctonas que seguimos recuperando y cultivando con mimo y cariño.



RECOGEMOS

La huerta se va animando conforme llegamos a la primavera y en estos meses de invierno empezamos a recoger acelga, borraja, repollo, brócoli que están en el mejor momento de consumo y que son ingredientes muy utilizados en guisos y sopas invernales.

Igualmente comienza la temporada de recogida de calçots que tan de moda se han puesto para reunir a amigos y familias entorno a una buena calçotada, con la que disfrutamos de la buena conversación y de la vida.

También tendremos los ajos tiernos, la lechuga y la escarola, excelente para consumir sola o como acompañamiento a pescados y carnes.



GASTRONÓMADAS

A pesar de la pausa que

Gabi Orte / chilindron.es

Gabi Orte / chilindron.es

El amplio stand de Aragón, que permitía la circulación interior y disponía de un espacio para la gastronomía, obtuvo su segundo premio en apenas tres ediciones.

EL ESTAND DE ARAGÓN, EL MEJOR DE LOS INSTITUCIONALES

Nuevo premio en Fitur

El stand de Aragón recibió por segunda vez el **Premio Mejor Stand de Instituciones y Comunidades Autónomas**, que ya consiguió en 2016. **José Luis Soro**, consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, recordó que «con este equipo de gobierno lo hemos conseguido dos veces en tres años». La representante del jurado destacó la temática de naturaleza y aventura, señalando que «es un espacio interactivo que despierta los sentidos y que te envuelve en un sueño de fábula», definiéndolo como «un lugar con alma».

El espacio, con una amplia plaza central al pie de las montañas, se centraba en el **Centenario de Ordesa**, segundo enclave de atracción turística de Aragón que el pasado año recibió 608 000 visitantes, con el que se pretende potenciar el Pirineo aragonés y cuya presidencia de honor han aceptado los Reyes de España. También evoca el ochocientos aniversario del **Monasterio de Piedra**, y la **Villa de Montañana**, además del turismo de nieve, **Montañas de Aragón**, y la **Comunidad de Calatayud**, ubicados en un espacio anexo.

No faltó un espacio para promocionar la gastronomía y los alimentos aragoneses, **GastroAragón**. Diseñado atendiendo a la arquitectura de montaña, a modo de refugio, allí se pudieron degustar productos aragoneses, asistir a demostraciones de cocina y diferentes presentaciones, como los

garnachicos de Rosa Blanca Rodi, con una presencia destacada de la comarca de **Somontano de Barbastro**, **Territorio Gastronómico de Aragón 2018**.

José Luis Soro agradeció el trabajo de todo el equipo de la **Dirección General de Turismo** y de **Turismo de Aragón** por el trabajo realizado durante todo el año «que sirve para que se consigan reconocimientos tan importantes como éste» y para destacar dentro de la variada y competitiva presencia en esta feria internacional.

El consejero hizo referencia al pasado y vanguardia, naturaleza y patrimonio, cultura y paisajes. «Aragón es todo un mundo en el que vivir experiencias irrepetibles. Fascina. Estoy seguro de que en este año 2018 seguiremos todas las administraciones trabajando, codo a codo, junto con el sector privado para seguir haciendo de Aragón un destino turístico de referencia y de excelencia. El mejor para ser feliz».

El presidente aragonés, Javier Lambán, tampoco quiso perderse esta cita, donde efectuó un balance del último año, adelantando algunos de los eventos con los que pretende convertir a Aragón en un destino turístico «de primer orden», especialmente de la España de interior.

No se olvidó del **Plan Estratégico de Dinópolis**, el fomento de la gastronomía –con el esperado anuncio de una inversión de 500 000 euros para el **IES Miralbuena**, tan necesitado de ella–, del **monasterio de Veruela** –cuya primera



A la izquierda, espacio GastroAragón, con una degustación. Rosa Blanca Rodi fue hasta Fitur, con la Turismo de Diputación de Zaragoza, para presentar sus productos.

piedra se colocó en 2008 y espera ver abierto para el próximo Fitur– o del sector de la **nieve**.

Durante la feria se entregó el premio a la **Mejor Experiencia Turística de Aragón 2018**, a **Chus Montañés** en representación de la empresa **Locura de Vida** por su propuesta de turismo activo **Supervivencia en Familia**, subrayando que los turistas que realizan la experiencia suelen volver a llamar para contar cómo aplican algunos de los conocimientos adquiridos. También se presentó **Mirambel** como uno de **Los Pueblos más Bonitos de España**, asociación en la que ingresó el pasado uno de enero.

Y como es habitual, no faltaron las recreaciones, como las interpretadas por las **Alfonsadas de Calatayud**, que compartían interés con los recreacionistas del **Modernismo de Teruel**.

Y se recordó también la celebración también el 350 aniversario del **Dance del paloteo de Longares** o el futuro diseño de una **Ruta de los mausoleos reales**.

El día de Zaragoza

La capital aragonesa también celebró su día en la feria, donde, a falta de las cifras de diciembre, Zaragoza recibió el año pasado 1 115 043 turistas, un 6,34 % más que el anterior, de los cuales 333 592 eran extranjeros, que han crecido un 12,24 %. El alcalde Pedro Santistevé destacó que «el turismo procedente de China supera por primera vez al que tiene su origen en el país vecino», lo que se ha convertido en una tendencia ya consolidada. Uno de los retos es conseguir que los visitantes chinos «puedan pernoctar un poco más» en la ciudad, señaló el alcalde, que explicó que los turistas procedentes de China buscan en Zaragoza «una oferta de ciudad cultural, artística y lúdica».

Así Zaragoza participará en el foro internacional que se celebrará en la ciudad china de Zhengzhou, del 27 de mayo al 1 junio, con la presencia de «alcaldes de ciudades de todo el mundo, donde se pondrá en común el conocimiento y las experiencias de los municipios para explicar y potenciar las políticas turísticas que ayuden al desarrollo urbano sostenible».

La campaña que se presentó en Fitur, *Zaragoza tiene mucho genio*, promociona la ciudad como destino turístico con la figura del pintor Francisco de Goya como referente.

Feria de las vanidades

Las ferias, todas, son un lugar de encuentro donde se citan vendedores y compradores. Un ámbito profesional en el que desarrollar contactos, relaciones comerciales, ventas y compras. Un lugar donde antes de la era telemática los asistentes acudían bien provistos de tarjetas, por lo que pudiera pasar. Pues la inversión, en tiempo y dinero, no suele ser exigua.

Pero Fitur, como antaño pasara con la de arte, Arco, tiene una especie de valor añadido, que la convierte en una inmensa plaza Mayor a la que también se va para que lo vean a uno. Y eso que ahora ya no se montan tantos autobuses gratuitos...

Resulta un tanto patético pasearse por la misma, llegar por ejemplo, al reducido stand de un noble poblachón manchego y comprobar cómo el dirigente de turno ofrece un –se supone– interesante discurso o concede una rueda de prensa. El problema es que el público, en ambos casos, se suele reducir a sus propios asesores y acólitos, o a los medios locales a los que, por otra parte, atiende cotidianamente.

No es que eso no pase también en casa, en el stand aragonés, pues el viernes, día de Aragón, apenas faltó nadie que se considerara *alguien* en el turismo y la gastronomía aragonesa, dirigentes empresariales e institucionales, medios de comunicación, responsables de publicidad a la búsqueda de algún anuncio...

Hasta Gastro estuvo allí. Pero aprovechamos para recorrer esta cansina –por sus dimensiones– feria, comparar la propuesta aragonesa con las de comunidades similares –se ha estado a la altura, nunca mejor dicho, por aquello de las montañas– y tratar de encontrar quienes apuestan por la diferencia.

Y desde lo que más nos atañe, la gastronomía, hay que reconocer que pocas propuestas diferentes pudimos encontrar, ni en España, ni fuera, más allá de las obviamente ligadas al territorio.

J.M.M.U.

Nace la Guía de tapas de Zaragoza y provincia

EDITADA POR LA DIPUTACIÓN DE ZARAGOZA Y CAFÉS Y BARES

Bizén Fuster, diputado delegado de Turismo de la **Diputación de Zaragoza**, presentó el pasado mes de septiembre la **Guía oficial de tapas de Zaragoza y provincia 2017**, editada por dicha institución en colaboración con la **Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia**.

Fuster destacó que «es la primera vez que se edita una guía de estas características». A lo largo de sus ochenta páginas recoge 151 establecimientos —once de ellos radicados en la provincia—, con sus datos, las tapas con las que han participado en las últimas ediciones y fotografías de las mismas, así como planos de ubicación de los mismos. No podía faltar un cuadro de honor con todos los premiados en estas tres últimas ediciones del concurso, ni un completo índice con todos los establecimientos.

Para el diputado «es importante el apoyo de la institución a la gastronomía, ya que las tapas y su concurso, el más antiguo del mundo, son una seña de identidad de Zaragoza y su provincia». Además, se va a conseguir que «la cultura de la tapa no se limite a una quincena de días, sino que estará presente a lo largo de todo el año», pues se trata de «una guía para llevar siempre en el bolsillo». Que los visitantes «sepan que tienen una larga lista de establecimientos para disfrutar de nuestras tapas».

Señaló que se han editado 10 000 ejemplares que se distribuirán tanto a través de los propios establecimientos, como las diferentes oficinas de turismo de la provincia y la capital. Y el «compromiso de continuar editándola en sucesivos años, logrando que haya más



Los asistentes a la gala agradecieron la concisión del acto, sin los interminables discursos habituales en otras entregas.



participación en los municipios de la provincia, más allá de sus concursos locales».

Finalmente, el diputado de Turismo aprovechó este acto, el último oficial de **Pedro Giménez**, representante la asociación, para felicitar «por la colaboración con Cafés y Bares, que esperamos continúe con la nueva junta».

Giménez destacó también la utilidad de esta nueva publicación, remarcando la peculiaridad de la cultura de la tapa en nuestra comunidad, donde más «que mini platos o raciones, son deliciosos manjares en miniatura, que se degustan en uno o dos bocados».

Y abogó por seguir insistiendo en consolidar a Zaragoza como capital de las tapas, para lo que la «guía se configura como un instrumento imprescindible».

Gabi Orte / chindron.es

PRODUCTOS HORTICOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

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





Cortesía Cardo cadrete

Ana Cristina Alcaine y Nuria Gracia han vuelto a ganar el concurso.

II FERIA DEL CARDO DE CADRETE

Sin venta por la sequía

Debido a la sequía, la **II Feria del cardo de Cadrete** se celebró sin la habitual venta de cardo fresco. «Es importante informar y sensibilizar del problema de la sequía, que este 2017 ha afectado fuertemente a nuestros agricultores», explicó el concejal de Cultura, **Fabio Pérez**. Un producto «esencial para la economía del municipio», ya que se distribuyen alrededor de 200 toneladas de cardo cadretense.

No obstante el evento se celebró como estaba previsto, con la asistencia de centenares de personas. Por segundo año, gracias a su **Cardo con calamares encebollados**, **Ana Cristina Alcaine** y **Nuria Gracia**, se llevaron el **Cardo de oro**, imponiéndose a otras cinco parejas de cocinero. Al concurso **Cadrete-cheff**, conducido por **Javier Segarra** y **Daniel Yranzo**, se sumó la presencia de productos artesanales como quesos, embutidos y cerveza, así como un concierto de **Carmen París**.



Gabi Orte / chilindrones

Jesús Rubio, jefe de cocina de Donde Carol, iba explicando cada plato.

CELEBRADA EN DONDE CAROL

Jornadas de la cuchara

El restaurante **Donde Carol** –Fuenclara, 3-5. Zaragoza. 976 390 823– celebró recientemente sus **Jornadas de la cuchara de madera**, con un largo menú degustación, donde se proponía degustar los platos con una cuchara de madera, además de la convencional metálica, de forma que se pudiera apreciar la diferencia de percepción.

El cocinero de Donde Carol, Jesús Rubio, iba explicando historias de cada uno de los platos, según los iba presentando. La canalla Sopa de cebolla de Fuentes de Ebro con castañas asturianas; el imprescindible Harira marroquí; los clásicos por más que actualizados Garbanzos al azafrán con bacalao de Islandia y trufa de la Sierra de Algairén; los Caracoles a la Josefina, en homenaje a su abuela; una interpretación del Rancho aragonés tan ausente en los restaurantes; los personales Callos del chef; y como renovados postres, Leche frita con helado de calostro y Crespillo de borraja con miel de caña y crema inglesa de almendras.



Gabi Orte / chilindrones

Viajera Cesta de Navidad

En esta ocasión, las Cestas de Navidad que sortea Gastro Aragón, en colaboración con la AIAA, Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, resultaron bastante viajeras. Pues la primera se fue hasta Plan, a manos de Pilar Callau Mur, que no pudo bajar a Zaragoza para recogerla y aparecer en la fotografía. La segunda viajó a Huesca, desde donde vino a recogerla Santiago López Sanagustín, mientras que la tercera permaneció en Zaragoza, siendo disfrutada por Manuela Pérez. A todos ellos, felicidades, a la vez que una sana envidia por poder disfrutar de un amplio surtido de magníficos productos aragoneses. El gerente de la AIAA, a la izquierda en la fotografía, José Ignacio Domingo, hizo entrega de la misma a los dos ganadores presentes.

La trufa invade Vera

SE CELEBRÓ LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA FERIA

Vera de Moncayo celebró la segunda edición de su **Feria de la trufa**, que ha crecido desde el pasado año. Se trata de la única muestra trufera que se celebra en la provincia de Zaragoza, por lo que dispone de un largo recorrido para ir creciendo.

Una veintena de expositores se dieron cita en el pabellón de la localidad, con planteros, maquinaria, trufa –apenas un stand de la provincia, el de Foresta Algairén– y otros productos, como quesos y embutidos, trufados eso sí, o las mermeladas que se elaboran en la localidad. En el programa no faltaron las charlas técnicas ni el tradicional concurso de aroma y tamaño de trufa. Se presentaron cuatro ejemplares al primer apartado, que ganó la trufa presentada por **Encitruf**, Soria, con 354 gramos de peso, 30 gramos más que el segundo ejemplar clasificado. Respecto al aroma, se impuso la presentada por **Jesús López**, de Lechón, en la Comarca Campo de Daroca, sobre las otras siete presentadas.

La trufa se ha visto afectada por la sequía, como confirmó el presidente de **Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa)**, **Jesús López**, «es un año malo, estamos cogiendo la mitad que otros años», añadiendo que «estamos contentos con la feria, poco a poco va a más y lo que tenemos que hacer es que sea un referente en Aragón. No la tenemos que dejar perder». La asociación cuenta con 80 asociados, que controlan cerca de 550 hectáreas en la provincia.

La gastronomía no podía faltar, con una degustación popular de tres tapas, Judías traperas trufadas, Huevos de codorniz y Migas con trufa.

Más trabajadas resultaron las que elaboró **José Tazueco**, jefe de cocina del restaurante **Saboya 21** –Marrodán, 34. Tarazona. 976 643 515–, con trufa del local **Eloy Martínez**, para la cata maridaje con vinos del **Campo de Borja**, diri-



Vista general de la feria. Una de las trufas expuestas y presentación de la cata a cargo de la alcaldesa Marta Azagra.



gida por el secretario del CR, **José Ignacio Gracia**. Sostiene el cocinero que la trufa mejora con un ligero tratamiento térmico, aunque para su Ensalada de cardo rojo de Agreda se permitió añadir algunas lascas, además de la trufa presente en la vinagreta y en las perlas negras; se maridó en primicia con el Rosado tiológico 2017 de Bodegas Aragonesas. Un magnífico Portal del Moncayo 2017, de Bodegas Román, complementó a unas perfectas Carrilleras del ternera con crema trufada. Y el cava reserva Monasterio de Veruela, de Bodegas Ruberte, se alió con un Gitanito montado sobre natillas con trufa.

