

gastro

aragón

NÚMERO 65 AGOSTO/SEPTIEMBRE 2018 BIMESTRAL ARAGONÉS DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN



**bajo
cero**

**placer
helado**

EN HUESCA
TATAU

NUEVA SECCIÓN
ENOTURISMO

FESTIVAL
VINO SOMONTANO



FESTIVAL VINO SOMONTANO 2018

DEL JUEVES 2 AL DOMINGO 5 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21 H

MUESTRA DEL VINO SOMONTANO

JUEVES 2 DE AGOSTO (23 H)

YLLANA
THE PRIMITALS

VIERNES 3 DE AGOSTO (20 H Y 23 H)

PETER PAN
MUSICAL

SÁBADO 4 DE AGOSTO (23 H)

MICHAEL'S LEGACY
HOMENAJE A M. JACKSON

DOMINGO 5 DE AGOSTO (20 H)

MAGO YUNKE
CONJURO

BARBASTRO (HUESCA)

VENTA ANTICIPADA EN EL C.R.D.O. SOMONTANO,
EN EL 974 31 30 31 Y EL MISMO DÍA EN TAQUILLAS.
INFORMACIÓN DEL FESTIVAL: 974 31 30 31 /
WWW.DOSOMONTANO.COM / WWW.RUTADELVINOSOMONTANO.COM

FESTIVAL VINO SOMONTANO BIRRAGOZA IV LIGA DE LA TORTILLA

AGENDA PÁG. 92-96

65

AGOSTO/
SEPTIEMBRE
2018

Los helados

LA GASTRONOMÍA BAJO CERO **PRESUME DE BUENA REPRESENTACIÓN ARTESANA** EN ARAGÓN**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, María Montes,
Mariano Navascués,
David Olmo, Jorge Hernández,
Lalo Tovar, Natalia Huerta,
Manuel Bona, Ana Caudevilla,
Joan Rosell, Fernando Mora,
Guillermo Orduña,
Francisco Abad, Carlos Pérez,
Fernando Montes, Francisco
Orós, Pepe Bonillo, Elena
Bernad.

ASESORES

Miguel Ángel Revuelto,
David Baldrich

FOTOGRAFÍA

Gabi Orte / archivo

FOTO PORTADA

Gabi Orte | chilindron.es

AGRADECIMIENTOS

Restaurantes Uncastello
y Palomeque; Helados Elarte,
Ziart y Lyc.

REDACCIÓN Y PUBLICIDAD

Albareda 7, 1º, 2ª
50004 Zaragoza
976 232 552 / 682 830 711
gastro@adico.es

IMPRIME

Calidad Gráfica, SL

DISTRIBUYE

Valdebro Publicaciones, SA

DEPÓSITO LEGAL
Z-4429-2009



**UNA
INDUSTRIA
PARA GOZAR
DEL FRÍO**

REPORT > PÁG. 41-49

PASTILLO DE MANZANA

YOU CAN > PÁG. 57-59

**TATAU, ¿TAPAS O PLATOS?**

EL BUSCON > PÁG. 82-83

**HECHO EN LOS PIRINEOS**

TU HUESCA > PÁG. 60-61

**CARMELO BOSQUE**

LA ENTREVISTA > PÁG. 32-33



ADEMÁS RECETAS Seis fórmulas de diferentes helados. **GASTRONÓMADAS** Las mejores propuestas con ternasco. **WINELOVER** Jorge Orte. **ENOTURISMO** Nueva sección para viajar con vino. **BARRA LIBRE** El Chartreuse.

AGOSTO, UN DESCANSO PARA REFLEXIONAR

¿DESAPARECERÁN YA ESAS COOPERATIVAS DEDICADAS A SUMINISTRAR MANO DE OBRA A LOS MATADEROS? ¿RECUPERARÁ EL GOBIERNO LAS HOSPEDERÍAS INSUMISAS? ¿QUÉ TIENE ORDESA QUE A TANTOS SEDUCE? ¿CUÁNTOS BARES SIN COCINA CERRARÁN EN BREVE EN ZARAGOZA?

Agosto parece ser un mes para el descanso, excepto para gran parte de la hostelería y quienes deben atender a las labores de la agricultura y ganadería.

Dejaremos, pues, para el otoño los comentarios acerca de las inspecciones de trabajo en los mataderos españoles –de gran trascendencia, pero leve eco mediático–; el eterno conflicto entre la ganadería extensiva y la presencia del oso y el lobo; incluso el recurso especial a los pliegos que regulan los contratos de los comedores escolares de la provincia de Zaragoza, pues no recogen las indicaciones de la Unión Europea.

FRESQUITO. Mejor disfrutar de los helados que contribuirán a paliar el intenso calor estival, cada vez más impredecible y extremo, según aseguran los analistas del cambio climático, una realidad le pese a quien le pese.

Quizá este sector del frío sea uno de los pocos que se resisten a caer en manos de las grandes multinacionales. Si bien es cierto que crecen las franquicias en el sector, no lo es menos la supervivencia de tiendas o pequeñas cadenas, que mantienen su producción artesana y doméstica. Sin ocultar que no son pocas las que han abandonado el obrador para servirse de proveedores de mayor tamaño.

Que los tenemos y de gran calidad en nuestra tierra. El reportaje central recoge diferentes maneras de enfocar esta actividad, pero todos los heladeros apuestan por la calidad y, cada vez más, por la cercanía

El futuro de las industrias artesanas agroalimentarias se basa en lo local y la calidad.

de los proveedores en la medida de lo posible. De momento, que sepa, la vainilla no crece bien en la península, como el café o el chocolate.

Lo que no impide optar por fruta fresca y local en lugar de concentrados; por leches auténticas antes que esas repletas de apellidos, por yogures con procedencia conocida.

Se constata cada vez más que el futuro de las industrias artesanas agroalimentarias se basa en lo local y la calidad de las materias primas, en el mimo del trabajo y en la relación directa con proveedores y clientes. Puede que el tamaño cree sinergias y ahorre ciertos costes, pero en la mayoría de los casos lo hace a costa de la bondad del producto. Y cada vez hay más clientes que apuestan por este modelo.

REFLEXIÓN. Agosto debería ser también una oportunidad para reflexionar. La llegada de septiembre provocará un auténtico aluvión de actos en nuestra comunidad. A las fiestas del Pilar –cosidas aún con alfileres a la hora de redactar estas líneas– se sumarán los diversos concursos de tapas; ferias como la del Jamón en Teruel; el festival Aragón con gusto en toda la comunidad; la ya consolidada Liga de la tortilla, que ampliara su ámbito de actuación; y un buen número de jornadas gastronómicas, en ocasiones redundantes.

Ya no sabemos qué pensar acerca del porqué esta concentración de eventos en el último cuatrimestre aragonés. Si es que el frío nos da marcha y nos anima a salir y trabajar; si las tardanas aprobaciones de presupuestos y ayudas condiciona la organización de eventos.

O si, simplemente, la misma inercia ha concentrado las actividades en unos meses antaño vacíos y hogaño repletos de propuestas. Y nadie desea recular.

Al menos, hágase de la necesidad virtud y difúndase por el resto del mundo tal cantidad de eventos, como si no fuera coincidencia sino acumulación buscada.

Mientras llega ese otoño disfrute de las vacaciones, si las tiene. Y aproveche sus desplazamientos para conocer otros alimentos y bebidas, que siempre saben mejor allá donde se producen; y su compra prolonga el placer del viaje.