Gabi Orte / chilindrones



Nueva Temporada de
Auténtico Cocido
LA JUNQUERA
2017 - 2018
Reservas: 976 560 662

Todos Jueves
mediodía

20 €
todo incluido





Gala de Hostelería

ENTREGADOS LOS PREMIOS CONCEDIDOS POR LA CEHTA

El Palacio de Congresos de Zaragoza acogió la gala de entrega de los Premios de la **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, CEHTA**, que reunió a los dos consejeros con responsabilidad en el sector, el de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, **José Luis Soro**, y el de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, **Joaquín Olona**. Ambos pusieron en valor la importancia y la calidad de la gastronomía y el turismo en Aragón y el potencial para servir como elementos de dinamización económica en las comarcas aragonesas.

En su segunda edición, el premio a la trayectoria empresarial recayó en **José Manuel Sicilia**, del **Balneario Sicilia-Serón**, mientras que la empresa turística destacada por su trayectoria fue **La Bastilla**, y la comprometida con un territorio «en reconocimiento a la apuesta por emprender un negocio, habiéndose constituido como un recurso de referencia de su entorno demográfico y habiendo contribuido de manera especial a la dinamización del mismo»: fue **Casa Chongastán**, en Chía, Huesca.

Finalmente, **Dinópolis**, en Teruel, fue premiada como la empresa «embajadora del turismo en Aragón, que ha destacado en la promoción de productos aragoneses, constituyéndose como un recurso turístico de referencia en nuestro territorio».

Coca Cola resultó galardonada por su «por su apoyo al sector turístico/hostelero»; **Hotel Sauce** como empresa turística u hostelera 2.0; y como empresa con «mayor proyección turística internacional, **Zona Zero**.

Jesús Solanas, del restaurante **Absinthium**, recibió el

premio «al profesional que desarrolla una labor destacada en el sector turístico». El premio Directivo de Asociación Turística, que «reconoce la labor destacada desarrollada por algún directivo al mando de una asociación turística»: fue para **Pedro Giménez**, ya expresidente de la **Asociación Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia**, tras doce años de mandato.

El centrado en el ejecutivo de empresa turística u hostelera «que ha destacado de manera especial durante su trayectoria» recayó en **Pedro Villanueva**, del **Balneario de Ariño**. El premio a la persona o entidad embajadora turística de Aragón fue para **Javier Sierra**. Y **Juan Barbacil** fue premiado como «entidad o persona destacada en la divulgación del turismo que ha colaborado en dar visibilidad al trabajo y al esfuerzo del panorama turístico aragonés».

La mejor tapa

La gala sirvió también, para conocer cuál era la mejor tapa aragonesa, según la final que se celebró durante el pasado festival **Aragón con Gusto**. El ganador fue **Ramón Lapuyade**, del **Hostal El Portal**, de Alcolea de Cinca, Huesca, que ya triunfó en Valladolid con su Corderico del Cinca Medio glaseado con Coca Cola, mejor tapa de la provincia de Huesca.

La gala concluyó con una cena servida por cuatro empresas de catering aragonesas –**El Cachirulo**, **Palafox**, **La Bastilla** y **Guían**– sirviendo además para la confraternización entre todos los que se dedican al turismo, la hostelería y la gastronomía.



Gabi Orte / chilindrones



Robertson, Mora y Navascués preparando los vinos que se iba a degustar. Que se mantuvieron en las copas a lo largo de la cena, para ir comprobando cómo evolucionaban.

PRESENTACIÓN MUNDIAL EN ABSINTHIUM

Nace Mondo Garnacha

Será difícil reunir a tres elaboradores de vino como los que se dieron cita en el **restaurante Absinthium** –Coso 11, hotel Oriente. Zaragoza. 876 707 274– a mediados del pasado mes de diciembre, como prelude navideño. Nada menos que dos *master of wine*, afincados en Aragón por más que viajen continuamente por el mundo, **Fernando Mora** y **Norrel Robertson**, y el actual director de **Bodegas Contino**, **Jorge Navascués**, que mantiene en Almonacid de la Sierra su proyecto familiar Mas de Mancuso.

No es una alianza comercial, ni siquiera promocional. Los tres consideran que es necesario y posible elaborar hoy otros vinos con garnacha y juntos conforman **Mondogarnacha**, un proyecto para plasmar precisamente esa otra forma de entender nuestra variedad más emblemática, expresando todo su potencial.

Faltó a la cita **Luis Gutiérrez**, apasionado de estos vinos y responsable en España de las catas de la publicación de **Robert Parker, The Wine Advocate**, pero no se olvidó de telefonar para manifestar su afecto y complicidad con el proyecto.

Una cena a la altura de los vinos

Ya el aperitivo adelantaba la experiencia que se iba a vivir: Salmón salvaje escocés, Steak tartar de solomillo de ciervo y Gougères de Comté, realizadas por una copa del champagne Veuve Clicquot. El director del restaurante, **Jesús Solanas**, presentó a los vinateros como *los tres mosqueteros*, que ya con los asistentes en la mesa, fueron desgranando sus ideas, a la par que se degustaban sus vinos.



El menú diseñado por **Roberto Alfaro** proponía Cardo de Zaragoza con angulas del Miño, vieiras de Dieppe y trompeta amarilla para maridar con los tres primeros vinos, blancos. Un Mas de Mancuso, macabeo, criado sobre lías y elaborado en 2016 con destino a guarda, obra de Navascués, mientras que Robertson ofreció su macabeo 2014, Manda Huevos, y Mora, el Frontonio 2016. Muestra evidente de que sí se pueden elaborar vinos añejos con nuestras variedades blancas.

Los primeros tintos llegaron a la vez que una Pularde de la abuela. La primera añada de Cuevas de Arom 2015 –Mora–, Manda Huevos 2014 –Robertson– y Mas de Mancuso 2015 –Navascués– apuntaron ya cómo se pueden obtener otros frutos de la garnacha, más carnosos y con referencias al terruño.

Un Solomillo de buey de arrastre, trufado al estilo de Robuchón, compartieron el estrellato con las dos cumbres de la noche. El jardín de los Iguales, de Fernando Mora, recién embotellado en formato *magnum*, que no saldrá al mercado hasta enero de 2019. Y En sus Trece, de Norrel Robertson. Poderosos, explosivos y expresivos, son vinos de alta gama, exigentes con el consumidor, pero homologables con algunos de los mejores de este país. Y sin renunciar a la esencia de la garnacha, desnuda y pura.

Como colofón, una exclusiva joya, el vino que embotelló el también enólogo y padre de Jorge, **Jesús Navascués**, hace cincuenta años y cuyas garrafas no se abrieron hasta el año 2000 [ver GASTRO nº 54]. La treintena de afortunados asistentes disfrutaron de cuatro de las ochenta botellas que quedan, junto a una hojaldrada tarta de frutos secos.

INAUGURÓ LAS JORNADAS ARAGÓN NEGRO

Un Topi muy clandestino

El pasado mes de enero, la escuela de hostelería **Topi** –Camino de los Molinos, 12. Zaragoza. 976 527 340– se convirtió en un clandestino almacén de verduras, en el que se podía beber alcohol y jugar a las cartas, aunque de vez en cuando sonara algún que otro tiro. A pesar del riesgo, la ocasión lo merecía, pues se trataba de la inauguración del festival **Aragón negro gastronómico**, a cuya comida de presentación tan sólo podían entrar quienes se supieran la contraseña.

La escuela se volcó para la ocasión remontándose a la época de la ley seca americana, con los alumnos vestidos de época, el comedor totalmente ambientado, matones con bultos bajo la chaqueta... y un menú de película.

Presididos por la imagen de la inolvidable actriz **Hedy Lamarr**, la escuela diseñó un menú, maridado con los diferentes vinos de **Idrias, DOP Somontano**, inspirado en el cine negro. Para comenzar, Tartar de salmón en pan bao con mahonesa de manzana y albahaca, con *Duelo en Chinatown* (2012) como referente y una Gilda Nitro Verde, *salada y picante*... como Rita Hayworth, junto a un cóctel de bienvenida.

La pasta de Sonny Corleone en *El padrino* (1972) se convirtió en unos Tagliatelle de pasta negra con albóndigas de calamar. El orgasmo de la Lamarr en *Éxtasis* (1933) devino en un Huevo mollet, setas silvestres y hojaldre, para homenajear a Sherlock Holmes –*Con emmental, mi querido Watson*–, merced a un Jarrete de ternasco guisado con española de merlot y arroz cremoso con queso emmental. La comida culminó con la *Crónica de un dulce anunciado*, evocando el charleston: Pastel chispeante de chocolate africano y manzana, y un nuevo cóctel, éste a base de café y bourbon.

Pero la cosa no quedó ahí. Hubo que adivinar, a través de diferentes pistas, qué vino no correspondía al anunciado en la carta, y el consejero **José Luis Soro**, que presidía la comida, se jugó la elaboración de veinte gin-tonics a la carta más alta... Perdió –a pesar de las trampas, recuerden los bultos sospechosos– y tuvo que pagar elaborando los combinados.

Negra gastronomía

Fue quizá uno de los eventos más divertidos de la parte gastronómica del festival Aragón Negro, pero no el único, ni mucho menos. El director del mismo, **Juan Bolea**, ha apostado por esta vertiente, de forma que a lo largo de una quincena proliferaron diferentes eventos, extendidos por toda la comunidad.

Así rutas de pinchos negros por Utebo; asesinatos perpetrados y teatralizados durante la cena, como el exitoso –se atrapó al malo– celebrado en el restaurante oscense **El Origen**; hasta **Leonardo Padura**, protagonista de esta edición, se dejó caer por el restaurante **Aragonia Palafox**, donde se ofrecían platos basados en sus novelas. Y mucho más, cócteles de la época, divertidos y alusivos platos y tapas, como Callo largo. Un apartado que va a más, insólito en este tipo de festivales.



El consejero trató de sacar la carta más alta, pero los hados no estaban a su lado. Perdió...



... Y tuvo que pagar su apuesta, preparar los combinados. Menos mal que le ayudaron.



Los alumnos y el profesorado del Topi se volcaron para que la ambientación fuera perfecta.

Gabi Orte / chilindron.es



Gabi Orte / chilindrones

Morales, Ortiz y Ameijeiras durante la presentación del nuevo licor.

DISTRIBUIDO POR MÁS QUE GASTRONOMÍA

Nuevo licor de ginebra

Se ha presentado en Zaragoza, **Proof 13**, el primer *gin li- quor* destilado con frutos rojos del mundo, obra de la firma británica **The Poshmakers**, distribuida aquí por **Más que Gastronomía**, de **Roberto Morales**. «Es un producto elaborado de la misma forma que una **London Dry Gin**, pero no se le puede denominar así porque su contenido se ha rebajado de 37,5 ° a 30 ° de alcohol.

«Con esta graduación, lo que realmente hemos obtenido es un licor de ginebra, el primero con esta denominación. Se trata de una ginebra muy suave y fácil de tomar», indicó el director de la destilería londinense, **Fran Ameijeiras**. La Proof 13 cuenta con una imagen muy potente, y es que se vende en una botella típica de farmacia, de medio litro. Es un cristal especial de borosilicato y su tapón también es el originario de estos botes, lo que la ha convertido en la primera ginebra que utiliza como envase un frasco de botica. Su nombre es utilizado en inglés para indicar el volumen alcohólico, pero también significa prueba y esa acepción es la que han querido utilizar.

La nueva bebida se presentó en el **Maremoto Café & Cocktail**, donde su propietario, **Jesús Ortiz**, elaboró dos cócteles. The Forest, en colaboración con el bartender **Jimmy Valios**, con vodka, clara de huevo, brocheta de limón, moras y Proof 13; y La botica de Mr. Peach, que lleva además del licor, puré de melocotón de Calanda, garna- cha de Campo de Borja, frambuesas y canela, entre otras: «He querido fusionar este afrutado licor con productos de nuestra tierra; es una mezcla que sorprende por su calidez y textura, respetando los matices del nuevo Proof 13», ha explicado Ortiz.



Cortésia Los cabezudos

Fernando Mora y Manu Jiménez dirigieron esta séptima cata

SÉPTIMA CATA EN LOS CABEZUDOS

Champagne, el clásico

Los Cabezudos –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732– acogió en diciembre la séptima edición de su cata cena maridada **Los mejores champagnes del mundo**, todo un clásico en Zaragoza. Diseñada por **Carlos Ayora**, contó con la maestría de **Fernando Mora MW** y **Manu Jiménez** para dirigirla. En esta edición se optó por una selección de las grandes *maisons*, como **Bollinger, Louis Roederer, Dom Perignon, Gosset y Krug**, que realza- ron todavía más el menú: Atún rojo con guacamole, que- so y caviar, Ostras Gillerdeau nº 1 con ponzu y caviar de salmón, Caña de lomo Joselito, huevo trufado envuelto en patata e ibérico, Colmenillas rellenas de foie con salsa de trufa, Chuletón de vaca añoja de Tolosa y Mascarpone & gorgonzola con miel de acacia, trufa Negra y cacahuetes.



Gabi Orte / chilindrones

Menno Olivier. De la mano de la distribuidora Santa Malta, estuvo en Zaragoza el maestro cervecero de Brouwerij De Molen, que dirigió una comida maridada en La Cebada. Ya por la tarde, recorrió diferentes establecimientos especializados, charlando con los aficionados.

En Zaragoza

La Natural
La Huertaza
Bio Bio
Superecológico
Azestaberda
El Colmado con Luz y Alma
La Salud
Frutas La Prohibida
La Rinconada del Queso
Charcutería Cuarzo
Ecomonegros
Mantequerías Sanz
El Bisaltico
Lasca Negra



En Alfajarín

Carnicería Chueca
En Fuentes de Ebro
Te apetece / Verdulería Marwa
/Carnicerías Casabona
En La Puebla de Alfindén
Carnicería Mª Luisa
En Muel
Covirán

En Santa Isabel

Pastelería Sagrario / La Conserva
En Villafranca de Ebro
Carnicería Gonzalo
En Villamayor
Covirán

En Huesca
Pura Vida

PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANOS
GANADERÍA PROPIA
TORRECONDE

622 477 763 / info@torreconde.es



Original para ENATE de Erwin Bechtold



ENATE

Arte en Esencia

@bodegaenate





EL BUSCÓN

La trufa es uno de los protagonistas de este



Gabi Orte / chilindrones

Tras recorrer medio mundo, Javier Turmo ha retornado a sus orígenes en Graus. Calabaza y queso de oveja de Fonz, arriba, y Calçots con patata y trufa, debajo.

SINCERA COCINA DE CERCANÍA EN LA RIBAGORZA OSCENSE

El Pesebre

Cocinero de larga trayectoria, Javier Turmo –*Janfri* para su entorno más cercano– parece haber encontrado el sentido de su existencia gracias a su retorno a su Graus natal, en realidad la aldea Torre de Obato. Y eso se nota en su cocina, sincera y cercana, real y sabrosa, en la que combina sin ningún prejuicio la tradición de la zona, con las técnicas y conocimientos adquiridos a los largo de casi treinta años de oficio.

Tras su retorno a España, abrió restaurante en el más que turístico Benasque allá por 1989, retomando a Graus en junio de 2014, donde ha instalado su definitivo *pesebre*. Un amplio establecimiento, con funciones de bar, y un amplio restaurante, decorado con diferentes instrumentos agrícolas tradicionales, donde practica una cocina muy personal, por más que perfectamente reconocible.

Además de los dos menús que ofrece cada día, por 12 y 15 euros, la opción más interesante resulta el menú degustación, por 30 euros, resumen de sus inquietudes culinarias, basadas en el producto local, tratamientos relativamente tradicionales, combinaciones mar y montaña y, por supuesto, el uso de la trufa en temporada, que para eso es truficultor, amén de hortelano y cocinero.

Entre sus aperitivos no falta la longaniza local, el foie mi-cuit –estamos al lado de Francia– o los tradicionales boquerones, que también se pueden encontrar en la barra a modo de tapas.

Entrantes como Tomate, sardina en suave salazón, escalola, trufa; Calabaza del huerto al horno, aceite Ecotean, queso nube de Fonz, trufa; Verduras de invierno, caldo corto de cocido, huevos fritos trufados; Arroz de baca-

lao en salazón, callos, pil-pil, trufa; Chipirón a la sartén, pensado de careta y rabos de cerdo, mayonesa de trufa; o Calçots del huerto a la brasa, papada, romescu, trufa, dan idea de su modo de entender la cocina.

Que continúa con los platos fuertes, donde tampoco falta la caza. Ossobuco de ternera del valle de Benasque al vino tinto; Lomo de ciervo a la brasa, demiglás de su asado y trufa; Roasbeeff de cadera de ternera Parda de montaña; Pollo de mi casa cebado natural en guiso a la antigua con brandy de trufas y verduras; o el cercano Esturió del Cinca mechado con trufas, trinchado de col.

Una cocina de sabores definidos, evocadora de las montañas en las que se ubica, que aprovecha los recursos del entorno y no desdena elaborar sus propios recursos, como la conserva de cerdo.

Dispone de una nutrida bodega, encabezada por los vinos del Somontano, aunque no faltan los de otras procedencias.

Es así el pesebre, un restaurante necesario, diferenciado, personal, identificado con su entorno y, lo más importante, sabroso. Más debería haber.

J.M.M.U.

AVDA. PIRINEOS, 12. GRAUS. 974 551 507.

www.facebook.com/ElPesebreRestaurante/

Horario: de 8a 24 horas. Comidas: de 13.30 a 15.45 horas. Cenas: de 20.30 a 22.45 horas. Cierre lunes y martes tarde. Admite tarjetas, excepto. Admite reservas. Menús del día: 12/15 euros, incluida bebida, de lunes a viernes; fin de semana: 18/20 euros, incluida bebida. Precio medio a la carta: 30 euros. Menú degustación: 30 euros. Buen acceso para discapacitados. Dispone de reservado para 25 personas. Fácil aparcamiento en la calle.

TRUFICULTOR Y HORTELANO, ADEMÁS DE COCINERO

Desde hace poco tiempo está de moda el concepto *kilómetro cero*, algo conceptualmente complicado de explicar en capitales como Madrid, Barcelona o Zaragoza, pues exige productos de mucha cercanía, pero muy cotidiano en restaurantes como El Pesebre.

Javier Turmo, tras un largo periplo profesional por medio mundo, especialmente los emiratos árabes, abrió su restaurante El Pesebre en Benasque. Sin embargo, hace poco más de un lustro retornó a su lugar de origen, Graus, en cuya salida hacia la nieve se encuentra su amplio establecimiento, y donde se encuentra más cercano a las tierras familiares.

Truficultor con fincas propias, Turmo no solamente caza las trufas que sirve en el restaurante, sino que ha hecho del trufiturismo un complemento de su actividad restauradora. Organiza visitas a sus truferas, explica las características de este tesoro y, junto a sus perros, muestra a los interesados cómo se arrancan de la tierra.

Pero, además, cultiva su propio huerto, de donde salen, por ejemplo, las verduras de la receta inferior. Además, cría pollos de corral y posee unas cuantas ovejas, que le suministran los corderos necesarios. Y si algo no produce lo obtiene de sus compañeros de la escuela –ventajas de volver al pueblo–, agricultores y ganaderos en su mayoría. De hecho, presume de saberse el nombre de la vaca de la que procede cada pieza que sirve. Y no le falta tiempo para acudir a congresos y diferentes eventos. Certero kilómetro cero.



Gabi Orte / chindron.es

Javier Turmo utiliza en su cocina las trufas negras procedentes de su explotación, que 'caza' él mismo. También cultiva sus propias hortalizas y cría algunos animales, como pollos y corderos.

LA RECETA DE EL PESEBRE

VERDURAS DE INVIERNO,

CALDO CORTO DE POLLO DE CORRAL, ESPUMA DE HUEVO FRITO TRUFADO

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

Las verduras: 100 gramos de romanescu, 100 gramos de espinacas, 4 calçots, 100 gramos de borrajas, 2 alcachofas, 50 gramos de calabaza. Para el caldo: 1 puerro, 3 zanahorias, 1 rama de apio, huesos de pollo de corral, 1 hoja de laurel. Para la espuma de huevo frito: 1 huevo trufado con trufa natural *tuber melanosporum*, 250 centilitros de nata, sal, pimienta.

ELABORACIÓN

Limpia las verduras en pequeñas porciones y cocer en agua cada una de ellas individualmente; enfriar y reservar.

Para el caldo, freír en una olla los ingredientes hasta que se doren, mojar con 3 litros de agua y dejar reducir hasta conseguir un caldo espeso y muy concentrado. colar y reservar.

Para la espuma de huevo frito, freír el huevo, poco hecho, en una sartén con aceite de girasol. Triturar junto con la nata y pasar por el chino; añadir la trufa y cocinarlo a fuego lento hasta los 55 ° C. Colocar todo en un sifón y reservar.

Para servir, en un plato hondo verter 50 centilitros del caldo de pollo de corral. Colocar las verduras de una en una intercalando colores para que destaquen más. Disponer en el centro del plato la espuma



Gabi Orte / chindron.es

de huevo frito con ayuda del sifón. Rallar trufa sobre todos los ingredientes del plato, y decorar con unos germinados de remolacha y guisante.



Arriba a la izquierda Manu Monserrat, propietario del Tartar. Sus especialidades, la carne, el salmón y el atún, siempre en crudos y bien cortados. Y no se olvide del cocido.

CRUDO, PERO TAMBIÉN COCIDO

Tartar

Paradójicamente, elegimos un cocido para comer en Tartar, que ha hecho de lo crudo su emblema. No nos equivocamos, pues aquí también hay cocina, más allá de sus especialidades, los tartares. Valga decir que el cocido, servido en dos vuelcos o al gusto del comensal, estaba repleto de sabor, con una sopa intensa y poderosa, de las que reviven a los muertos.

Cuatro son los tartares básicos de la casa, que también pueden degustarse de forma conjunta. El de tomate de temporada con mozzarella y albahaca; el del salmón con crema de queso; el de atún rojo con wasabi y lima, o bien guacamole; y los de carne: solomillo de ternera de La Finca o solomillo de vaca. Todos ellos bien presentados, en cantidad suficiente y aliñados de forma que satisfagan a la mayoría de la clientela, incluso los más desafectos a lo crudo. Todo ello puede degustarse en la propia barra, en cualquiera de las mesas convencionales, o en la alta que ocupa el centro del espacio, idónea para una comida o cena desenfadada, algo que permite el amplio horario de la casa, incluido el menú del día que se sirve bien pasadas las cuatro de la tarde.

En esta línea de cocina desenfadada, ha abierto también una amplia línea de hamburguesas, acompañadas siem-



pre de patatas fritas, y a base de ternera gallega, salvo la *veggie*, de queso de cabra rebozado. Con diversos aderezos, permiten elegir ración doble de carne—suplemento de 2,50 euros—o diferentes ingredientes.

La oferta de la casa se completa con diferentes tapas: por supuesto, un montadito de steak tartar, pero también el popular jamón con chorreras o un langostino crunch. Además de platos para picar, en esta línea de atender tanto a los clásicos como a propuestas más actuales, nachos, provoletas, pops de pollo. De hecho la clientela responde a esta tipología, con un abanico de edades poco habitual en Zaragoza.

No se puede acabar esta reseña sin aludir a la brasa, donde vuelven a imponerse las diferentes carnes, desde el ternasco a la vaca, pasando por la longaniza.

Resulta el Tartar un establecimiento interesante, con buena materia prima, que ha logrado una personalidad propia gracias a la suma de pequeños detalles y ofertas, capaces de agradar a un amplio abanico de público. Lo que no es poco en estos tiempos. **T.C.**

FRANCISCO VITORIA, 10. 976 974 009.

info@eltartares / www.eltartares

Horario: de 12 A 24 horas; comidas, de 13 a 16.30 horas; cenas de 20.30 a 23.30 horas. Cierra lunes. Admite tarjetas. Admite reservas. Buen acceso a discapacitados. Menú del día: 14,90 euros, incluida bebida; sábado y domingo: 17,90 euros. Precio medio a la carta: 23 euros. Dispone de reservado hasta para 16 personas. Buen acceso discapacitados.

BEGIRIS, COCINA DE PRODUCTO EN SANTA ISABEL

La sidrería por excelencia

Casi escondida en el barrio de Santa Isabel, la sidrería Begiris sigue demostrando cada día la validez de una fórmula gastronómica que se basa, simplemente, en la calidad del producto, una cocina sincera y sencilla, trato muy agradable y mucha, mucha sidra.

Tras una fachada más de la calle se esconde un insólito local, donde se agolpan hasta ocho cupelas –enormes tinas de madera– repletas de sidra, las mesas corridas de madera, las banquetas... y, más allá, una terraza idónea para el buen tiempo, con más mesas y más cupelas.

La sidra es, sin duda, uno de los hilos conductores del Begiris, de donde también viene su nombre. Pues así se conoce al sidrero Inaxio Begiristain en su valle de Larraun, que fue quien inició en los secretos de esta bebida de manzana a David Royo y Eva Romanos, los propietarios del local. Sidra de las cupelas al grito de *txotx* que lanza cada cierto tiempo David, levantando de sus mesas a todos los comensales para servirse directamente de los barriles, pero también, para los más sosegados, las mejores sidras embotelladas del País Vasco, de las que David también ofrece, si se le pide, una cata descriptiva. Aunque, eso sí, los más irredentos podrán encontrar una suficiente oferta de vino y cerveza, por más que sea más interesante dejarse llevar por la sidra.

Pero no es el único atractivo de Begiris, ya que aquí se viene a disfrutar de la comida y de su brasa, que es de las de verdad, con carbón vegetal. Una amplia carta, con enormes raciones, hace dudar a cualquier comensal, embelesado desde esas aceitunas de aperitivo con sabor a huevo frito, tal cual.

Ya elegir los entrantes se antoja complicado: alubias de Tolosa con sus



Gabi Orte / chindrones



sacramentos, un espectacular queso manchego a la brasa, o los boquerones en témpura, las alcachofas también en témpura, espárragos de Navarra, las inolvidables croquetas de txuletón, la impenitente tortilla de bacalao, chorizos a la sidra, diferentes ensaladas, como la de perdiz escabechada, garbanzos a la marinera, migas del pastor, patatas asadas...

Dudas que se extienden a los platos fuertes, aunque aquí la especialidad casi obligada es el txuletón madurado de vaca, elaborado en una brasa de verdad, o el entrecot, solomillo, churrasco, etc, siempre de ternera. Pero no faltan los churrasquitos de ternasco, el chuletón de cerda, las carrilleras o el secreto ibérico, codillo de cerdo, siempre a la brasa. Método que también sirve para la sepia, el rodaballo, salmón, brocheta de langostinos, y pronto el cogote de merluza.

Y postres en esta línea de cocina clásica de sidrería: cuajada, natilla, queso con nueces, tartas variadas, etc. Además de un magnífico y crujiente pan, procedente del horno de leña de Villamayor.

Para simplificar las dudas de la clientela, la casa dispone de numerosos menús, desde el diario, por 12,50 euros, hasta el más completo degustación, con croquetas como aperitivo, cuatro entrantes y un segundo a elegir, amén de postre y sidra *ad libitum*, por 41,50 euros. Y también el menú exprés, por 8,75 euros y Kupela, de sidrería, de cuchara y brasa... Lo mejor es preguntar al atento servicio, sabiendo de antemano que las raciones son tan enormes como las del País Vasco.

Un trocito de Euskadi, en una punta de Zaragoza, que merece una visita. Y si se va con niños, todavía más, ya que tienen espacio y menús exclusivos para ellos.

J.M.M.U.

INOCENCIO RUÍZ LASALA, 52 · ZARAGOZA. 691 660 055

reservas@sidreriabegiris.com / www.sidreriabegiris.com

Horario: de 13 a 17, de martes a domingo; y de 20 a 1 horas, viernes, sábados y vísperas de festivos. Cierra lunes y noches de domingo a jueves, salvo reservas previas. Menú del día: 12,50 euros. Precio medio a la carta: 30 euros. Dispone de dos reservados, para 20 y 30 personas. Jardín y terraza.

Arriba, David Royo escancia sidra para una de las mesas corridas del restaurante. Luego gritará 'txotx' y se llevará a los comensales a las cupelas.

Debajo, no solo de chuleta y bacalao se vive en una sidrería: rodaballo asado a la brasa, uno de los pescados que trabajan habitualmente en Begiris.

Magnífico pan de Villamayor, junto a una variedad de sidras. Curiosas aceitunas negras con sabor a huevo frito, una sorpresa para el aperitivo.



Luis Vicente Zaldívar y Javier Fraj, los socios de El Escondite, delante de algunas de sus tapas premiadas. Debajo, el roscón de bacalao que crearon para san Valero.

PASIÓN POR LA TAPA

El Escondite

Nunca mejor elegido el nombre para un bar, ya que El Escondite se *esconde* tras una complicada dirección –Pº de Rosales, 30–, que mejora si se explica que hay que entrar en el complejo Miraflores desde el camino de las Torres, donde se encuentra de inmediato, como explican habitualmente por teléfono sus propietarios, Luis Vicente Zaldívar y Javier Fraj, que abrieron aquí su propio negocio, hace casi catorce años, tras una fructífera experiencia en hostelería.

Estamos ante un bar de los de toda la vida, con su hora del almuerzo, tapas al medio día, jubilados dándole al guiñote en la sobremesa, bocadillos y raciones por la tarde, alguna copa no muy tardana...

Pero, si uno se fija en los carteles que cuelgan de las paredes, de inmediato se percibe su pasión por las tapas y la atención que prestan a los celíacos, ya que fue quizá el primer bar en pensar en ellos, de forma que actualmente la mayoría de sus propuestas llegan sin gluten.

Mejor tapa tradicional en 2017, mejor aragonesa en 2016 y bastantes premios más se acumulan aquí. Lo mejor, que las mantienen largo tiempo, por lo que ahora mismo se puede disfrutar tanto del divertido ¡¡¡Hoy cocido!!! –una especie de deconstrucción–, como del Pan de borraja y ternasco, ya con dos años de vida.

Ofrece, por supuesto, bocadillos y raciones, pero son sus tapas las que justifican el desplazamiento y la búsqueda del lugar. Y, junto a ellas, la alegría de vivir que desprende la pareja, a la que se suma la tranquilidad de la terraza, que abrirá cuando llegue el buen tiempo.