Con el retorno comenzará una larga y pesada campaña electoral en la que sería deseable que la agroalimentación, la gastronomía y el turismo tuvieran un mayor protagonismo. De momento, *karma*, que diría un andaluz.

RAMCÉS GONZÁLEZ

cocinero

"El discreto encanto de la cocina"

Gabi Orte Chilindrón



gastro AMIGOS



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 SENDA TAPAS**
Francisco Vitoria, 19. Zaragoza
- **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**
Estébanes, 9. 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
- **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
- **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
976 679 105
- **RODI**
Ctra. de La Almunia, s/n. Fuendejalón
976 862 039 / www.restauranterodi.com



DE COMPRAS

- **LA ZAROLA EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS**
San Miguel, 35. Zaragoza
661 668 471 / www.lazarola.com
- **CHACINERÍA LAS MASADAS**
Ainzón, 21. Zaragoza
976 284 588 / lasmasadas.blogspot.com.es
- **LA RINCONADA DEL QUESO**
Méndez Núñez, 23. Zaragoza
976 393 608 / www.larinconadadelqueso.com
- **GASTRÓPOLIS**
San Miguel, 50. Zaragoza
976 225 020 / gastropoliszaragoza.blogspot.com.es
- **LA NATURAL**
Fernando el Católico, 9. Zaragoza
976 359 283 / www.la-natural.es
- **LA 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.frutasjaviernene.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. Almodóvar / 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. Lércara
976 835 037 / www.ecolecera.com
- **MÁS QUE GASTRONOMÍA**
Río Aragón, 30. Cuarte de Huerva
976 963 744 / www.masquegastronomia.com
- **LUPULUS CERVEZAS ARTESANAS**
www.cervezasartesanass.com
- **MARTÍN MARTÍN**
www.martinmartin.es
- **LA ZARAGOZANA**
www.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

INTEGRA A **EL RINCÓN** Y **MARTÍN MARTÍN**, CUYAS MARCAS PERMANECEN NACE EL GRUPO **FLAMEN&CO**

Frutos Secos El Rincón y **Martín Martín** se han fusionado para convertirse en un macrogrupo empresarial aragonés de la venta de alimentación al detalle, repostería y aperitivos.

Antonio Flamenco, director general de El Rincón y **José Antonio Domingo**, de Martín Martín, formalizaron el acuerdo que no implica la fusión de marcas, ya que ambas coexistirán comercialmente «dando respuesta a la necesidad creciente de diversificación y adaptación de la oferta y la demanda en el sector alimentario». No habrá cierres de establecimientos, «aunque se encuentren muy cercanos, porque son complementarios»

GRUPO FLAMEN&CO. Del grupo, del que Flamenco será director general y José Antonio Domingo, **Javier Oliete** y **Jesús Moreno** serán ejecutivos, también forman parte **El Gallo Rojo** –patatas fritas y aperitivos, en Utebo–, **Tostados de Calidad** –frutos secos en Cogullada, con la marca **Buenola**– y **Obrador El Artesano**, elaborador de pastelería en Zaragoza. Fábricas que ahora servirán a las tiendas Martín Martín, aunque la tercera tendrá



Los directivos del grupo, con Félix Longás, presidente de la AIAA, como testigo.

Cortesía Martín Martín

que crecer y trasladarse a medio o largo plazo.

Ahora dispone de 151 establecimientos y más de mil empleados, con una facturación conjunta de 70 millones de euros. Las dos empresas han decidido dedicar 1,5 millones cada una a modernizar, digitalizar y mejorar los espacios y el servicio de atención al cliente y a abrir nuevos establecimientos, pues se prevé la apertura de veinte nuevas tiendas, diez de cada marca, cada una donde es «más potente», El Rincón en el centro y áreas comerciales y Martín

Martín en los barrios. Con ello, el número de empleados, más de mil, con una importante presencia femenina, podría crecer hasta los 1200 en un próximo futuro. La sede de El Rincón acogerá los servicios administrativos, mientras que la logística se concentrará en las instalaciones de Martín Martín, en Plaza.

El presidente de la **AIAA, Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, Félix Longás**, que ha participado como asesor en la operación, destacó la integración «como ejemplo de visión de futuro, generosidad e ilusión», remarcando que el nuevo grupo «mantiene sus raíces familiares y aragonesas».

HACIA LA **IGP** DE **CEREZA** DEL **ARANDA** Y **CALATAYUD**

El consejero de **Desarrollo Rural y Sostenibilidad** del **Gobierno de Aragón, Joaquín Olona**, ha mostrado su apoyo al grupo de cooperación formado por productores de cereza, cooperativas, empresas de las comarcas de Calatayud y el Aranda y el **CITA**, para impulsar la creación de una marca de calidad diferenciada bajo la figura de **Indicación Geográfica Protegida, IGP**, para la cereza de la zona. «Calatayud y el Aranda son un referente a nivel nacional en la producción de cereza, pero además de hablar de cantidad, hay que hablar de calidad, y por eso apoyamos este proyecto de cooperación y su apuesta por la creación de una marca de calidad que contribuya a aumentar la calidad agroalimentaria diferenciada en Aragón».

Jesús Abad, gerente de la cooperativa **Niño Jesús**, de Aniñón, es el presidente de la recién creada **Asociación para la promoción de la Cereza de la Comunidad de Calatayud y la Comarca del Aranda**, germen de esta futura IGP. Afirma que ahora «queda un intenso proceso de reflexión y diálogo», ya que a los veinte millones de kilos que se producen en las dos comar-



Olona habla durante las jornadas. A la izquierda, Jesús Abad, nuevo presidente.

Cortesía DGA

cas no se aplican los mismos criterios de selección y «no toda la producción se podrá distinguir con el mismo sello de calidad». Esta cereza está considerada cereza de montaña, ya que se produce en altitudes que varían de los 400 a mil metros de altura, con variaciones de temperatura extrema que hacen que el producto cuente con una calidad excepcional, y permiten el cultivo de diversas variedades, que se recogen desde mayo hasta la primera quincena de agosto.

LEÍDO POR AHÍ

El tribunal de Justicia de la Unión Europea avala la norma que dispone que los **CERDOS IBÉRICOS** dispongan de doble de espacio que el resto de los puercos europeos. *¿Será por eso que su jamón es tan exquisito?*



Los carniceros franceses, algunos pescateros y muchos restauradores han pedido amparo a su gobierno ante los ataques de **GRUPOS VEGANOS** a sus establecimientos. *¿Llegará este movimiento a nuestro país?*

Investigadores españoles han descubierto que tres proteínas que se encuentran en semillas de un **ARROZ TRANSGÉNICO** pueden prevenir la transmisión del **SIDA**. *¿Más argumentos para el eterno debate?*

El debate independentista a llegado a **CAN ROCA**, criticado por ceder un local para la entrega de premios Princesa de Girona. *¿Entiende la gastronomía de fronteras políticas?*

Estados Unidos ha comenzado una guerra legal para regular **LAS PROPINAS**. Para unos precariza a los camareros, para otros supondrá una merma de ingresos. *¿Tendremos alguna norma así por estos lares?*



La escasez de **CO₂**, por el cierre temporal de lagunas fábricas, provocó problemas de suministro de **CERVEZA** en Reino Unido durante el pasado mundial. *Elaboradores españoles. ¡Comprad mucho gas, que el verano es muy largo!*



Cortesía DGA

Joaquín Olona, y el director de Araparda, José Manuel Macarulla firman el acuerdo.