Un lugar para perderse y disfrutar de la magia de sus propuestas en miniatura. Los premios, esta vez, hacen justicia. **T.C.**

**Pº ROSALES. ZARAGOZA. 976 134 713.
HORARIO: DE 9 A 23 HORAS; SÁBADOS, DE 12 A 23 HORAS;
DOMINGOS, DE 12 A 17 HORAS.. CIERRA LOS LUNES.**



La Rezeta

ESCUELA DE COCINA

Zaragoza dispone de una nueva escuela de cocina que cuenta, además, con un espacio idóneo para presentaciones, degustaciones, catas, etc. Como explican en su web, toda una declaración de intenciones, «somos un centro de formación gastronómica, abierto a todo el público, que nace con la intención no sólo de enseñarles a cocinar, sino también de hacerles partícipes de la riqueza culinaria de nuestro país y de otras culturas, a través de nuestros cursos, catas y seminarios».

Ubicada en Miralbuena, dispone de un amplio y versátil espacio, 120 metros cuadrados, que permiten separar la parte práctica de la teórica. Una enorme isla, con varias placas de cocina, permite que el alumnado se sitúe alrededor del profesor y pueda participar activamente de las clases.



En la zona teórica cuenta con varias mesas que se pueden colocar en función de su uso, bien sea para degustación, catas, charlas o reuniones. Incluida una gran pantalla de televisión para proyecciones, fotografías o presentaciones.

Regentada por Adelina Mullor, dispone de un amplio abanico de profesores, algunos generalistas y otros especializados en determinadas materias. Como el profesor del IES Miralbuena, Luis Berzosa; Víctor Calvo, especialista en cocina asiática, procedente de Londres; Vicente Navas, maestro repostero; etc. Debutó el pasado mes de enero con un curso sobre la Cocina de san Antón, y ya se están celebrando otros como *Cocina sin medio*, un curso de nivel básico en varias sesiones. Y entre los que vendrán, chocolate o cocina asiática. Otro de sus objetivos consiste en desarrollar presentaciones de productos, demostraciones de cocina, catas especializadas, etc. **T.C.**

**LA ROSA, 16 ZARAGOZA. 876 282 982
www.larezeta.es**



LA PUERTA DE LAS DELICIAS

Avenida

Situado a la entrada de la avenida de Navarra, aparentemente el bar Avenida es uno más de los numerosos bares de barrio que pueblan las calles de Zaragoza. Es así, pero es mucho más. Desde que hace unos cinco años, los hijos de Isidro Pelegrín –Miriam en la cocina, Isidro en la barra y la sala, aunque también guiso– se hicieron cargo del negocio por la jubilación de su padre, se materializó una mayor apuesta por la gastronomía. Así, nunca falta su participación en el concurso de tapas, a cuya final han accedido en bastantes ocasiones, y se preocupan cotidianamente por mantener un elevado nivel en su menú diario, ajustado de precio, pero sobrado en calidad. El truco, comprar bien y trabajar mucho en la cocina, siguiendo las enseñanzas de sus mayores.

Procedentes de Albalate del Arzobispo, se preocupan de que no falten los productos de allí, desde el magnífico aceite de oliva a los tomates.

Por unos increíbles 9,20 euros, un día cualquiera el comensal puede optar entre Lasaña casera de carne gratinada, Acelga roja salteada con patata, jamón y ajetes, Sopa casera de cocido y verduras o Judías pintas con arroz para comenzar. Y seguir con Bistec de ternera al roquefort, Merluza fresca a la plancha, Salmón a la brasa, Conejo escabechado, Ossobuco estofado con zanahoria, Conejo con caracoles, Sepia a la plancha o Faneca del Cantábrico al horno. Además de pan, vino, gaseosa y los clásicos postres de casa, desde la fruta al Flan con nata, la Crema Catalana o el Arroz con leche. Cantidades más que suficientes, elaboraciones conseguidas y mucho cariño en la cocina y en el servicio.

Si hasta se preocupan por la dieta de los numerosos jubilados que acuden allí a comer cada día, pues les sale a cuenta. Así que, según la hora a la que acuda, se recomienda reservar.

AVDA. NAVARRA, 6. 976 330 312.

baravenida6@hotmail.com

Horario: de 7 a 23 horas; comidas, de 13 a 15 horas; cenas, de 20 a 23 horas. Cierra domingos. Vacaciones: Semana Santa. Admite tarjetas. Admite reservas. Buen acceso a discapacitados. Menú del día: 9,20 euros, incluida bebida, de lunes a sábado. Menú noches fin de semana: 15 euros, incluida bebida. Precio medio a la carta: 15 euros. Aparcamiento público cercano, Estación Delicias



Isidro y Miriam Pelegrín Lorenzo en la barra del bar Avenida. Debajo, dos propuestas de su menú diario, platos sencillos, pero con toques diferentes, como el calabacín en las judías.

Los fines de semana ofrecen cenas, algo más elaboradas –Alcachofas salteadas con jamón y foie, Calamares con témpura y ali-oli, Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos–, pero igualmente ajustadas, ya que suponen apenas 15 euros, por supuesto con postres y vino, DOP Somontano.

Lugares como éste consiguen que el comensal se reconcilie con el gremio hostelero. El cálido ambiente personal, las tapas –que no tratan de engañar, sino dar placer–, la atención en los menús, las sonrisas permanentes... lo que antes se denominaba *vocación de servicio*. **J.M.M.U.**



**Una boda sin gastronetas
No es boda, es comunión**

976 232 552 / 682 830 711 / foodtruckaragon@gmail.com



Gabi Orte / chindron.es

Este escabechado también se puede adquirir en bote, como el resto.

Ternasco de Aragón en Lamaribel escabechados

Haciendo honor a su nombre, **Lamaribel escabechados** –Libertad, 16. Zaragoza. 637 761 619– acaba de incorporar a su propuesta de tapas un escabechado de ternasco de Aragón, en concreto **Churrasquitos de ternasco de Aragón**, que se sirven sobre pan tostado de masa madre, con un chip de patata, crema de alcachofas, germinado de cebolla y su propio ajo, por 6,50 euros. La fórmula, exclusiva de la casa, como el resto de propuestas, mantiene el sabor de cordero, matizado por los ajos. Se pueden adquirir también botes de este producto por 17 euros, con unos 260 gramos de producto –una tira completa– o en su web: www.lamaribelescabechados.com.

Las mejores tapas de Ribagorza

El **Dim sum de longaniza de Graus** del restaurante **El Candil**, de Cerler, ha sido la mejor tapa del pasado Concurso **Tapas de 10 de la comarca de Ribagorza**, siendo también la mejor elaborada con Coca-Cola. El público ha elegido como Tapa Popular, la Alita de pollo a la Cerveza Mahou, del restaurante **Cotiella**, de Campo. La Ternera melosa al vino tinto, borrajas en tempura y maíz, del Gran Hotel Benasque, ha sido la mejor elaborada con Viñas del Vero; con Cerveza San Miguel, el Pan Polar, ternasco de la ribagorza, gelé de cerveza Mahou, crema de maíz tierno y calabaza a la brasa, del restaurante **Arp**, de Benabarre. La mejor con productos de Ribagorza, ha sido el Timbal de longaniza de Graus, del **Hotel Casa**

Cornel, de Cerler. Finalmente, la mejor para celiacos ha recaído en la Longaniza de Graus con patatas a lo pobre sobre crema de huevos fritos, del **Hotel Lleida**, de Graus.

Nueva etapa en Casa Agustín

Casa Agustín –Jordana, 6. Zaragoza. 976 334 826–, histórico establecimiento del barrio de las Delicias, fundado en el año 1905, ha comenzado una nueva etapa. Tras 35 años con **Juan Alba** y **Miguel Cuevas** al frente de la cervecería, acaban de tomar el testigo **Maria José Sebastián** y **Eduardo Casamián**, trabajador del local durante 23 años. Se mantiene abierta así una tasca de toda la vida levemente renovada, con cañas bien tiradas, donde no faltan anchoas en salmuera, frituras, torreznos, mejillones, calamares, etc.



Bendita ruina, mejor copa de Huesca

El concurso **Copas de 10 de Huesca**, ha proclamado como ganador del concurso de combinados especiales a **Expectativas de Bendita Ruina-Sala Genius** –Coso Bajo, 79. Huesca. 974 230 327– elaborado con base de vodka, cointreau, Royal Bliss e ingredientes naturales como el té verde y la menta que otorgaba el frescor en boca necesario para saborear matices diferentes a los ya tradicionales de los espirituosos que mezclaba.

El ganador recibirá por cortesía del **Coca Cola**, una formación personalizada en la escuela **Bartrainers** de Zaragoza de la mano del prestigioso **Jimmy Valios**. El segundo premio ha sido para la copa **Evasión de La Habana** y el tercero para Juanron de **Casa Juan**, también la copa más votada por el público.

la Lasca Negra, especialista en trufa

Como apunta su nombre, **La Lasca Negra** –Gascón de Gotor, 13. Zaragoza. lascanegra.com–, que abrió sus puertas a principios del pasado mes de diciembre, está especializada en nuestro tesoro negro, la trufa, que ahora se encuentra en plena temporada. Proyecto de Juan Antonio Royo, María Jesús Blanco, David Royo y Teresa Royo están especializados en trufa fresca y productos trufados, algunos elaborados en su propio obrador y otros, como embutidos –longaniza,


LATERNASCA
★ EL TERNASCO DE SIEMPRE
COMO NUNCA LO HAS COMIDO

DESCUBRE SU SERVICIO A DOMICILIO: 876 115 863

JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS, SERVICIO HASTA LAS CINCO DE LA MADRUGADA



mortadela, butifarra, salchicha- trufados por otros artesanos ,según su propia fórmula. La tienda se completa con otras propuestas de elaboradores artesanos y de cercanía, además de una sala –denominada del gusto y la emoción– para actividades como catas,

presentaciones, degustaciones, etc., no necesariamente centradas en la trufa. Así ya han ofertado degustaciones y maridajes con té, cocina sushi fusión, degustación de quesos y vino del Bierzo, etc.



Gabi Orte / chilindrones

Casa Pedro renueva su comedor

Casa Pedro –Cadena, 6. Zaragoza. 976 291 168– reformó recientemente su comedor superior que ha ganado en luminosidad y espacio para los comensales. Mantiene asimismo el reservado, idóneo para celebraciones no muy numerosas. Por cierto, sus propietarios y cocineros, los hermanos **Luis Antonio** y **Javier Carcas** participan el próximo 19 de febrero en el encuentro **Minimal**, centrado en la alta gastronomía en miniatura, que se celebra en León. No en vano han ganado diferentes premios en varios concursos de tapas que, por cierto, no se encuentran sobre la barra, sino que salen al instante desde la cocina.

Y además La cadena **Rodilla** ha abierto un segundo establecimiento en Zaragoza –CC Aragonia. Avda. Juan Pablo II, 41–, tras el inaugurado en 2015 en los bajos del **hotel Alfonso I**.

El **gastrowine Enero** –Pº de Rosales, 26. Zaragoza. 976 423 504–, abierto hace un par de meses, apuesta por el servicio de los vinos, tanto por la calidad del cristal, como por su servicio en copas, con unas 20 sugerencias.

Desde el mes de febrero, los establecimientos de la cadena **Lizarrán** incorporan a su carta el **Bocata de sardinas by Lizarrán**, obra de **Carlos Peguero, Mejor bocadillo de autor de Madrid Fusión**. Lleva sardina en conserva, salmorejo, caviar de tomate y cebolletas encurtidas, entre pan de centeno.

Una nueva cadena ha llegado a Zaragoza, **Coffe&Bakery Santagloria** –Fernando El Católico, 7. Zaragoza. 876 535 539– especializada en repostería de elaboración propia, con productos ecológicos y masa madre. Con horario de 8 a 20 horas, ofrece también panes, salados y bebidas saludables.



Gabi Orte / chilindrones

El restaurante **Novodabo** ha logrado dos merecidos soles en la última edición de la guía.

LLEGA LA GUÍA REPSOL 2018 Novodabo, dos soles

La **Guía Repsol**, renovada en su edición 2018, mantiene la calificación de dos soles –159 en España– al restaurante **Lillas Pastia**, en Huesca, mientras que asciende al **Novodabo**, en Zaragoza, que alcanza su segundo. De los 332 establecimientos *soleados* en España, en Aragón se encuentran apenas nueve. **La Cocina Aragonesa**, en Jaca, y **la Venta del Sotón**, en Esquedas; **La Prensa**, **Quema** y **El Chalet** en Zaragoza; y **El Batán**, en Tramacastilla.

Aparecen citados como recomendados, **River Hall** y **La Granada**, en Zaragoza; **Casa Escartín**, en Calatayud; **El Patio de Goya**, en La Almunia de doña Godina; **Saboya 21**, en Tarazona. **La Menta** y **Yain**, en Teruel; **Fonda Alcalá**, en Calaceite; **Meseguer** en Alcañiz; **Tiempo de Ensueño**, en Albarracín. **Las Torres**, **Tatau Bistró** y **El Origen**, en Huesca; **+Billauba**, en Fraga; **Callizo**, en Aínsa; **Casa Frauca**, en Sarvisé; **Casa Blasquico**, en Echo; **La Catedral**, en Roda de Isábena; y **Vidocq**, en Formigal.

Una selección especialmente rácana para nuestra comunidad, con ausencias clamorosas para muchos aficionados.

Te ofrecemos un
MENÚ COMPLETO
con nuestras
especialidades
24€
iva incl. Y te regalamos una botella de vino para llevar (hasta el 31 de marzo)
C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARINENA

la rebotica
restaurant

Taberna El Broquel
Tapa + Copa de Turienco
(crianza DOP Ribera del Duero)
(hasta el 31 de marzo de 2018)
C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738



Soluciones culinarias

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



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



Lapulus
Cervezas artesanas

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

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



RESTAURANTE

Encañaria
en la
Hospedería

C/ Mayor, 18
SADABA



Hospedería
de Sádaba

Teléfono de reservas 627 944 502

¡NUEVA APERTURA!
(NUEVA GERENCIA)

f EL CREV



• **EL (R)EV.**

BAR-RESTAURANTE

C/TENIENTE ORTIZ DE ZÁRATE, 10

976.514.510

ABIERTO AL PÚBLICO: SEPT-JUNIO

• ESPECIALIDAD EN
TAPAS Y BOCADILLOS
(OPCIONES VEGANAS)

• MENÚ DIARIO

• MENÚS ESPECIALES Y
EVENTOS (AFORO 146 PAX)

*Donde a beber vino,
le llamamos disfrutar*

BAR EL FÚTBOL



Avenida América, 3 Zorogozo 50007

01>28 FEB

CERTAMEN DE RESTAURANTES

Durante todo el mes de febrero se celebra la XIX edición del **Certamen de Restaurantes Premios Horeca**, con un esquema similar al de anteriores ediciones, aunque incorpora algunas interesantes novedades. Así, nuevamente, 41 restaurantes de la capital y la provincia ofrecen menús a precio cerrado, que incluyen la bebida, el pan y el servicio. Los restaurantes que ofrecen su propuesta a 30 y 50 euros pugnan por obtener el premio al mejor menú, mientras que los de precio libre –60, 70 y 80 euros, siempre con bebida– se encuentran fuera de concurso. También habrá distinciones para la mejor propuesta con Alimentos de Aragón, Mejor Servicio de Sala, Mejor servicio de vino y maridajes, Mejor maridaje con cerveza y Mejor plato vegetariano.

La especial mecánica del certamen logra que los establecimientos preparen su mejor oferta, por lo que los aficionados a la buena mesa pueden disfrutar a lo largo de todo este mes de platos diseñados y elaborados si cabe con más cariño y aplicación.