EL CENTENARIO DE ORDESA CRECE EN PATROCINADORES AGROALIMENTARIOS

El **Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido** está captando numerosos patrocinadores del sector agroalimentario. Tras **Cervezas Ámbar**, que fue la primera en firmar, se han ido sumando **Cafés El Criollo, Balay, Arroz Brazal, Panishop, Ebo-ca, Casa Matachín, Bodegas Care, Araparda, Asociación de criadores de raza bovina parda de montaña, Martín Martín, Agroveco, Cooperativa ganadera de Caspe, Harinas Villamayor y Atades**. El Centenario ha sido declarado **Acontecimiento de Excepcional Interés Público (AEIP)**, lo que ofrece ventajas fiscales de hasta el 90 % en el Impuesto de Sociedades y otros beneficios a las empresas patrocinadoras, que pueden adherirse durante todo 2018 y 2019.

Además, el Consejo de Europa ha renovado el **Diploma Europeo** concedido al Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido en 1988.

ÁMBAR BUSCA LEVADURAS EN ORDESA

Ámbar seleccionará de un estudio de la microbiota autóctona del Parque Nacional de **Ordesa** una cepa de levadura para elaborar la próxima cerveza de la colección **Ambiciosas**. El estudio realizado por científicos del **Centro Nacional de Tecnología Agroalimentaria**, pretende aislar e identificar la microbiota –bacterias y levaduras presentes– en las muestras vegetales de ocho ecosistemas del parque y establecer las diferencias microbiológicas entre ellas. Una iniciativa impulsada por el Gobierno de Aragón y patrocinada por Ámbar enmarcada en el centenario del parque.

Para Antonio **Fumanal**, maestro cervecero de Ámbar, «hacer una cerveza con levadura salvaje es un reto con el que vamos a aprender. Voy a trabajar con un ingrediente que ha estado libre durante siglos y no ha sido domesticado». La levadura es la encargada de transformar los azúcares en alcohol durante la fermentación. «Hoy en día se suelen emplear levaduras muy estudiadas para evitar sorpresas. Sin embargo, en la naturaleza encontramos multitud de levaduras salvajes igualmente válidas para elaborarla y con propiedades sorprendentes difíciles de encontrar en el mercado».

ZARAGOZA CON GREENPEACE: DIETA SANA, PLANETA SANO

El **Ayuntamiento de Zaragoza** aprobó la suscripción a la **Declaración Dieta sana, planeta sano**, de **Greenpeace**, por una política alimentaria responsable y sostenible. La ciudad se convierte en pionera en el país y asume el compromiso de fomentar una alimentación más sana para las personas y el planeta. En España, el 80 % de la población reside ya en urbes, por lo que las ciudades juegan un papel determinante en el futuro del planeta, siendo la alimentación un aspecto más decisivo cada día. La Declaración es una pieza del proyecto **Neopolitan**, a través del cual se ha retado a diez ciudades españolas a convertirse en sostenibles. Entre otras actividades apoyan una transición alimentaria hacia un modelo menos cárnico; el apoyo de los productos ecológicos y locales; el desarrollo de programas de educación sobre alimentación sana; ayudar a disminuir el desperdicio alimentario.

ARENTO CIERRA SU REESTRUCTURACIÓN

Arento, el mayor grupo cooperativo de Aragón, ha conseguido cerrar con éxito su reestructuración financiera, sin necesidad de utilizar el aval del gobierno autonómico. El acuerdo, alcanzado tras más de seis meses de negociación con hasta 19 entidades financieras, permitirá que algunos de los préstamos que tenía suscritos a corto y muy corto plazo pasen al largo, lo que desahogará su situación financiera. Para reducir su deuda, también ha implantado un plan de disminución de costes que ha supuesto un ahorro cuantificado ya en 1,2 millones anuales.



Cortesía AIAA

Jornada de trabajo de la AIAA junto con el Cluster de Alimentación.

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CREA 2300 EMPLEOS EN DOS AÑOS

A cierre del 2017, la agroalimentación contaba en Aragón con 15 120 ocupados, frente a los 12 780 de finales del 2015; en solo dos años, el sector ha logrado crear más de 2300 empleos. «Va a seguir tirando de la economía aragonesa y para este año también prevemos mejorar nuestras cifras», destacó el gerente de la **Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, AIAA**, **José Ignacio Domingo**. La industria agroalimentaria facturó en 2017 unos 4000 millones de euros, frente a los 3400 del 2015, y su peso en el PIB regional se acerca ya al 10 %. La AIAA, junto con el Cluster de la alimentación va a trabajar para mejorar la percepción de sus productos como alimentos con propiedades saludables, así como fomentar la Internacionalización de las pymes alimentarias a través de los canales digitales.



Cortesía DGA

ALTA TECNOLOGÍA PARA EL PORCINO

En su visita al CITA, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, y el Parque Científico Tecnológico Aula Dei, en compañía de la consejera, **Pilar Alegría**, **Javier Lambán**, ha anunciado la instalación en Ejea de los Caballeros, en la sede que allí tiene Aula Dei, de una incubadora de empresas de alta tecnología del sector porcino. Se pondrá en marcha en el primer trimestre de 2019 y cuenta ya con una subvención de fondos FEDER para poder ejecutar el proyecto que hasta 2021 dispone de un presupuesto de un millón y medio de euros.

ÉXITO DE LA CAMPAÑA DE RECICLAJE ORGÁNICO

A las dos semanas de funcionamiento de la prueba piloto de recogida selectiva de materia orgánica en el Actur, el consejero de Servicios Públicos, **Alberto Cubero**, ofreció datos y valoraciones. «Los resultados de la prueba piloto están siendo un éxito y merece la pena destacar tanto la implicación de las vecinas y vecinos como la de las empresas del barrio. Todavía hay mucho trabajo por hacer, ya que aún quedan personas que no se han enterado o todavía no conocen los beneficios de separar los restos orgánicos». De los 185 establecimientos del barrio generadores de residuos orgánicos inscritos, el 79,4 % de los visitados; de los no inscritos, únicamente el 14% ha rechazado participar. En cuanto a las viviendas inscritas, ya alcanzan las 6989, el 41,8 % del total que comprende la prueba piloto.

Por otra parte, se pondrá en marcha un novedoso sistema de tratamientos de residuos urbanos, que se convertirán en compost.

TRABAJO MULTA POR LOS FALSOS AUTÓNOMOS DE LAS CÁRNICAS

La industria cárnica aragonesa y española ha sufrido un golpe que pone en cuestión su modelo laboral, basado en nutrirse de mano de obra con trabajadores autónomos a través de cooperativas. La **Inspección de Trabajo** ha echado abajo este esquema en las actas de liquidación que ha levantado en Aragón contra cinco empresas. En total, les exige el pago de casi 3,5 millones de euros por las cuotas a la Seguridad Social de los últimos cuatro años –con un recargo del 20%– correspondientes a 270 falsos autónomos que prestaban servicio a través de **Servicarne**, una cooperativa de trabajo «ficticia», según informó **El Periódico de Aragón**. Según **CC OO**, afecta en Aragón a unos 3500 trabajadores del sector, la mitad del total. Con posterioridad, grupos aragoneses como **Jorge** y **Costa Food** han anunciado el inicio de negociaciones para mejorar las condiciones de los trabajadores que emplean a través de las cooperativas de trabajo.

QUIÉN Y QUÉ

■ No hubo suerte, ninguno de los tres aragoneses nominados a los **Premios Nacionales de Gastronomía 2017** ha alcanzado premio. Mejor Jefe de cocina ha sido **Albert Adrià**; Mejor director de sala, **Juan Manuel del Rey**; Mejor sumiller, **Rafael Sandoval**; Mejor labor periodística, **Mikel Zeberio**; Mejor publicación, **El nuevo arte de la cocina española**; Mejor Publicación periódica en papel, **Pastryrevolution**; Publicación periódica digital, **7 Caníbales**; Gastronomía saludable (personalidad), **Andoni Luis Aduriz**; Gastronomía saludable (institución): **Fundación Dieta Mediterránea**; Premio Especial: **José Gómez**, de Jamones Joselito; y Premio Toda una vida: **Vicente Castelló**.

■ La patronal hostelera, **Horeca**, y los sindicatos **CCOO**, **UGT** y **OSTA** alcanzaron un preacuerdo para el convenio colectivo del sector, que aleja la amenaza de huelga durante las fiestas del Pilar. Un texto que deberá ser ratificado en septiembre por los trabajadores y que, en caso de ser aprobado, dará estabilidad durante los tres años de vigencia.

■ El **Libro de Oro de la Cocina Aragonesa**, editado en 2016 por **Almozara**, fue elegido entre numerosos finalistas procedentes de distintos países el mejor libro del mundo en la categoría Cocina Local, en la edición 2018 de la **Cookbook Fair**, que tuvo lugar en Yantai, China.



Gabi Orte / chilindrones

Luis Vaquer es el nuevo presidente de los hosteleros aragoneses.

■ Por unanimidad, **Luis Vaquer** es el nuevo presidente de la **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, CEHTA**, sustituyendo a José Luis Yzuel, que ya preside la nacional. Durante su mandato, se pusieron en marcha y consolidaron proyectos de promoción como el festival Aragón con Gusto o los Premios de Hostelería y Turismo de Aragón.

■ **Eroski** ha dado por culminada su reestructuración y vuelve a beneficios, 32 millones en 2017 frente a la pérdidas de 22 el año anterior.

■ El cocinero, escritor y estrella de la televisión, **Anthony Bourdain** se suicidó el pasado mes de junio en un hotel de Estrasburgo, donde se encontraba trabajando.

■ **Verallia Zaragoza**, que ya fabrica 1,5 millones de botellas diarias en su planta de Cuarte de Huerva, acaba de inaugurar una nueva línea centrada en vidrio para cerveza.

■ **Félix Longás**, en representación de **La Zaragozana**, ha sido reelegido presidente de **Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, AIAA**, para los próximos cuatro años. Además, la Junta Directiva de la Asociación ha quedado compuesta por las empresas **Aves Nobles y Derivados**, **Cafés Orús**, **Fribín**, **Bodegas Aragonesas**, **TAISI-José M^a Lázaro**, **Manantiales del Piedra**, **Pastas Alimenticias Romero**, **Chocolates Lacasa**, **Grupo Jorge**, **Pastelería Tolosana** y **Harineras Villamayor**.



Cortés Ámbar

Arte urbano y homenaje a los elaboradores de cerveza.

■ El artista **Miquel Wert** ha utilizado como lienzo los tanques verticales de fermentación de la fábrica de **cervezas Ámbar**. Una obra singular que supone «un tributo a las personas que llevan más de cien años haciendo cerveza», como explica su director de marketing, **Enrique Torquet**.

■ En el **Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra Terraolivo 2018**, celebrado en Jerusalén, han sido reconocidas con el premio **Grand Prestige Gold**, las almazaras **Fernando Alcober e Hijos**; cooperativa **San Isidro de Mazaleón**; **Almazara Molino Alfonso**; **Aceites Impelte** y **De Jaime**. Hasta catorce empresas de la **DOP Bajo Aragón** han obtenido diferentes galardones en esta edición.

■ En el año de su cincuenta aniversario, **Mercazaragoza** incrementó su beneficio en un 4,5 %, a pesar de un descenso del 3,5 %, en la cifra de negocios, que superó los 15 484 millones de euros.

■ **Jesús Val**, de la **pastelería Jeymar** en Borja se llevó el premio **Lanzón** que concede anualmente el **gremio de pasteleros**. También fueron reconocidos **Norte Eurocao** y **Harinas Gómez**, así como el trabajo a todo la vida de **Antonio Ripa** y su esposa Teresa, en la pastelería **Tays**, en la zaragozana avenida de Valencia.

■ El **Colegio de Dietistas y Nutricionistas de Aragón** denuncia que el **Gobierno de Aragón** «no se toma en serio la salud nutricional», ya que no exige dicho grado para trabajar en los Centros de Salud.



Cortesía Jaime Ortiz

Los diplomas se entregaron a principios del pasado mes de junio.

- **Atades Huesca** y el **INAEM** clausuraron en **Brota-lia**, la escuela taller de **Elaboración de productos agroalimentarios, Gaia**. Inaugurada en diciembre de 2016, ha dado formación a catorce personas con discapacidad intelectual para impulsar su empleabilidad, a través de la agricultura ecológica y la creación de nuevas líneas de negocio de productos elaborados y transformados, con valor añadido.
- La empresa de maquinaria y servicios agrícolas **La-musa y Servicios** y el **Hotel balneario de Ariño** han obtenido los premios **Empresa**, correspondientes a Huesca y Teruel.
- En el marco de la campaña **En Zaragoza, mejor del grifo**, el ayuntamiento ha instalado **fuentes de agua del grifo refrigerada** en los edificios públicos más transitados –como la propia sede de la plaza del Pilar, el Seminario y el Mercado Provisional Lanuza– y acomete un plan de revisión y reparación de las más de 500 fuentes de calles y parques, habiéndose reparado hasta el momento 27 e instalado dos nuevas.
- La almazara **Diezdedos**, de Cretas, ha ganado en París el primer premio en presentación en el concurso **Prix Epicures 2018**, organizado por la revista gastronómica francesa **Le monde de l'épicerie fine**. Y un segundo en el apartado de aceite.
- La **Universidad de Zaragoza** ha entregado sus Premios **Triple Hélice**, organizados por el Vicerrectorado de Transferencia e Innovación Tecnológica. Entre ellos, **Rafael Pagán** por su intervención **Prototipos de nuevos alimentos a las tendencias actuales de alimentación**; y **Javier Zaragaza** por el proyecto **Sistema de Gestión Logística Integral de Purines 4.0**. Estos galardones se otorgan a las personas e instituciones que trabajan con la Universidad de Zaragoza fomentando la transferencia e innovación tecnológica.

- **UAGA** celebra la publicación de un **plan de caza** para la temporada 2018-19, que afecta a la actividad agrícola, pues establece métodos para controlar diversas especies de animales que causan daños en los cultivos.
- El **Ayuntamiento de Zaragoza** impedirá que se abran nuevos bares en **zonas saturadas**. Para ello, prohibirá la declaración responsable en dichos casos.
- El **CITA** está investigando sobre el desarrollo de **embutidos curados** más saludables, con menos sal y con menos grasa. El proyecto dirigido por **Begoña Panea** sustituye el cloruro de sodio por otras sales aptas para hipertensos y la grasa por soja texturizada.
- La nueva web de Pon Aragón en tu mesa ha sido premiada en la V edición de los premios **Aragón en la Red** que convoca **Heraldo de Aragón**, en el apartado Administración; en *e-commerce* ha sido **Central de reservas**. Entre los accésits el blog de viajes **A taste of world**, la asociación **Arbada** y **Enodestino**.