Un jurado anónimo visita los restaurantes y evalúa los menús, abriéndose la posibilidad este año de que los aficionados que suban una foto de los menús con el *hashtag* **#certamenrestaurantesgsgz** puedan llegar a ser jurado en la próxima edición.

Por otra parte, se ha editado un recetario, que recoge tres recetas de cada restaurante, distribuido en los propios establecimientos y oficinas de turismo.

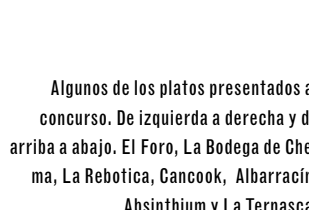


Agencia Almozara

La presentación del Certamen tuvo lugar, como habitualmente, en la sede de La Aragonesa.



Agencia Almozara



Algunos de los platos presentados al concurso. De izquierda a derecha y de arriba a abajo. El Foro, La Bodega de Chema, La Rebotica, Cancook, Albarracín, Absinthium y La Ternasca.

Capital, 30 euros

La Bodega de Chema. Latassa, 34. 976 555 014.

Albarracín. Pl. del Carmen 1-2-3. 976 158 100.

Urola. San Juan de la Cruz, 9. 976 560 221.

La Matilde. Predicadores, 7. 976 433 443.

La Vieja Caldera. Avda. de los Estudiantes, 16. 976 571 195.

Antiguo Bar la Jota. Avda. Cataluña, 40. 976 473 852.

Baobab. Arzobispo Apaolaza, 10. 976 359 011.

Birolla 4. Blasón Aragonés, 4. 976 979 093.

Blasón del Tubo. Blasón Aragonés, s/n. 976 204 687.

El Méli del Tubo. Libertad, 12. 876 163 626.

El Serrablo. Manuel Lasala, 44. 976 356 206.

La Garnacha. Clara Campoamor, 26. 976 731 955.

La Granada. San Ignacio de Loyola, 14. 976 223 903.

La Loberica. Pl. de España, 7. 976 359 659.

La Scala. Sanclemente, 4. 976 237 880.

La Tertulia Taurina. Pignatelli, 122. 976 405 555.

Los Xarmientos. Espoz y Mina, 25-27. 976 299 048.

Meli Meló. Mayor, 45. 976 294 695.

Paraninfo Trufé. Pl. Paraíso, s/n. 976 115 051.

Tulú. Pº Fernando el Católico, 30. 976 028 941.

Provincia, 30 euros

La Rebotica. San José, 3. **Cariñena.** 976 620 556.

Care. Ctra. Aguarón Km 47,100. **Cariñena.** 976 793 016.

El Patio de Goya. Avda. Madrid, 6. **La Almunia de Doña Godina.** 976 601 037.

Octava Milla. Hotel Europa. Ciudad Ponce, 4. Utebo. 976 784 666.

Capital, 50 euros

Aragonia Palafox. Casa Jiménez, s/n. 976 794 243.

Celebris. Pº de los Puentes, 2. 876 542 006.

El Foro. Eduardo Ibarra, 4. 976 569 611.

La Ternasca. Estébanes, 9. 876 115 863.

Cancook. Juan II de Aragón, 5. 976 239 516.

El Chalet. Santa Teresa, 25. 976 569 104.

Casa Lac. Mártires, 12. 976 396 196.

Casa & Tinelo. Avda. Movera, s/n. 976 584 147.

Goralai. Santa Teresa, 26. 976 557 203.

La Nueva Karambola. Baltasar Gracián, 3. 976 402 132

Montal. Torrenueva, 29. 976 298 998.

Novodabo. Pl. Aragón, 12. 976 567 846.

Quema. Pº María Agustín, 20. 976 439 214.

River Hall. Avda. Ranillas, 7. 976 525 480.

Capital, precio libre

Absinthium. Coso 11. Hotel Oriente. 876 707 274. **80 euros.**

La Ontina. Gran Hotel. Joaquín Costa, 5. 976 214 575. **60 euros.**

Gayarre. Ctra. Zaragoza. 976 344 386. **70 euros.**

03MAR

TRUFA-TE EN MONZÓN

Después de una década, el maridaje entre la trufa negra, la gastronomía en miniatura y el público vuelve a materializarse en **Trufa-te**, que es como se conoce a esta degustación a precios populares organizada por la **Diputación Provincial de Huesca**.

Fue en 2008 cuando la DPH consiguió reunir en torno a la *tuber melanosporum* a productores, restauradores y a los interesados por el sabor y particularidades de este manjar de leyenda.

Quienes se acerquen a Monzón el sábado 3 de marzo, a partir de las 18.30 horas, podrán degustar alguna de las más de 10 000 tapas que se van a preparar. En un mismo espacio, el del **recinto ferial**, se podrá disfrutar de cocina en vivo, probar las tapas y adquirir trufa fresca al detalle en el punto de venta instalado por la **Asociación de Truficultores y Recolectores de la Trufa de Aragón**.

Este año la Diputación organiza Trufa-te conjuntamente con el **Ayuntamiento de Monzón** y, junto a ellos, una decena de establecimientos locales van a ser los encargados de transformar más de diez kilos de trufa en miles de delicias gastronómicas.

Además, los **mercados agroalimentarios Hecho en los Pirineos** recalcan en Monzón, ofertando productos de proximidad de mano de sus propios productores.

Trufa-te ofrecerá, pues, un menú con hasta diez propuestas distintas, protagonizado por la trufa, fusionada con productos agroalimentarios de esta zona.

Por solo **dos euros y medio**, el mismo que en las últimas ediciones, los asistentes podrán degustarlas en forma de dos tapas, acompañadas de vinos de la DOP Somontano, cerveza o agua.

Este año Trufa-te empezará con otras actividades culturales durante todo el día, como visitas culturales al Castillo o la Catedral y la música sonará en forma de jazz con **Dazz Deva** mientras se realiza la degustación.



Gabi Orte / chlidrones

La décima edición de Trufa-te, el año pasado, se celebró en Fraga.

HASTA >17MAR

MERCADO DE LA TRUFA EN GRAUS



Gabi Orte / chlidrones

El mercado se celebra en la Casa de Cultura de Graus, de 19 a 22 horas.

Cada sábado, hasta el 17 de marzo, con excepción del día 3 del mismo mes, debido a la celebración de Trufa-Te, se celebra en **Graus** el **mercado de la trufa**, donde se puede comprar este producto en fresco.

De 19 a 22 horas, en la **Casa de Cultura** –Pl. Mayor. Graus–, con la colaboración de distintos restaurantes de la zona, que de forma rotatoria, ofrecerán degustación de tapas basadas en la trufa.

El 10 de febrero, **Restaurante Lleida**, de Graus; el 17, **Quesos Benabarre**, de Benabarre; el 24, **Restaurante Arp**, de Benabarre.

Ya en marzo, el sábado, 10, restaurante **Casa del Barón**, de Graus, y el 17, **Gran Hotel Benasque**, de Benasque.



Gabi Orte / chilindrones

Descubre la trufa pretende poner en valor la cultura gastronómica de la trufa, gracias a las propuestas de diferentes restaurantes zaragozanos, como el Rodi, Fuendejalón.

HASTA 26 FEB VUELVE 'DESCUBRE LA TRUFA'

Hasta el domingo, 25 de febrero, se celebra la tercera edición de **Descubre la trufa**, principal plataforma aragonesa destinada a la difusión, promoción y conocimiento de la trufa negra. Este año, viene repleta de novedades, ya que su ámbito se amplía a la **provincia de Zaragoza**, gracias al apoyo el **Departamento de Turismo** de la **Diputación Provincial de Zaragoza**, que también ha editado un folleto con todas las propuestas, planos de ubicación, consejos de uso y lugares donde comprar la *tuber melanosporum*.

Además, se han creado unos premios a la **Mejor Propuesta Gastronómica**, que se entregarán al mejor plato, tapa o ración elaborados con trufa, a través de un jurado popular y otro profesional. Entre las actividades paralelas se encuentra una **presentación y cata** de trufa de Aragón, el jueves, 22, en **El Sitio de Eugenia** –calle Asalto, 43. Zaragoza. 616

303 280– de la mano de **Trinidad Usón**, impulsora del proyecto Algairén. Previamente, el domingo, 11, visita a **Bodega Ignius**, en Almonacid de la Sierra, para salir a recoger trufas junto a perros truferos.

También **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471–, organiza una excursión trufera, el sábado 17 de febrero, a la zona de Encinacorba, también con charla con Trinidad Usón y cata de vinos en la bodega **Tierra de Cubas**, además de una demostración de cocina.

La ruta está organizada, por Marta Tornos Comunicación y la distribuidora zaragozana **Más Que Gastronomía**, patrocinada por **Bodegas Obergo**, DOP Somontano, con la colaboración de trufas Foresta Algairén y el espumoso **Jordán de Asso**.



Zaragoza capital

Donde Carol. Fuenclara, 3-5. 976 390 823.

Ravioli casero de estofado de ciervo trufado, viruta de trufa y canel de piñones ahumados.

Albarracín. Pl. del Carmen 1-2-3. 976 158 100.

Rabito de cerdo de Teruel, puré de coliflor y queso de Albarracín, trufa negra y shiitakes.

Taberna El Broquel. Broqueleros, 3. 976 439 116. Huevo, patata y trufa de Tabuenca.

Palomeque. Agustín Palomeque, 11. 976 214 082. Cremoso de bacalao con trufa / Canelón de gallina trufado.

Entresabores. Albareda, 3. 976 236 606.

Chipirón a la plancha, tuétano, huevo de oca y trufa.

La Rinconada de Lorenzo. La Salle, 3. 976 555 108. Migas con setas, huevo y trufa.

Tartar. Francisco Vitoria, 30. 976 974 009.

Tartar de queso Pata de cabra con miel de trufa.

Más que Latas. Santa Cruz, 21. 876 282 283.

Brandada de bacalao con trufa y láminas de boletus.

La Jaula de Grillos. Juan Bruil, s/n. 976 046 909. Puré de patata trufado, pulpo, yema de huevo y helado de mango con virutas de trufa.

Hermanos Teresa. General Ricardos, 11-13. 976 425 212.

Bikini de jamón de Teruel con trufa negra.

Restaurante Bocachica. Pl. de los Sitios, 18. 976 659 129.

Topito, mollete de pan, jamón de Teruel, huevo y trufa.

Bodegón Azoque. Marqués Casa Jiménez, 6. 976 220 320.

Esfera de entier de foie de oca artesano al calva-dos envuelto en trufa negra rallada y jugo de carne trufado.

Entrellotas. Cádiz, 16. 638 280 219.

Huevo poché trufado con crema de foie al pedro ximénez.

La Cafetería. Cádiz, 4. 976 958 683.

Huevos trufados con gamba roja y gamba laminada.

El Recreo. Pedro Lázaro, 1. 976 472 230.

Canelón de foie con setas y bechamel trufada.

Zaragoza provincia

Restaurante Gratal. Pº Constitución, 111. **Ejea de los Caballeros.** 976 663 729.

Paseando por las Cinco Villas: huevo eco de bardenas, patatas eco de Ejea y trufa de Uncastillo / A la caza de la trufa: queso artesano trufado con toques agrios, picantes, dulces y ahumados.

La Rebotica. San José, 3. **Cariñena.** 976 620 556.

Flan de foie y trufa con manzana asada.

Restaurante Rodi. Ctra. de La Almunia, s/n. **Fuendejalón.** 976 862 039. Parmentier con huevo trufado.

La cocina del Principal. Fernando el Católico, 13. **Sos del Rey Católico.** 948 888 348. Bloc de hígado de pato mechado con tuber melanosporum servido en láminas crujientes de pan de sésamo y confitura de cebolla al aroma de la propia trufa.

Restaurante Saboya 21. Marrodán, 34. **Tarazona.** 976 643 515. Ensalada de cardo rojo con vinagreta de tuber melanosporum.

El Patio de Goya. Avda. Madrid, 6. **La Almunia de Doña Godina.** 976 601 037. Cintas de pasta fresca con chipirones, gambas y lluvia de trufa

Bar El Arco. Glorieta María Moliner, 21. **Paniza.** 976 622 911.

Huevos fritos con jamón y trufa

Casa José Fran. Aragón, 50. **Salillas de Jalón.** 657 517 979

Coral de patata, carrillera y aguacate trufados

Zaragoza. Venta de trufa

La Alacena de Aragón. Don Jaime, 38. 644 962 200.

Mantequerías Sanz. Madre Vedruna, 2. 976 230 594.

El Sitio de Eugenia. Asalto, 43. 976 390 825.

HASTA 04 MAR

JORNADAS DE LA TRUFA DE TERUEL

La estrella que ilumina el invierno... en tu paladar. Con este eslogan se quieren poner en valor dos recursos como son la trufa y el cielo de Teruel, que principalmente en la Comarca de Gúdar Javalambre, adquieren un valor especial en esta época del año.

Participan 58 establecimientos entre bares y restaurantes repartidos por toda la provincia, y el público puede degustar este manjar culinario tanto en forma de tapas como en platos estrella y menús más elaborados. De los establecimientos participantes, 37 están ubicados en la ciudad de Teruel y 21 en la provincia.

Hasta el 11 de febrero se mantiene el formato **tapa, a partir de 2,50 euros**; y hasta el 4 de marzo, los restaurantes ofrecen **menús degustación, a partir de 30 euros**, compuestos por cuatro platos más postre, con la bebida incluida. Este año, como novedad, una gran mayoría de los establecimientos proponen su **plato estrella con trufa negra de Teruel**, con opciones que van desde los cinco hasta los 25 euros.

Las personas celiacas tendrán también la oportunidad de disfrutar de la trufa, ya que de las más de 80 propuestas



la mitad son aptas para celiacos o adaptables para ellos si se consulta en el establecimiento. Las jornadas se completan con tres **talleres de trufa**, dirigidos al público en general, donde se cocinarán en directo distintos platos con trufa y además se comentarán trucos de conservación y aprovechamiento de este preciado hongo. El viernes, 9 de febrero, en Mora de Rubielos en el **Bar El Escalón**; el 15 de febrero en el restaurante **Micelios de Alcañiz**; y en Teruel el día 27 de febrero, en el restaurante **El Mercao**, a las 19,30 horas, con la participación de los restaurantes **Pura Cepa, Las Mañicas** y El Mercao. Por 15 euros, que incluyen cuatro propuestas con trufa y bebida.

Se han programado varios mercados de venta y exposición de trufa fresca. El domingo, 11 de febrero, la trufa aromatizará la céntrica plaza del Torico de Teruel y el día 4 de marzo llegará a las Pistas de Esquí de Javalambre. Entre todas las

personas que se acerquen a cualquiera de estos mercados, se sortearán varios ejemplares de *tuber melanosporum* y se podrán adquirir otros productos elaborados con este exquisito producto.

¿DÓNDE COMER... ..TRUFA?

- Nuevos menús degustación en **La Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957–, este año bajo el epígrafe **Viaje gastronómico por los rincones de Aragón**. Febrero se centra en **El Moncayo**, marzo en **La Ribagorza y Graus**, mientras que abril se irá hacia los **Pirineos, Gúdar Javalambre, Moncayo y los Montes Universales**. De martes a sábados, por 35 euros.
- El restaurante **El Chalet** –Santa Teresa, 25. Zaragoza– propone su menú Tapas y trufa, a mesas completas, hasta el 4 de marzo. Para mesas completas y por 53 euros, propone: Ensalada de pintada, manzana, requesón de Sieso, nueces y trufa; Coca de langostinos, cebolla de Fuentes, huevas de trucha y emulsión de trufa; Alcachofas, royal, vieiras y trufas; Crema de patata, bonito marinado, aceite de trompeta negra y trufas; Arroz meloso de calabaza y trufa, Ají amarillo, sardina ahumada y gambas; Sándwich de rabo de buey trufado apio y membrillo; Brocheta de ternasco almendrado, cuscús de coliflor y salsa rossini; Trufa

enterrada, avellanas y toffe. Y por un suplemento de 12 euros, propone un maridaje con Anayón chardonnay y Lalanne.