Cortesía Casa Matachín

Víctor Freire recibe el cheque de 600 euros de Casa Matachín.

- La propuesta de un snack saludable de pollo, divertido, innovador y apto para microondas de **Víctor Freire**, alumno del máster **Calidad, seguridad y tecnología de los alimentos** ganó la primera edición del concurso **Novel Food Casa Matachín 2018**, convocado por la **Cátedra Casa Matachín de la Universidad de Zaragoza**. Está dotado con 600 euros y la posibilidad de realizar prácticas en la empresa para desarrollar la idea.
- **Caviar Pirinea** recibirá en Barbastro el trofeo **Ferma 2018** gracias a su apuesta por el territorio y la innovación en el sector agroalimentario.
- Los aragoneses gastan de media al año 1755 euros en la **compra de alimentos** y bebidas no alcohólicas, un 15 % de su presupuesto. En bares y restaurantes invierten más de mil euros al año, según los datos de la **Encuesta de presupuestos familiares del INE**.

EL FORO

976 569 611

www.elforo93.com

Jornadas gastronómicas
LO MEJORES PLATOS
septiembre

PLAN DE TURISMO

SATISFACCIÓN ANTE SUS DOS PRIMEROS AÑOS

El consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, **José Luis Soro**, presentó el balance del grado de cumplimiento de los objetivos y medidas recogidos en el **Plan Aragonés de Estrategia Turística, PAET 2016-2020**. Se cumple así con un acuerdo adoptado con el sector turístico y las instituciones que participaron en la elaboración del documento y que sirve para dar cuenta, de manera anual, sobre las acciones y medidas impulsadas. En la presentación ante representantes del sector turístico han participado también la directora general de Turismo, **Marisa Romero**, y el director gerente de Turismo de Aragón, **Jorge Marqueta**.

Soro destacó que el PAET, más que un documento del Gobierno de Aragón, es una hoja de ruta del sector. Remarcó que «hemos conseguido la coordinación entre departamentos, con otras administraciones y con el sector, que se entienda como un documento para la planificación y que entre todos se dé impulso a la marca Aragón como destino único y que cuenta con el liderazgo del Gobierno de Aragón».

Entre los hitos más importantes, el consejero Soro ha destacado el impulso del Aeropuerto de Zaragoza a través de la estrategia **Nave** para que se convierta en aeropuerto de referencia y se aumente el número de viajeros. Además, este año se han recuperado tanto las visitas al **Monasterio de Rueda** como la **Vuelta ciclista a Aragón**, un evento muy importante enfocado desde el punto de vista de la promoción internacional de Aragón.

Además «para seguir trabajando hacia la excelencia en el



Cortés DGA

Presentación del balance de los dos primeros años del PAET.

servicio, se ha publicado ya el nuevo decreto de hoteles y se avanza en la tramitación del de casas rurales, que establece las categorías de espigas, que «verá la luz a finales de año y después de un largo trabajo para alcanzar consenso» señaló. Además el consejero destacó la puesta en marcha de nuevos productos turísticos como el del **slowdriving** «que está funcionando muy bien» y otros productos que son apuesta decidida de Aragón como es la **red de senderos**.

Finalmente, se quiere conseguir a largo plazo gestionar el turismo con método científico y usar la predicción para adelantarse a los gustos e intereses de los potenciales turistas con la creación de una plataforma de turismo inteligente.

OTRA FORMA DE CONOCER RUEDA

José Luis Soro, junto al director gerente de Turismo de Aragón, **Jorge Marqueta**, presentaron en el Monasterio de Rueda una nueva propuesta turística, **Recorridos Sonoros en el Monasterio de Nuestra Señora de Rueda**, que incluye una visita teatralizada y musical.

Soro ha destacado que «ofrecemos una experiencia para el visitante, un viaje a través de la música para recorrer la piedra del Monasterio, viajar a través de los siglos y conocer cómo sonaban las voces del pasado que habitaron este lugar». En este recorrido se podrá disfrutar del canto gregoriano, las prácticas polifónicas medievales y las del renacimiento y barroco mientras se visita el monasterio.

Se desarrollarán de la mano de Chiavette cuarteto vocal y tendrán una duración de dos horas, durante los días 8 y 22 de julio, 5 y 19 de agosto, a las 12 y 17 horas. Es preciso reservar previamente a través de Turismo de Aragón.



Cortés DGA

MÁS SENDEROS ACCESIBLES

La Comisión de **Senderos Turísticos de Aragón** ha creado cuatro nuevos senderos adaptados, para personas con movilidad reducida y con discapacidad visual, cuyos trabajos de transformación realizará la **Federación Aragonesa de Montaña**.

La directora general de Turismo, **Marisa Romero**, explicó que «estas actuaciones facilitan el acceso a zonas de gran interés turístico y natural que hasta estos momentos no eran accesibles para personas con movilidad reducida».

En concreto se ha actuado para hacer accesibles el **Mirador del Castillo de Peracense**; el sendero y mirador de la **Ermita del Tremedal**, en Orihuela del Tremedal; el sendero y mirador de la **Cabecera del Barranco del Mortero**, en Alacón; y el mirador del **Puerto de las Cabrillas**, en La Iglesia del Cid.

Además se dio luz verde a la adaptación al **Manual de Senderos Turísticos de Aragón** de dos senderos ya existentes, promovidos y adaptados por el departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, para integrarlos como Senderos Turísticos. Son el sendero accesible Dornaque-Fuente Buena, y el Sendero accesible Pinturas rupestres-Mirador Peñas Royas, ambos en Albarracín.

QUIÉN Y QUÉ TURISMO

- Coincidiendo con la llegada de la temporada estival y una vez acondicionada, la **Oficina de Turismo de Barbastro** se ha trasladado a El Moliné en la plaza Guisar, más céntrica, junto a una amplia zona de aparcamiento.
- **Artieda** y el acceso al **Camino de Santiago** a través del **Somport**, protagonizan la nueva edición de **postales**, editadas en colaboración entre el Gobierno de Aragón y Correos, y franquiciadas para toda Europa. Otro de los proyectos es el servicio de arrastre de mochilas, conocido como **MimochilaconCorreos**, que se inició en 2017, que consiste en transportar las mochilas entre etapas del Camino de Santiago y que está obteniendo muy buenos resultados.
- La **Semana Santa** de **Rubielos de Mora** y la **Feria de Oficios Perdidos** de **Lituénigo** han sido declaradas **Fiesta de Interés Turístico de Aragón**.
- El **Gobierno de Aragón**, **ONCE Aragón** y la **Fundación ONCE** han firmado un convenio de colaboración para la promoción de la **accesibilidad universal** en infraestructuras, productos y servicios turísticos en Aragón.
- Se ha aprobado la **Directriz del Camino de Santiago–Camino francés por Aragón**, cuyo objetivo es la protección medioambiental y paisajística del entorno del Camino y la promoción turística y cultural de la ruta para generar empleo y desarrollo económico, explicó el director general de Ordenación del Territorio, **Joaquín Palacín**.
- El claustro del **Monasterio nuevo de San Juan de la Peña** acoge las exposiciones **En Resistencia** y **El exilio de los republicanos aragoneses en Francia**, ambas relacionadas con la Memoria Democrática, que se podrán visitar hasta el 31 de octubre. Están organizadas por **Turismo de Aragón** y la **Asociación de Recuperación de la Memoria Histórica de Aragón**.
- El presidente de la **Diputación de Huesca**, **Miguel Gracia**, defendió en un congreso en Badajoz la necesidad de normativa específica y planes de desarrollo para impulsar un **turismo de interior** contando con los **embalses**.
- Firmado el convenio para la realización de visitas guiadas al **Monasterio de San Victorián**, que establece una frecuencia mínima de dos pases, a las 11.30 y a las 13 horas, entre el martes y el domingo durante agosto. El resto de meses hasta noviembre las visitas se llevarán a cabo los domingos.

■ La arboleda de **Pinsapar de Orcajo** en la Comarca Campo de Daroca ha sido incluida en el **Catálogo de árboles y arboledas singulares de Aragón**.

■ Ya se ha iniciado el proceso de selección de la **Capital Española de la Gastronomía 2019**, que actualmente es León. La ciudad seleccionada se conocerá el próximo 17 de octubre.

■ **Ecolécera**, **Bodegas Tempore** y **Almazara Molino Alfonso** han creado **Gastroturismo Campo de Belchite**, un proyecto único y natural para fomentar y dar a conocer las bondades enoturísticas, oleoturísticas y ecoturísticas, que ofrecen las tierras de esta comarca zaragozana. Los visitantes pueden disfrutar de nueve experiencias diferentes, todas ellas relacionadas con el vino, el aceite, la agricultura ecológica y el turismo cultural.



Gabi Orte / chindron.es

Florentino Alfonso; Paula Yago; y Antonio Artal, los impulsores.

■ El **Ayuntamiento de Calatayud** ha editado una guía de bolsillo que explica la historia y las características de la judería bilbilitana, una de las más importantes de Aragón. Forma parte de una serie de acciones que pretenden poner en valor el pasado judío de la ciudad. Jornadas, conferencias, visitas con descendientes de familias judías que habitaron allí, etc.

■ En una jornada organizada por la **Asociación Española de Agencias de Eventos**, el concejal de Economía, Cultura y Turismo, **Fernando Rivarés** expuso las ventajas que ofrece Zaragoza por su tamaño y situación geográfica, la variedad y calidad de las infraestructuras para encuentros, la capacidad hotelera y su calidad de vida. Sólo en 2017 Zaragoza acogió 507 congresos y reuniones con un impacto económico de 48 millones de euros, un 2,7 % más que el año anterior y 117 500 delegados.

SECCIÓN PATROCINADA POR



ARAGÓN
TURISMO



Cortés DGA

El congreso, que será itinerante, se celebró en el castillo de Mora de Rubielos.

CONGRESO MUNDIAL DE TURISMO RURAL SOSTENIBLE

José Luis Soro y Marisa Romero participaron en el acto de inauguración del **Congreso Mundial de Turismo Rural Sostenible**, organizado por **ADEA** con el apoyo del **Gobierno de Aragón**, celebrado en el Castillo de Mora de Rubielos, que concitó a 250 profesionales del sector. Soro recordó que «el turismo rural, es un sector en el que somos un referente y que vertebra todo nuestro territorio». Destacó que en Aragón se cuenta con un total de 1570 casas rurales que se reparten por todo Aragón «las, en mayor o menor número, en todas y cada una de las 33 comarcas aragonesas». «Debemos aprovechar ese potencial, esa oportunidad, y asumir el papel de liderazgo que nos corresponde. Desde el compromiso con la sostenibilidad, medioambiental y económica, por supuesto, pero también social». Y valoró el carácter itinerante del congreso, «tiene que ir recorriendo Aragón».

Junto al presidente de ADEA, **Salvador Arenere**, la secretaria de Estado de Turismo del Gobierno de España, **Isabel María Oliver**, fue la encargada de clausurar este congreso, que el próximo año se celebrará en Aínsa. Apuntó que la importancia reside ahora en atraer al viajero internacional ya que, solamente un 25 % proviene de fuera de España. Aunque ha habido un repunte en este último año, «el futuro del turismo rural en el exterior está en las nuevas tecnologías». Por su parte, el presidente de Relais & Châteaux, **Philippe Gombert**, afirmó que un proyecto turístico puede también contribuir al desarrollo económico social del territorio, mediante la puesta en marcha de las llamadas técnicas circulares, basadas en la sostenibilidad.

LA GASTRONOMÍA COMO PRODUCTO TURÍSTICO

Los consejeros **Joaquín Olona** y **José Luis Soro** participaron en la presentación del **5º Certamen Nacional de Cocina y Repostería**, que se celebrará en el Palacio de Congresos de Zaragoza los días 22 y 23 de octubre. Olona destacó la importancia de la distribución a través del turismo y la hostelería para que los productores puedan llegar al consumidor final. Recordó que «comer y viajar en Aragón van de la mano» y de ahí la continua y eficaz colaboración entre los dos departamentos. Una colaboración que permitirá potenciar la cocina aragonesa



Cortés DPH

Los concursos aragonés y nacional de cocina se celebrarán en octubre.

y los productos con calidad diferenciada. «La alta cocina y la alta gastronomía son lo máximo a lo que se puede aspirar en el campo aragonés» dijo, recordando que «detrás de un gran plato, siempre hay un gran cocinero, pero también un excelente agricultor o ganadero».

Por su parte, Soro señaló que la gastronomía es un eje fundamental en la creación de un producto turístico experiencial. «Producto, cocinero y destino turístico, son el maridaje perfecto para ofrecer la mejor experiencia turística. El producto tiene que ser de calidad, cuidado, y ha de trasladarnos, si es posible, a un lugar concreto» destacó. Recordó que el cocinero es quien tiene la responsabilidad de unir el producto y el destino, de presentarnos el territorio en la mesa. «Y el destino turístico es el que ha de trasladarnos a la experiencia, haciendo que pensemos en un lugar, en un paisaje, y lo hagamos con la cabeza puesta en una mesa y mirando a un producto».

GUÍA PARA CONOCER AL TURISTA JAPONÉS

Turismo de Aragón está desarrollando un estudio de mercado para conocer los intereses de los turistas japoneses y ha editado una guía destinada a las empresas aragonesas para que el trato a este turista sea adecuado a sus costumbres.

Como señaló el director gerente de Turismo de Aragón, **Jorge Marqueta**, «determinar qué busca, qué quiere, qué necesita y estudiar cómo podemos atenderles con los productos y servicios con los que contamos en Aragón, es fundamental para superar sus expectativas y entrar en el mercado». En España se ha pasado en una década de recibir 250 000 a los actuales 442 000 turistas japoneses, el gasto total es de 915 millones de euros y el gasto medio diario supone 410 euros. Marqueta explica que «necesitamos un folleto que vaya más allá de la mera traducción». Además, «al turista japonés le gustan los procesos, la experiencia» y como ejemplo indica que «no se conforma con probar el jamón, quiere ver cómo se elabora y, si puede, participar en la elaboración de los productos». Para el diseño de la experiencia para el turista japonés y la elaboración del material se trabaja en colaboración con la Asociación Aragón-Japón. Y «se está haciendo un estudio de aquellos elementos que pueden ser interesantes desde el punto de vista cultural», como el interés de los católicos japoneses por la Basílica del Pilar.





PROFUSIÓN DE CONGRESOS

EN UN MES COINCIDEN **TERROIR, ENOFORUM Y MACROWINE**

Zaragoza acogió la duodécima edición del bienal **Congreso Internacional del Terroir**, en el que participaron unos 200 expertos procedentes de veinte países.