- El **restaurante Gayarre** –Ctra. Aeropuerto, 370. Zaragoza. 976 344 386–, en sus jornadas de la trufa que se prolongarán hasta finales de marzo, mantiene su menú degustación, con cuatro platos por 55 euros, pero también la posibilidad de que el cliente elija una serie de platos trufados, para incorporarlos a su menú. Como Tortilla de patata trufada con huevos de corral o Arroz cremoso de ajo negro y cebolla de Fuentes. Y con la posibilidad de comprar trufa fresca en el propio restaurante.
- El restaurante **Lillas Pastia** –Pl. de Navarra, 4. Huesca. 974 211 691– ofrece durante el mes de febrero, por 50 euros, un menú con tres entrantes, carne, pescado y postre, todos con trufa, y vino Blecua. Y sortea seis plazas dobles para realizar una visita a la Blecua, de Viñas del Vero, con recorrido por las instalaciones, cata de vinos y menú degustación de trufa en la propia bodega.



MÁS QUE GASTRONOMÍA
drinks and food

• DISTRIBUIDOR DE VINOS Y DESTILADOS •

BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
OBERGO • PRUNO • IZADI
PALMERI SICILIA • FINCA VILLACRECES
MAXIUM • JORGE ORDOÑEZ • MIXER
GIFFARD • JORDÁN DE ASSO • PROOF 13

T • 976 463 379
www.masquegastronomia.com



EN ESTA TERCERA EDICIÓN DE PROMHOTEL SE HAN DISEÑADO CON ESPECIAL MIMO OFERTAS PARA QUE PUEDAS DISFRUTAR Y SENTIR LA HISTORIA DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA, SU CULTURA, NATURALEZA O GASTRONOMÍA. QUEREMOS HACER DE TU ESTANCIA UNA EXPERIENCIA ÚNICA.

NO DEJES ESCAPAR ESTAS OPORTUNIDADES Y DISFRUTA DE NUESTROS ALOJAMIENTOS Y DE LAS MÚLTIPLES POSIBILIDADES QUE OFRECE NUESTRO DESTINO.

PROMHOTEL *San Valentín*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28

Pack de alojamiento
desayuno con detalle de bienvenida romántico...

DEL 13 AL 15 DE FEBRERO

PROMHOTEL *Hospitalidad*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

Visitas guiadas
Visitas guiadas de grupos de escolares a los hoteles adheridos a la acción.

DEL 9 AL 13 DE ABRIL

PROMHOTEL *Cincomarzada*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

15% dto.
en reservas para personas nacidas o residentes en la provincia de Zaragoza. Mínimo dos días de estancia.

DEL 2 AL 5 DE MARZO

PROMHOTEL *San Jorge*

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30

Desayuno gratuito

DEL 20 AL 23 DE ABRIL

Más información: www.zaragozahoteles.com





A Leonardo da Vinci parece que se le daba bien la cocina.

13 FEB > 28 MAR JORNADAS RENACENTISTAS

Del 13 de febrero al 28 de marzo, el restaurante **La Encantaria** –Mayor, 18. Sádaba. 627 944 502–, junto con la **Hospedería de Sádaba** –Mayor, 18. Sádaba. 976 675 352–, donde se encuentra, celebran la primera **Expo/Jornada Renacentista de Sádaba**, que viene a coincidir con el 500 aniversario de dicho movimiento y de la Casa Cortés que acoge a la Hospedería.

Dentro del recinto, se podrá disfrutar de una exposición de los más representativos bustos renacentistas, obra del artista local **Enrique Mombiela**, como son los reyes Católicos, Leonardo, Miguel Ángel, Maquiavelo y otros más hasta completar la docena.

La exposición irá conjuntada con unas jornadas gastronómicas basadas en la **cocina del Renacimiento**, con platos elaborados por **Joan Rosell**.

En concreto, Descubriendo América –Falsa fritada con polvo de maíz e hilo de chile–, Italia –La lata de sardinas escabechadas con vinagre de frambuesa y huevas de sí mismas–, Personajes oscuros del Renacimiento –Fardel y bola de cordero asados a la menta– y Boabdil *el chico*, el gran perdedor –Helado casero de requesón, miel, nueces y piñones–.

20 FEB > 02 MAR FERMENTADOS EN MIRALBUENO

La **Escuela de Hostelería del IES Miralbueno** –Camino Vistabella, 8. 976 330 450– ha preparado las Jornadas gastronómicas sobre la fermentación de los alimentos **Fermenteed Fooder, desde el garum a la cerveza**. Entre las actividades públicas, del 20 de febrero al 2 de marzo, un interesante menú degustación, cargado de fermentados.

A modo de ejemplo, como aperitivo Kimchi con cuscús picante lima-limón; Arroz con natto miso y queso aragonés caramelizado con soja; Lengüado a la cerveza de trigo tostada con *kislye schtschi*; Escalopines de pato café de París; y de postre, Pan, chocolate y cava, amén de café y pastelitos. Como bebida, dos cervezas de barril y dos cervezas de botellín diferentes.



HASTA > 15 MAR RUTA DEL COCIDO

Hasta la llegada de la primavera podremos disfrutar de la **VI Ruta de cocido**, organizada por **Bodegas Carlos Valero**, con los vinos **Matarile, DOP Somontano**, como perfecta compañía. Tanto el tinto, cabernet sauvignon, merlot y syrah, como el blanco, maridan perfectamente con este guiso, dada su estructura y acidez.

El evento consiste en la oferta de diferentes cocidos en diversos establecimientos algún día concreto de la semana. Con una amplia variedad de estilos, desde el clásico de la Parrilla, hasta los adaptados a los productos del Pirineo, como los que se ofertan en Jaca, pasando por los gallegos. Participan restaurantes de las tres provincias aragonesas.





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

24MAR > 01ABR

GASTRO PASIÓN

Un año más, los zaragozanos tienen una cita con la gastronomía y la tradición. Del sábado, 24 de marzo al domingo, 1 de abril se celebra Gastropasión, las Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa en las que participan diferentes restaurantes de Zaragoza y la provincia.

Durante estos días, los establecimientos ofrecerán menús especiales de Semana Santa en los que los protagonistas serán los potajes, cocidos y guisos, congrio y bacalao, torrijas y buñuelos, arroz con leche... Sabores de siempre, de Cuaresma, de la cocina unida a nuestra tierra. Unos menús muy especiales a precio cerrado: 15, 20, 25 o 30 euros con bebida incluida.

Desde la Asociación de Restaurantes de Zaragoza han organizado un año más estas jornadas con el objetivo de contribuir a que todas esas recetas y sabores que forman parte de nuestro patrimonio cultural no se pierdan y puedan ser disfrutadas por los zaragozanos y por nuestros visitantes. Además, es otra forma más de dinamizar el sector y animar a los consumidores a salir y a comer fuera de casa, disfrutando estos días de excelentes menús a precios muy ajustados.

Una oportunidad que no se puede dejar pasar, pues podremos degustar platos que no encontramos en otras tempore-



Gabi Orte / chilidron.es

El bacalao es uno de los platos que no puede faltar en Semana Santa,

radas y elaborados por algunos de los mejores restaurantes de la provincia. De hecho, estas jornadas han contado con gran aceptación en ediciones anteriores y se han organizado gracias al apoyo de **Coca Cola, Cervezas Ámbar, DO Campo de Borja, Schär, Melsa, Herald de Aragón, El Criollo, Junta de Cofradías de Zaragoza, DPZ, Gobierno de Aragón y Zaragoza Turismo.**

Más información: www.gastropasion.com.



RUTA 6 DEL COCIDO

BODEGAS

Carlos Salero

ZARAGOZA

RESTAURANTE EL CICLÓN 976 643 250 | todos los días plato de cuchara • **LA PARRILLA DE ALBARRACIN** 976 158 100 | por encargo • **A +** 976 232 473 | por encargo • **A MESA PUESTA** 976 388 058 | martes • **CAFÉ PALOMEQUE** 976 214 082 | jueves • **AZARINA FUSION** 976 058 036 | jueves • **TARTAR** 976 594 009 | jueves • **CHIRINGO** 976 211 046 | por encargo • **TASQUILLA RAMONA Y VICENTE** 976 631 368 | jueves • **LUIS CANDELAS** 976 423 025 | lunes y viernes • **LA GARINCHA** 976 388 013 • **LAS TRES CEPAS** 976 476 894 | todos los días • **BODEGÓN AZOQUE** 976 220 270 | viernes • **ENTRESABORES** 976 136 606 | jueves • **GORI** 976 086 327 | martes • **NATIVO** 976 218 018 | jueves • **MARENGO** 976 220 570 | jueves • **BULA TAPAS** 976 225 027 | miércoles • **ZUCO** 976 222 814 | jueves • **PASCUALILLO** 976 397 203 | martes y jueves • **TABERNA 1941** 976 383 967 | miércoles • **LOBERA DE MARTÍN** 976 399 659 | miércoles • **LOBERICA** 976 353 659 | jueves • **CHICAGO CAFÉ** 976 434 997 | jueves • **CHICAGO BRASERÍA CINGIA** 976 119 003 | lunes • **BLASÓN DEL TUBO** 976 298 227 | lunes y miércoles • **RINCON DE CUIRRO** 976 391 264 | miércoles y jueves • **BIROLLA** 976 979 093 | jueves • **LOJA DE TONY** 976 590 444 | miércoles, jueves y viernes • **ROGELLOS** 976 358 950 | martes, miércoles y jueves • **DONDE CAROL** 976 390 823 | jueves • **DALAI** 976 963 646 | jueves • **FORO** 976 569 611 | todos los días • **MECCANO** 976 395 422 | miércoles • **IRIS CAFETERIA** 976 750 777 | por encargo • **WENCESLAO** 976 561 093 | miércoles y jueves • **JAMONERIA** 976 566 268 | todos los días, varios platos de cuchara • **RESTAURANTE LA TORRE** 976 582 644 | todos los días plato de cuchara

BAR NURI CADRETE | 976 125 002 | por encargo • **CHEF EMILIO** | CUARTE DE HUERTA | 976 505 538 | jueves • **RESTAURANTE LA BRASA ASADOR** CALATAYUD | 976 882 470 | jueves y viernes

RESTAURANTE ANTILOÑ 976 227 540 | miércoles • **CAFÉ BAR ÁLVARO** 974 226 | jueves • **CAFETERIA CANDANCHU** 974 220 050 | miércoles

VENTA DE QUICENA 620 041 469 | por encargo • **RESTAURANTE OSCA** - HOTEL PEDROL | 974 220 350 | jueves

CASA JUAN BIESCAS | 974 436 189 | todos los días • **LA CATEDRAL** JACA | 974 554 155 | viernes • **ARAGÓN HILLS** FORMIGAL | 974 430 230 | miércoles

jueves • **BAR VICTORIA** BARBASTRO | 649 40 49 54 | por encargo • **RESTAURANTE FLOR** BARBASTRO | 974 311 056 | por encargo

RESTAURANTE YAIN 976 624 076 | sábados y domingos

RESTAURANTE CASA AGUSTÍN ALBATE DEL ARZOBISPO | 976 812 204 | todos los días

VI JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Del 1 de febrero al 4 de marzo 2018

NOVEDAD
PLATOS ESTRELLA
a partir de 5 €

"La estrella que ilumina el invierno... en tu paladar"

ORGANIZADOR

COLABORAN

PATROCINAN

www.teruelturismo.es www.trufadeteruel.com #TrufaTeruel

Más info: Tfno. 978 61 20 52 - info@conexionimaginativa.com

CURSOS DE COCINA

■ **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. www.lazarola.com– continúa con sus cursos, que concluyen con la degustación, acompañada de bebida, entre semana de 20 a 22.30 horas. **Curso de tapas**, el martes, 13; el miércoles, 14, **Alta cocina para recibir en casa**; **Cocina india**, el jueves, 15; **japonesa** en la mañana del domingo, 18; **Curso de pequeños bocados asiáticos**, el lunes, 20 y de **repostería**, el sábado, 24.

Ya en marzo, **Cocina vegetariana**, el jueves, 1; de **iniciación al sushi**, el sábado, 3, y de **arroz** el domingo, 4; de **Street food**, el jueves, 8, de nuevo **Alta cocina para recibir en casa**; y **Pan y masas**, el domingo, 11. **Cocina thailandesa**, el lunes, 12; el miércoles, 14, **de tapas**; **de cocina india**, el jueves, 16; el domingo, **brunch**; de **tartares, ceviches y carpaccios**, el lunes, 19; **japonesa**, el sábado, 24, y **pasta fresca**, el domingo siguiente. Y nuevo **curso de cocina para principiantes**, todos los martes de marzo, cuatro sesiones.

■ Más cursos en la **Escuela de cocina Azafrán** – San Antonio Abad, 21. Zaragoza. 976 230 022–, de martes a jueves, en horario de 20.15 a 22.15 horas, por 60 euros. **Cocina al horno**, del 13 al 15 de febrero; **arroz**, del 27 al 1 de marzo; y **tapas creativas**, del 6 al 8.

■ La recién abierta escuela **La Rezeta** –La Rosa, 16. Zaragoza. 876 282 982– ofrece diferentes cursos de cocina, alguno básico, como **Cocina sin miedo**, los lunes de febrero, en cuatro sesiones, y otros especializados: el viernes, 16, **Cocina para parejas**, aprovechando san Valentín; el martes, 21, **Pasión por el chocolate**, a cargo de Vicente Navas; Ya en marzo, el martes, 6, **Cocina asiática**, por Víctor Calvo.

ENOTURISMO

■ **Bodega SOMMOS** –Ctra. Nal. 240, km. 155. Barbastro. 974 269 900. www.bodegasommos.com– celebra nuevas sesiones de su programa **12 meses, 12 catas**, siempre el primer 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 3 de febrero, **caviar Per Sé**; el 3 de marzo, **Tru-**



Gabi Orte / chindrones

Zaragoza cuenta con una nueva escuela de cocina, La Rezeta.

fapasión; y el 7 de abril, **Quesos de Radiquero**. Reservas en la web e info@bodegasommos.com.

El resto de los sábados, cata maridada tres vinos con diferentes variedades de **embutidos Casademont**, por 15 euros.

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. **Asturias y Cantabria** en febrero, con **menú regional** el domingo, 25; en marzo, **Madrid** y su menú regional será el domingo, 31; y en abril, **Aragón**.

■ Todos los primeros sábados de mes, **Enate** propone, en Salas Altas, **visita** a la bodega, a la sala de arte y cata de **cinco de sus vinos** más representativos.

■ Vuelve el **Bus Vino Somontano**, con salidas de Zaragoza y Huesca. El domingo, 18 de marzo, **Ayer y Hoy**, con visita a **Bodegas Fábregas y Bodegas Sommos**. Y en la plaza del Mercado de Barbastro se celebra la **Fiesta del Crespillo** declarada de interés turístico de Aragón. La guía acompañante realizará una ruta guiada por Barbastro. Por 27 euros si el viaje se realiza desde Huesca o 29, desde Zaragoza. Inscripciones: 974 316 342 o www.ruta-delvinosomontano.com.



Taberna Arrocería
el Mosquito

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



ALA MESA

- Nuevos menús degustación en **La Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957–, este año bajo el epígrafe **Viaje gastronómico por los rincones de Aragón**. Febrero se centra en **El Moncayo**, marzo en **La Ribagorza y Graus**, mientras que abril se irá hacia los **Pirineos, Gúdar Javalambre, Moncayo y los Montes Universales**. De martes a sábados, por 35 euros.
- El restaurante **La Ternasca** de Zaragoza –Estébanes, 9. Zaragoza. 876 115 863– propone dos nuevas **cenar a ciegas**. Los jueves, 22 de febrero y 22 de marzo, a las 21.30 horas, con 4 pases, un postre, vino y moscatel, por 25 euros.
- **El Foro** –Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611– celebra en febrero sus habituales jornadas, centradas en los **calçots** con menú de siete pases para compartir al centro por 30 euros. Y para marzo, la **cocina árabe mediterránea**.
- Vuelven las cenas maridadas en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–. El jueves, 5 de marzo, **Viña Pedrosa**, con **J. M. Pérez Ovejas**, y el 12 de abril, **La Cava de Pyrene**, con **Manu Jiménez**.
- La **Bodega de Chema** –Latassa, 34, Zaragoza. 976 555 014– propone **Las Noches de Baco**, de lunes a sábado. Se trata de una cena maridada por 26 euros, a partir de su menú mensual.
- Nuevos **Gourmet Days** en **Los Cabezudos y Trangantúa** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–, siempre de lunes a jueves. La semana del 12 de febrero, **centolla de la ría**; del 26 al 1 de marzo, **carabinero**; **ostra holandesa**, del 5 al 8 de marzo; desde el 12, **langostino vivo**; del 2 al 5 de abril, **gamba roja**; y del 9 al 12, **percebe gallego**.
- El **Bodegón Azoque** –Casa Jiménez, 6. Zaragoza. 976 220 320– ofrece en febrero menú degustación, centrado en el cerdo ibérico, maridado con vino **Sommos**, por 40 euros.

RUTAS

- Nuevas visitas gastronómicas guiadas por Zaragoza, **Chocotour**, el sábado, 17 de febrero, y 3 y 17 de marzo, a un precio de 13 euros, con comienzo a las 11 horas desde La Lonja. Con degustaciones en Patio Museo Pablo Gargallo, Chocolatería Valor, Pastelería Fantoba, Los Mallorquines y Capricho.
- **Saborea Zaragoza** ofrece conocer el origen de los principales productos de la gastronomía zaragozana. Partiendo del Torreón de la Zuda –Glorieta de Pío XII, s/n. Zaragoza. 976 201 200–, el recorrido conduce por el Mercado Central, el Museo de la Torre Nueva, el Mercado Agroecológico, Puerta Cinegía, y degustaciones en Montal y Bodegas Almau. A partir de las 11 horas, por 13 euros. Los sábados 10 y 24 de febrero, y 10 y 24 de marzo.

OTROS

- El **mercado agroecológico de Zaragoza** ha vuelto a su emplazamiento en la plaza del Pilar, al lado del monumento a la Hispanidad. Por su parte, el de **Huesca**, se celebra desde el pasado mes de enero, todos jueves en la plaza Concepción Arenal. Con verduras, hortalizas, frutas y huevos, servidos por sus propios productores ecológicos.
- La pastelería **Trenzarte** –calle Alfonso I, 6. 976 205 910. Zaragoza–, ha convocado su concurso de recetas **Me entusiasma la trenza**, basada en la trenza de Almudévar. Fecha límite de envío de las mismas el 30 de abril. www.trenzarte.com.
- **Barbastro** celebra su **Fiesta del Crespillos** el domingo, 18 de marzo, mientras que **Colungo** lo hará el día anterior, sábado, 17 de marzo.
- En el **Centro soriano de Zaragoza** –Cerereros 37. Zaragoza. 976 435 743–, semifinal del **Concurso mundial de torreznos**. El domingo 18 de febrero.
- Nueva edición de la feria de maquinaria, **Fima**, en la **feria de Zaragoza** –Autovía A-2, km 311. Zaragoza. 976 764 700–, del 20 al 24 de febrero. Por su parte, en **Calamocha**, los días 10 y 11 de marzo se celebra **Captur**, la **feria de la caza y la pesca**.



Cursos de cata y elaboración

Ven a nuestras catas,
invitamos a tu acompañante

Válido hasta el 30 de noviembre de 2017

www.cervezasartesanas.com - info@cervezasartesanas.com



VISITA NUESTRA **AGENDA**,
ACTUALIZADA A DIARIO.

WWW.IGASTROARAGON.COM

@GASTROARAGON

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

Mango, Ensalada vietnamita de (Rincón de Hanoi)	Nº 60, pág. 15
Pato con salsa de cerveza, Ensalada de	Nº 59, pág. 14
Queso baby de camembert (Ensalada de)	
y sardina ahumada (El Chalet)	Nº 56, pág. 79
Sushi, sashimi y Uramaki, Surtido de (Sakura)	Nº 60, pág. 14
Trucha ahumada con queso y uva, Ensalada de	Nº 58, pág. 39

SOPAS Y CREMAS

Borrajás, Caldo (Altamiras)	Nº 56, pág. 54
Caldos vegetales (Altamiras)	Nº 56, pág. 53
Cerezas y marisco, Bloody Mary con	Nº 58, pág. 15
Salmorejo de tomate, remolacha y cerezas	Nº 58, pág. 14
Sopa de cuaresma (Altamiras)	Nº 56, pág. 52
Tomate con pan, Sopa	Nº 57, pág. 14

ENTRANTES

Achicorias y escarola (Altamiras)	Nº 57, pág. 52
Arroz: Pastel de risotto con gambones al azafrán	Nº 61, pág. 17
Borrajá, Sr. Urtasun, Otra de (restaurante Lillium)	Nº 56, pág. 14
Borrajá (Crema de) con huevo trufado y bacalao (Saborea)	Nº 56, pág. 15
Cardos de huerta (Altamiras)	Nº 56, pág. 54
Cebollas rellenas con carne (Altamiras)	Nº 56, pág. 54
Cebolla rehogada (Altamiras)	Nº 56, pág. 55
Cebollas rellenas (Altamiras)	Nº 56, pág. 55
Col cuajada (Altamiras)	Nº 57, pág. 52
Espárragos con huevos (Altamiras)	Nº 57, pág. 53
Espinacas con pasas (Altamiras)	Nº 57, pág. 54
Habas verdes con avellanas (Altamiras)	Nº 57, pág. 54
Judías verdes cocidas (Altamiras)	Nº 57, pág. 54
Lechugas rellenas (Altamiras)	Nº 57, pág. 55
Lentejas al azafrán con espinacas y queso	Nº 61, pág. 18
Nabos en salsa (Altamiras)	Nº 58, pág. 54
Pepinos rellenos (Altamiras)	Nº 58, pág. 55
Rancho (El Mortero Alegre)	Nº 60, pág. 21
Setas con avellanas (Altamiras)	Nº 58, pág. 55
Setas de cardo, Empanadillas (Altamiras)	Nº 58, pág. 56
Turmas guisadas (Altamiras)	Nº 58, pág. 57
Turmas, Revuelto de (Altamiras)	Nº 58, pág. 57
Zanahorias guisadas (Altamiras)	Nº 58, pág. 57

PASTA

Canelón de rabo de buey	
crema de patata -tuber melanosporum (Trasiego)	Nº 59, pág. 79
Canelones de espinacas y manzana al azafrán	Nº 61, pág. 16
Espaguetis con setas a la cerveza	Nº 59, pág. 15
Lasaña de morcilla de arroz y borrajás	
en salsa de tomate (Hotel Los Leones)	Nº 57, pág. 85

HUEVOS

Huevo cocinado a baja temperatura con bechamel	
de cebolla, hongos y ceniza de patata (La Senda)	Nº 58, pág. 83
Huevo escalfado sobre nido de pasta fresca	
con bearnesa de hinojo (You can)	Nº 61, pág. 39
Huevos al horno con tartaleta de pan	Nº 57, pág. 15

PESCADOS

Atún, Marmitaki de (Albarracín)	Nº 60, pág. 81
Bonito a la plancha con pimientos y cerezas	Nº 58, pág. 16
Esturión en camisa de ibérico con plancton	
(restaurante Vidocq)	Nº 56, pág. 16
Lenguado al chacolí y azafrán con verduras	Nº 61, pág. 19

Mejillones a la cerveza	Nº 59, pág. 18
Mero al horno en costra de pan	Nº 57, pág. 16

CARNES

Aves

Pollo relleno de carne, manzana	
y frutos secos (You can)	Nº 59, pág. 41

Cerdo

Pastel de cerdo con pan	Nº 57, pág. 17
Solomillo glaseado a la cerveza negra	Nº 59, pág. 19
Carrilleras en salsa de pedro ximénez (Suculento)	Nº 60, pág. 18
Solomillo de ibérico con rebosuelos (Gustalia)	Nº 60, pág. 19

Cordero

Ternasco de Aragón (albóndigas de)	
con salsa de sus manitas (restaurante Casa Frauca)	Nº 56, pág. 17
Ternasco de Aragón	
con patatas y pimientos (La Ternasca)	Nº 60, pág. 18
Ternasco thay (Tajo bajo de) (L'Usuella)	Nº 56, pág. 18

Pato

Alma de pato. Confit al oporto	
con su magret en salsa de foie (El Foro)	Nº 61, pág. 85
Magret con uvas y juliana de naranja (You can)	Nº 56, pág. 38
Pato con espárragos en témpura de azafrán	Nº 61, pág. 20
Pechuga con salsa de cerezas	Nº 58, pág. 17



POSTRES Y BEBIDAS

Bizcocho de yogur (You can)	Nº 60, pág. 41
Buñuelos de pan, manzana y canela	Nº 57, pág. 18
Cerezas, Mousse helada de	Nº 58, pág. 18
Cerveza negra y chocolate, Tarta de	Nº 59, pág. 20
Cerveza, Helado de	Nº 59, pág. 21
Chocolate y cerezas, Tarta de	Nº 58, pág. 19
Crema quemada de miel y azafrán	Nº 61, pág. 21
Cremoso de vainilla, almendra, café y pasión	
(restaurante Lillas Pastia)	Nº 56, pág. 19
Ensalada templada de fresas	
con sabayón al vino blanco	Nº 57, pág. 38
Torrijas de vino tinto y crema de arroz con leche	Nº 57, pág. 19

PRODUCTOS

Atún rojo, Ronqueo del (Nómadas)	Nº 57, pág. 70
Azafrán	Nº 61, pág. 6
Boliches del Pilar	Nº 60, pág. 31
Cardo (Altamiras)	Nº 56, pág. 54
Cebolla (Altamiras)	Nº 56, pág. 54
Cereza	Nº 58, pág. 6
Cerveza artesana	Nº 59, pág. 6
	Nº 59, pág. 45
Col (Altamiras)	Nº 57, pág. 52
Escarola (Altamiras)	Nº 57, pág. 53
Espárragos (Altamiras)	Nº 57, pág. 53

Espinacas (Altamiras)	Nº 57, pág. 53
Guisantes frescos (Altamiras)	Nº 57, pág. 54
Habas verdes (Altamiras)	Nº 57, pág. 54
Judías verdes (Altamiras)	Nº 57, pág. 54
Lechugas (Altamiras)	Nº 57, pág. 55
Legumbres	Nº 61, pág. 31
Nabo (Altamiras)	Nº 58, pág. 54
Pan	Nº 57, pág. 6
Pan chusco (Nómadas)	Nº 56, pág. 70
Pepino (Altamiras)	Nº 58, pág. 55
Setas (Altamiras)	Nº 58, pág. 55
Setas de cardo (Altamiras)	Nº 58, pág. 56
Soja	Nº 57, pág. 58
Tés y granizados	Nº 57, pág. 29
Turmas (Altamiras)	Nº 58, pág. 56
Zanahoria (Altamiras)	Nº 58, pág. 57

BARES Y RESTAURANTES

Zaragoza capital

Albarracín	Nº 60, pág. 80
Bar La Jaula de Grillos	Nº 58, pág. 85
Bar Hernán Cortés	Nº 58, pág. 85
Casa Juanico	Nº 61, pág. 87
Castrobar vermutería	Nº 59, pág. 82
ComeJamón	Nº 60, pág. 82
Donde Carol	Nº 61, pág. 86
Ebalú (Cómo come)	Nº 61, pág. 56
El Chalet	Nº 56, pág. 79
El Ciclón	Nº 59, pág. 83
El Foro	Nº 61, pág. 84
Entresabores (De menú)	Nº 58, pág. 87
Gamberrito	Nº 60, pág. 84
La Coctelería de Martín	Nº 60, pág. 85
La Olivada	Nº 56, pág. 80
La Senda	Nº 58, pág. 82
La Ternasca, Cena a ciegas (Nómadas)	Nº 56, pág. 75
La Ternasca terraza	Nº 59, pág. 80
Lamaribel	Nº 60, pág. 85
Las Armas	Nº 57, pág. 66
Mandanga de la buena	Nº 58, pág. 86
Museo de la Cerveza	Nº 60, pág. 83
Pancetas	Nº 56, pág. 81
Tehife	Nº 57, pág. 67
Las mejores tortillas (Nómadas)	Nº 60, pág. 76
Las mejores tortillas (Nómadas)	Nº 61, pág. 81
Las mejores tapas (Nómadas)	Nº 61, pág. 68

Zaragoza provincia

Sábada. La Encantaria	Nº 59, pág. 81
-----------------------	----------------

Huesca capital

Lillas Pastia (Cómo come)	Nº 58, pág. 66
---------------------------	----------------

Huesca provincia

Biescas. Saborea (El Buscón)	Nº 56, pág. 81
Sardas. Catering y eventos del Pirineo (Nómadas)	Nº 59, pág. 68
Pirineo. Astún Candanchú	Nº 56, pág. 82
Pirineo. Astún Candanchú (Nómadas)	Nº 57, pág. 14
Salas Bajas. L'Usuella (Nómadas)	Nº 57, pág. 74
Anciles. Ansils (Cómo come)	Nº 59, pág. 62
Barbastro. Trasiego	Nº 59, pág. 78

Teruel provincia

Mora de Rubielos. Hotel Los Leones	Nº 57, pág. 84
Cutanda. Casa Serafín	Nº 58, pág. 84

Más allá de Aragón

Errentería. Mugaritz	Nº 59, pág. 87
----------------------	----------------

TIENDAS

Zaragoza capital

El Sitio de Eugenia	Nº 57, pág. 87
El Tostadero Deseo Espresso Coffee Center	Nº 60, pág. 84
Pasta fresca De Zecchi	Nº 59, pág. 83

VINO Y BODEGAS

Cuevas de Arom (Nómadas)	Nº 60, pág. 68
Laus, nueva etapa	Nº 57, pág. 31
Master of Wine: Fernando Mora	Nº 60, pág. 33
Mujeres y vino	Nº 57, pág. 30
Rosados, cuestión de tiempo	Nº 60, pág. 32
Salón Viña Ibérica (La Caracolera)	Nº 56, pág. 58
Vinos extremos	Nº 56, pág. 30