Fue inaugurado por el consejero Joaquín Olona, que destacó que supone «una magnífica oportunidad para difundir el concepto del *terroir*, además, aportando conocimiento; así como para dar a conocer los vinos aragoneses a través de prescriptores de primer orden».

El *terroir* propugna la práctica vitivinícola mediante técnicas orientadas a extraer del terreno de cultivo las características más genuinas posibles para los vinos procedentes de este. De ahí que el conocimiento del terreno y de las condiciones edafoclimáticas del mismo sea crucial para poder aprovechar las ventajas competitivas que supone elaborar estos vinos.

Los congresistas pudieron comprobar la composición de una parte de los suelos de Cariñena, Campo de Borja, Somontano y Calatayud, donde fueron informados sobre los trabajos de caracterización de los suelos que se están llevando a cabo y de los objetivos que se persiguen con ella.

Estas sesiones prácticas se desarrollaron en torno a varias calicatas –perforaciones–, dirigidas por profesores y técnicos de la Universidad Politécnica de Madrid.

Las sesiones teóricas se centraron en Origen e historia del *terroir*, Componentes de los *terroirs*, Valorización del *terroir* y Percepción del *terroir* por parte del consumidor. Además se celebró una mesa redonda abierta al público bajo el título de *Terroir como herramienta*. El Departamento de **Desarrollo Rural y Sostenibilidad**, organizador del congreso, trató así de acercar los más recientes estudios internacionales sobre el *terroir* a los productores aragoneses y españoles y facilitar así su inserción en las tendencias mundiales a través de una transferencia de conocimiento de primer nivel.

Impulsado por la **Organización Internacional de la Viña y el Vino**, este congreso reúne a la comunidad científica mundial en torno a un concepto que tiene su origen en Francia, pero que se ha ido extendiendo por los países productores hasta convertir-



Los expertos visitaron las calicatas instaladas en viñedos de la DOP Cariñena y el resto de denominaciones.

Cortés DOP Cariñena



Las catas son una parte importante de Enoforum.

Cortés Feria de Zaragoza

se en una tendencia mundial en la producción vitivinícola. Los expertos consideran que la gestión del *terroir* tiene una clara influencia en el desarrollo y la economía de las áreas vitivinícolas.

ENOFORUM

Este congreso científico-técnico, que se celebra por primera vez fuera de Italia, contó con la presencia de más de medio millar de profesionales del sector agroalimentario mundial. Marcado por el elevado número y el gran nivel de las ponencias, los profesionales han debatido y conocido técnicas de producción y almacenamiento innovadoras y sostenibles, que permiten la mejora del vino y su competitividad en el mercado.

En grupos de treinta personas, y a través de proyecciones y charlas, los técnicos han tenido la oportunidad de conocer senso-

rialmente los caldos obtenidos en pruebas experimentales o bien, producidos gracias a la aplicación de I+D+i.

Tras el éxito de este congreso, Feria de Zaragoza continúa trabajando en la organización de sus certámenes de referencia en el sector vitivinícola, como son **Enomaq** y **Tecnovid**, cuya próxima edición se desarrollará de manera conjunta del 26 de febrero al 1 de marzo del próximo año.

MACROWINE

También este congreso internacional se celebró por primera vez en España, a finales de mayo en el **hotel Palafox**, organizado por el **Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología** de la **Universidad de Zaragoza**. Del 28 al 31 de mayo el Hotel Palafox de Zaragoza se convirtió en sede de las Ciencias del Vino con este evento.

Presidido por el profesor **Vicente Ferreira**, reunió a 250 investigadores pertenecientes a universidades, centros de investigación y empresas enológicas de todo el mundo. Esta edición se enfocó a mostrar cómo la ciencia puede ayudar a conseguir vinos mejores, más seguros, más saludables y más competitivos tecnológicamente. Además, presentaron trabajos relacionados con el impacto del cambio climático en la enología y la protección de las variedades de uva más minoritarias.

■ Por primera vez en su historia, la **DOP Calatayud** se convierte en **patrocinador oro** del **Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia**, que celebrará del 8 al 18 de noviembre su XXIV edición. «Un gesto muy importante, ya que la asociación cuenta con una delegación en la localidad bilbililitana».

■ **Bodegas Care** ha puesto en marcha **Vive la experiencia Care. Rodando entre garnachas**, un proyecto en colaboración con **Ebro-bizi**. Son visitas guiadas en bicicletas eléctricas por viñedos de la bodega ubicados en dos fincas propias en Cariñena. Durante la visita en bici se ofrece un picnic y una degustación de vinos. Previa reserva, volverán en otoño.

■ La campaña de la vendimia 2017 arrojó un total de **137 millones de litros** de vino en **Aragón**. Existen 36 000 hectáreas de viñedo, de las que el 74 %, así como el 85 de la producción, se enmarcan dentro de una denominación de origen.

■ El grupo **Carlyle** ha comprado por 390 millones una participación mayoritaria, de entre el 55 y el 60 %, de **Codorníu**. Según su presidenta, **Mar Raventós**, este acuerdo «permitirá impulsar la internacionalización del grupo», propietario de **Bodegas Nuviñana, VT Valle del Cinca**.

■ Las nuevas **plantaciones para cava** durante del año 2018 solo podrán crecer en 57,4 hectáreas en toda España, más allá de las 36 000 existentes ya. Esta limitación coincide con el récord de elaboración de cava, que supuso 252 millones de botellas en 2017.



Cortésia Isabel Lou

Los responsables del evento brindan en el escenario del Plata por el éxito de estos encuentros 'diviños'.

RECAUDA MIL EUROS CONTRA EL CÁNCER

180 MUJERES DIVIÑAS

El Plata Cabaret de Zaragoza fue lugar elegido por **Mujeres Diviñas** para celebrar su segundo encuentro solidario, que reunió a 180 mujeres amantes del vino y recaudó mil euros para la lucha contra el cáncer.

«Ha sido una noche increíble y maravillosa. Me siento muy orgullosa de la respuesta de la gente, porque es a algo que hemos hecho con mucho cariño e ilusión. Pensábamos que nos costaría un poco más superar el éxito del año pasado, pero nos equivocábamos. Esperamos que el año que viene no quede tanta gente fuera. Es lo que más hemos lamentado», señaló la organizadora y propietaria de El Sitio de Eugenia, **Eugenia Blanco**.

Este segundo encuentro ha sido «muy especial» ya que es la Edición Únicas. Es decir, las tres mujeres que han conducido la cata de este año son únicas en su trabajo por uno u otro motivo.

Silvia Tomé, enóloga y propietaria de la bodega Quinta Mazuela, DOP Cariñena, es la única mujer aragonesa que aparece en el libro *Reinas de Copas. Las grandes mujeres del vino*; **Raquel Latre**, presidenta de la DOP Somontano, la única mujer en ocupar ese cargo en Aragón; y **Paula Yago**, gerente de Bodegas Tempore, la única bodega de Aragón cuyo cultivo está certificado como ecológico en su totalidad.

Los vinos elegidos, que han estado acompañados por tres tapas, han sido un blanco Gewürztraminer 2017 de Viñas del Vero; el tinto ecológico Generación 73 garnacha 2016 de Bodegas Tempore; el tinto Quinta Mazuela 2013; y el rosado Wine Wings Flamenco 2017, de Bodegas Ignacio Marín, catado a ciegas por las 180 mujeres, todas provistas de un antifaz, que tuvieron que adivinar, mediante aroma y sabor, de qué tipo de vino se trataba.