OTROS

Aragonesismos por el mundo (Filococina)	Nº 56, pág. 44
Cine y gastronomía (TuHuesca)	Nº 58, pág. 68
Cocina del Pirineo	Nº 56, pág. 6
Cocinando con presión (Ciencia)	Nº 56, pág. 50
Cócteles de fiestas	Nº 60, pág. 45
Comida para llevar	Nº 60, pág. 6
Conservación de los alimentos (Ciencia)	Nº 60, pág. 52
Cubiertos I (Filococina)	Nº 57, pág. 44
Cubiertos II (Filococina)	Nº 58, pág. 46
Del pan a la penicilina	Nº 57, pág. 50
Fermentación de la cerveza (Ciencia)	Nº 59, pág. 52
Japonesismos (Filococina)	Nº 59, pág. 48
Huertos, resistencia alimentaria	Nº 59, pág. 56
La hora de comer I (Filococina)	Nº 60, pág. 48
La hora de comer II (Filococina)	Nº 61, pág. 43
Mercados de Zaragoza	Nº 60, pág. 60

GENTES

Altamiras, Juan de	Nº 61, pág. 48
Anquela, José Antonio (Cómo come)	Nº 58, pág. 64
Bayego, Jesús (La entrevista)	Nº 61, pág. 44
Cruz, Guillermo y Guijarro, Silvia (Gabi Orte)	Nº 60, pág. 97
Fumanal, Antonio (La entrevista)	Nº 60, pág. 47
Gabás, Luz (Cómo come)	Nº 59, pág. 60
Gómez, Miguel Ángel y Javier (La entrevista)	Nº 57, pág. 42
Gutiérrez, Dani (Gabi Orte)	Nº 61, pág. 97
Hayward, Vicky (reportaje Juan de Altamiras)	Nº 61, pág. 48
Jiménez, Manu (WineLovers)	Nº 58, pág. 37
Lascasas, Santiago (La entrevista)	Nº 56, pág. 42
Lorente, Miguel (WineLovers)	Nº 61, pág. 36
Martínez Urtasun, José Miguel (Gabi Orte)	Nº 58, pág. 98
Mené, Emilio (La entrevista)	Nº 58, pág. 44
Mené, Javier (La entrevista)	Nº 56, pág. 64
Mora, Fernando (WineLovers)	Nº 60, pág. 39
Navascués, Jesús y Jorge (WineLovers)	Nº 59, pág. 38
Pérez Carrosán, Concepción (Cómo come)	Nº 61, pág. 55
Romero, Marisa (La entrevista)	Nº 59, pág. 46
Solanas, Jesús (Gabi Orte)	Nº 59, pág. 97

VIAJES

Aranda y Valdejalón, Castillos y palacios	Nº 56, pág. 47
Caminos del agua	
de los balnearios a Gallocaña	Nº 61, pág. 47
Entre los Monegros y el Ebro	Nº 59, pág. 89
Mudéjar del Ebro y tierras de garnacha	Nº 59, pág. 90
Sommos, otra forma de enoturismo	Nº 56, pág. 33
Turismo de experiencias (Nómadas)	Nº 56, pág. 66



QUÉ JUEGO DA FITUR

¿SI EL PRESIDENTE REGALA PRODUCTOS ARAGONESES, POR QUÉ EL AGUA EN ALGUNAS DEPENDENCIAS ES FORÁNEA? ¿FUESE EL ASESOR DEL CONSEJERO O LE INVITARON A DEJARLO? ¿SE ANIMARÁN MÁS RESTAURANTES ARAGONESES A SOLICITAR UNA SEÑAL AL RESERVAR UNA MESA?

EL TAPAO
gastro@adico.es

No se sorprendan ante los acentos o la ausencia de 'cos' e 'icos' en la Casa de Aragón en Madrid

Confieso, piqué. Me creí que **Jesús Solanas** y su equipo se iban a crear un restaurante efímero en Tokio. Quizá si uno supiera en qué día vive, el que la noticia se publicara en las redes el pasado 28 de diciembre le hubiera dado alguna pista. ¡Si hasta indagué la existencia de vuelos *low cost* hasta el país del sol naciente!

Fitur sigue manteniendo su poder de convocatoria. Según cuentan a este *tapao* el viernes, día de Aragón, el premiado stand de la comunidad –dos de tres, ¡jodo **Soro!**– parecía el paseo Independencia. Si casi había más gente del sector que en la misma **Gala de hostelería**, que en su segunda edición vio reducida la asistencia de profesionales. Será porque ya se conocía el nombre de los galardonados –tan solo descubrir la mejor tapa aragonesa provocó algo de suspense– o será porque todos se tienen demasiado vistos. Lo cierto es que quienes acudieron salieron más que cenados del evento, jugando a descubrir qué platos pertenecían a cada uno de los cuatro caterin aragoneses –zaragozanos más bien– que compartían cocina: **Cachirulo**, **Palafox**, **Guían** y **Bastilla**. Me cuentan que algún **chilindrón** los clavó. Volviendo a los madriles, el presidente **Lambán**, en funciones turísticas –ante un consejero que fruncía los brazos o

cruzaba las cejas, no me lo explicaron bien– presumió de turismo y, ya puestos, prometió medio millonaje de euros para el **IES Miralbuena**. Contenta estará la **exdirectora provincial de Educación**, por más que algún empresario hotelero, avezado en reformas de cocina, estimó que la cantidad se quedaba algo justa. A ver qué dice la **madrina**.

Siguiendo con **Fitur**, entre la multitud que rodeaba a los jefes y, aprovechando la profusión de canapés, se apreciaba a muchos *publicistas* o *publicitarios* o como se diga buscando *jefes* o *asesores* o como se diga para colocar algún que otro anuncio. Será que no les reciben en casa y tienen que aprovechar cualquier oportunidad.

Todo ello en un denominado espacio **GastroAragón**, tan original en su nombre como la cabecera que eligió –y registró, por cierto– la empresa editora de este bimestral.

Sabrán que **Fitur**, como la mayoría de las ferias, ofrece unos potentes descuentos para viajar en **Renfe**. Lo que quizá no sepan es lo estrictos que resultan los revisores o como se llamen ahora. Al parecer hay que aportar un documento impreso –no, no vale el móvil– personalizado para poder acceder al tren. Hubo quien, como un **turístico diputado** y compañía, que tuvo que recurrir a toda su habilidad dialéctica para subirse al **AVE**, ante el empecinamiento del de la puerta. Otros perdieron el tren hasta conseguir los malditos papeles.

Por cierto, no se sorprendan ante los acentos o la ausencia de *cos* e *icos* al comer en el restaurante de la **Casa de Aragón** en Madrid, prueba de nuestro cosmopolitismo o de que los aragoneses, como los de Bilbao, nacemos donde queremos. El maitre tan **argentino** y convincente que parece que se haya criado junto a los ternascos en la Pampa; el cocinero, **vasco**, pero criado en **Marrocos**; y el gerente, venezolano. Eso sí, se come muy bien, a precio razonable y el ternasco es de verdad, con **IGP**.

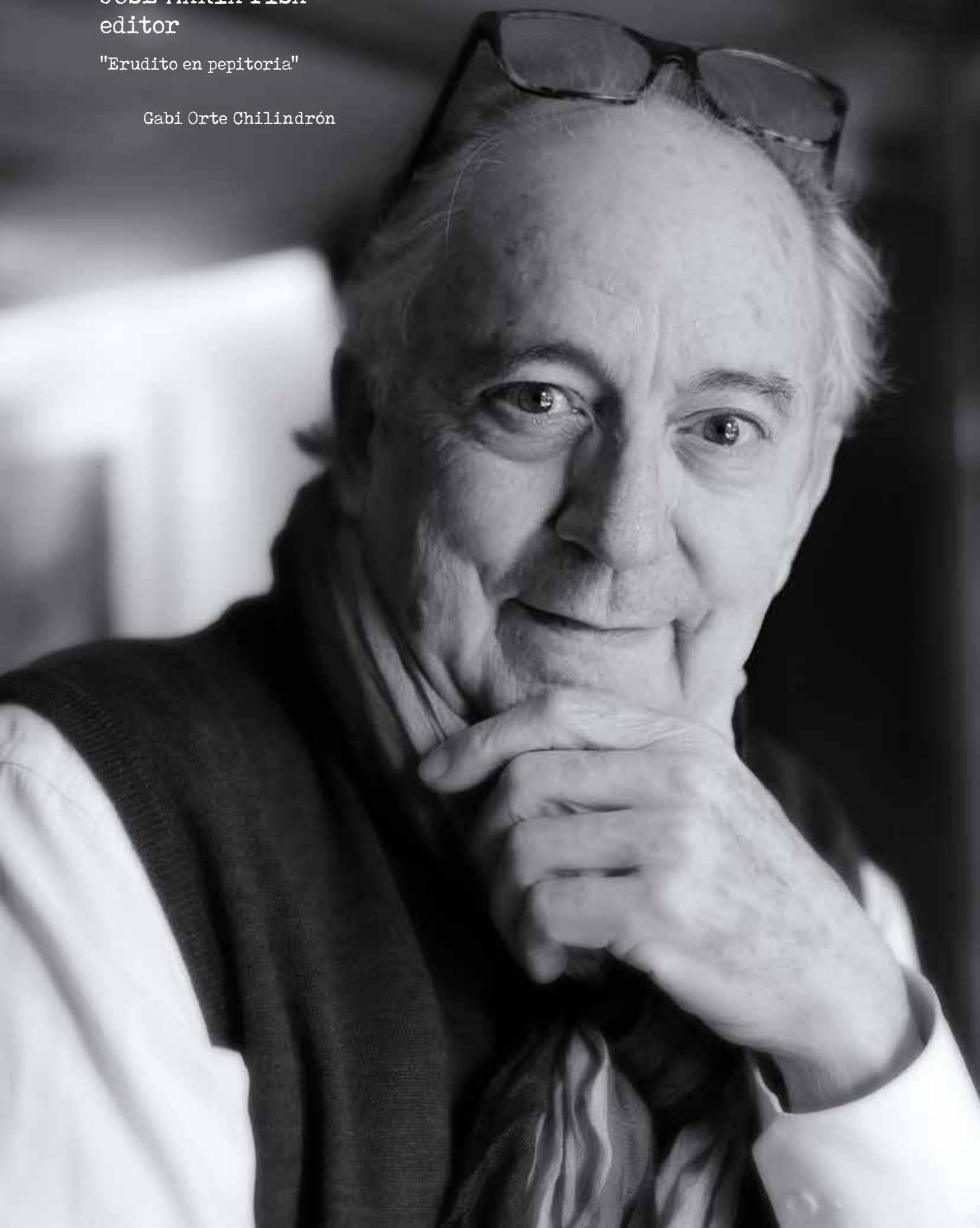
Despropósitos geográficos

Los del **Gastro Aragón** auténtico, que diría **Jaime Peñafiel**, me trajeron de la feria, ¡cuánto cunde **Fitur!**, el simpático folleto editado por el **Organismo Autónomo Parques Nacionales**, y avalado por el logotipo del **Ministerio de Agri-**

JOSÉ MARÍA PISA
editor

"Erudito en pepitoria"

Gabi Orte Chilindrón





La DOP Campo de Borja se escapa al Bajo Aragón y la de cava se va hasta Ejea

cultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, se titula **Viaja por los paisajes y sabores de España**.

Pero, si se atreve, provéase de un mapa correcto o déjese guiar por **google** aunque acabe bajando con su coche por unas escaleras de la **plaza del Torico**, como le sucedió a uno. Todo un auténtico despropósito del que se hicieron eco algunos medios aragoneses gracias a las redes telemáticas de los del auténtico.

Ofrece el citado folleto un mapa de España, donde además de los espacios naturales se ubican las DOP e IGP españolas. O al menos ese debía ser el propósito de quien pagara la edición. La **DOP Campo de Borja** se escapa al Bajo Aragón, la de **cava** se va hasta Ejea, la de **Calatayud** cruza el Ebro y se sitúa en la margen izquierda, **Cariñena** aparece en Tarazona y **Somontano**, eso sí, se queda en su sitio —estadísticamente, alguna tenía que acertar—, por más que la **IGP Valle del Cinca** se coloca a su oeste.

Y el aceite **Sierra de Moncayo** se viene a Zaragoza, el del **Bajo Aragón** baja a Gúdar, la **Cebolla Fuentes de Ebro** a Caspe y así sucesivamente.

Eso sí, el **Jamón de Teruel**, cuyas supuestas irregularidades han quedado en nada, está perfectamente colocado en su provincia, no como el **Melocotón de Calanda**, que se escapa hasta el Maestrazgo.

Vídeos hosteleros

Con gran regocijo recibieron muchos hosteleros el irónico video que el **coci-**

nero ternaskero colgó en sus redes sociales. Agradecía vehementemente a la cervecera por excelencia el envío de un pincel de silicona como aguinaldo navideño. Por si no sabía utilizarlo, el coque-to envase contenía además una receta. Tanto trascendió que desde la casa le ofrecieron poco menos que protagonizar otro video, aunque ahora sin firmar el guión, solo interpretando.

También revuelo en redes, aunque temporal pues la entrada desapareció tempranamente, ante la queja de otro **roce-ro cocinero** al sentirse engañado por los gestores de alguna aplicación gastronómica, de esas que crecen como setas sin sequía, prometiendo decenas de visitas a su establecimiento.

Recién estrenada la nueva **junta de Cafés y Bares**, el **Rollo** vuelve al estar de actualidad. Los vecinos protestan y el consistorio comienza a ponerse las pilas, a la espera de que revise la ordenanza de las llamadas zonas saturadas. Y mientras los bares quieren entrar en el

negocio de las **apuestas deportivas**, **Azajer** la asociación de jugadores en rehabilitación se opone. Hay tajo.

Parece que **Aramón** sigue empeñado en coartar la libertad de bebida de sus esquiadores o al menos su comodidad. Desde la ausencia de una mínima copa para beber vino —¿en vaso de plástico un **Enate 234?**— hasta la prohibición de entrar con bebidas propias, que hay que rentabilizar las inversiones hasta que el ladrillo vuelva con la fuerza necesaria. Los más astutos, eso sí, llegan con su propia lata de cerveza de la marca concesionaria, por cierto foránea, ya que al menos no hay muchos problemas para enfriarla.

Se nos fue **Maruja Callaved**, pero al menos nos queda el consuelo de haber visto cómo se le rendía homenaje desde el sector en el reciente congreso **Hecho en los Pirineos**. Sería bueno que los jefes fueran repasando el listado de abuelitos, no sea que alguno se nos vaya antes de hora. Cuesta tan poco...

El próximo bimestre hablaremos de los becarios de **Jordi Cruz**, o quizá espere-mos a que los jueces decidan qué hacer con las gigantescas cantinas deportivas, asunto que también promete eternizarse, no así como aquellas fincas de bodas en el entorno de Zaragoza, que como los **pimientos de Padrón**, unas serán legales y otras *non*.

NO PRETENDÍAMOS ESCRIBIR DE
PIEDRAS, NI SIQUIERA DE
VINO...PERO ¿ACASO HAY MEJOR
MANERA DE DISFRUTAR DE LA
NAVIDAD Y BRINDAR POR EL
AÑO NUEVO QUE CON UNA COPA
DE "EL VINO DE LAS PIEDRAS"?

FELIZ NAVIDAD Y AÑO 2018

 **CARIÑENA**
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**EL VINO
DE LAS
PIEDRAS**
D.O.P. CARIÑENA

 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre

EL VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

PREMIOS Horeca



XIX CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA
DEL 1 AL 28 DE FEBRERO

ELIGE Y RESERVA TU MENÚ

certamengastronomico.com

#certamenrestauranteszgz

ORGANIZAN



saboreazaragoza
TASTINGZARAGOZA

PATROCINAN