LATERNASCA

* EL TERNASCO DE SIEMPRE
COMO NUNCA LO HAS COMIDO

SEGUIMOS EN EL TUBO, TOTALMENTE RENOVADOS

ESTEBANES, 9. ZARAGOZA. 876 115 863

RECUPERACIÓN DE LAS BODEGAS EN CERRO

La **Ruta del Vino de la Garnacha** invitó, a lo largo del pasado mes de junio, al conjunto de actores políticos, económicos y sociales del territorio, a manifestar sus impresiones e inquietudes sobre un elemento tan singular de su patrimonio cultural como son las **bodegas en cerro**, conocidas también como **cuevas vinarias**.

Vicente Chueca, miembro del **Observatorio del Paisaje Campo de Borja**, inquirió qué preocupa de las bodegas en cerro, desde cuestiones de mejora de las mismas a medidas administrativas que puedan ir dirigidas a preservar un legado cultural único y propio de la memoria de este territorio. A través de un DAFO se plantean tres líneas estratégicas: sensibilización en el propio territorio; conservación y mantenimiento mediante procedimientos de la administración y la parte que corresponde a imagen y comunicación.

La ruta recibe más de 50 000 visitantes al año y ha obtenido el reconocimiento como el **Destino Enoturístico más Sostenible y Responsable** de España



Una tradición muy extendida en el Campo de Borja

CAREÑENA EL VINO DE ORDESA

Bodegas Care ha comenzado la elaboración del vino **Careñena**, una creación especial con motivo del **Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido**. Para ello, cuenta con la colaboración de un grupo de ocho personas relacionadas con el mundo del vino desde diferentes ámbitos; En concreto: **Miguel Arlés, Maite Barra, Nacho Montal, Raúl Igual, Toño Bernardos, Ángel González, Juan Cacho, Jorge Díez, Ós-**

car Martínez, Miguel Ángel Vicente y Nacho Lázaro. El trabajo realizado se plasmará en un cuaderno de viaje.

NUEVA IMAGEN DE BODEGAS MURVIEDRO

Bodegas Murviedro presentó su nueva imagen, que hace referencia a su nombre en latín *Muri Veteres*, una clara alusión a los muros que abrazan la Villa de Requena. A su buque insignia, **La Casa de la Seda**, le acompañan tres nuevas gamas, agrupando los varietales más representativos de cada denominación de la Comunidad Valenciana. La gama **Pugnus** –lucha, en latín–, un tinto y un rosado jóvenes elaborados bajo la **DOP Utiel-Requena**, a partir de la variedad bobal. El coraje –**Audentia**–, bajo la DOP Valencia, un blanco sauvignon blanc, muscat, un rosado cabernet sauvignon, un petit verdot y un tinto reserva que es un ensamblaje de tempranillo, monastrell y cabernet sauvignon, de la **DOP Valencia**. Y **Galeam** –casco–, un tinto crianza de monastrell, un orgánico blanco Dry Muscat y un tinto orgánico 100 % Monastrell, todos ellos elaborados bajo la **DOP Alicante**.



Cortesía DOP Cava

MEJOR SUMILLER DE CAVA. Eduardo Camuña, del restaurante Mugaritz –a la izquierda en la fotografía–, ha sido el ganador de la semifinal del concurso Mejor Sumiller Internacional en Cava –Aragón, Navarra y La Rioja–, celebrada el pasado mes de junio en Zaragoza. Además de obtener una beca de 1200 euros, participará en la gran final del concurso que tendrá lugar en los próximos meses. El segundo clasificado ha sido Diego Muñoz, del restaurante soriano La Lobita.

Los sumilleres asistieron a una ponencia profesional impartida por Francisco González para, a continuación, someterse a una prueba escrita sobre el mundo de este vino espumoso y a una cata a ciegas donde tuvieron que descifrar qué tipo de cava escondía cada copa. Este certamen, de carácter bienal, se desarrolla en once ciudades españolas, así como Bélgica y México DF, y tiene como objetivo la colaboración en la formación de los profesionales y la profesionalización del conocimiento del cava.





Hay una campaña publicitaria que está funcionando en televisión estos meses cuyo eslogan es *Marida mejor tu vida con vino*. ¿La habéis visto?. Según sus promotores, la OIVE –Organización Interprofesional del Vino de España–, nace con la necesidad de reincorporar, normalizar y hacer más cotidiano el hábito de tomar y disfrutar del vino con una imagen de cercanía, diversión y accesibilidad. Y servidor, que lo puso en práctica hace años, ha pensado incrementarlo este verano.

Por esta razón comparte con todos vosotros varias cosas para hacer en una época que huele a vacaciones en la que los ritmos se ralentizan. Vamos allá.

ESCÁPATE CUALQUIER FIN DE SEMANA

Estéis o no de vacaciones siempre queda

calor, ¿verdad?. Pues se baja la temperatura, se le añade un buen chorro de verano y listo. A disfrutar.

Quizá los más puristas vean en este tipo de bebidas un insulto o una aberración. Pero oye, que cada cual haga lo que le venga en gana y beba lo que más le agrade.

'AFTERWORK' CON CUBITERAS

Si ya habéis consumido las vacaciones y os habéis incorporado al trabajo practiquemos la moda esta del *afterwork*, que no es otra cosa que alternar después del tajo.

Esta corriente prefiere lugares glamorosos y cócteles sofisticados aunque todo vale. Una vez finalizada la jornada laboral, con un grupete o en pareja, pedís una cubitera rebosante de hielo y enfriáis blancos, rosados o algún espumoso. Menuda tarde de cháchara os espera.

vino habitualmente, un amigo que se ha quedado sin vacaciones, otro que ha regresado y necesita darse vidilla para mitigar el *jet lag*.

Una quedada entre semana es perfecta para distraer las tardes de verano. Y, además, aprendes mientras disfrutas. Cada cual lleva una botella de idéntico rango de precio –o se establece cualquier otra directriz–, se escota y a funcionar. Es una costumbre muy placentera que no entiende de estacionalidad. Pero en verano parece que se presta más.

LLÉVATE UN PAR DE LIBROS

A la piscina, a la playa, a la montaña... la lectura es uno de los grandes clásicos durante las vacaciones. Esos ratos muertos que hay siempre –y bienvenidos sean– son propensos a compensarlos, por ejemplo, con un libro. Uno de cabecera, muy ameno, es

COSAS QUE HACER ESTE VERANO

por ahí suelto algún fin de semana para hacer una breve escapada. En verano muchas zonas vitivinícolas aumentan su oferta turística y las propuestas se multiplican. Por lo tanto, algo imprescindible para estos meses estivales es viajar.

Da igual dónde. Lo importante es que el viaje tenga en el vino su principal argumento. Y si queréis una sugerencia, el Festival del Vino Somontano es una de las mejores y más próximas alternativas. Muy recomendable.

BEBE TINTO DE VERANO

¿Por qué no? Si encima nos gusta. Mientras una bebida tenga al vino como base –véase también la sangría o cócteles varios– bienvenida sea.

Se trata de convertir al vino en algo más refrescante de lo habitual para combatir el

HAZTE CON UNAS BOTELLAS

Y échalas al maletero antes de salir de vacaciones. Cuando tengo unos días por delante siempre llevo unas botellas en el coche. A media mañana mientras preparas un aperitivo, durante la comida, por la tarde, después de cenar... el vino en verano entre horas compensa.

Por eso, las provisiones no pueden escasear. En el destino vacacional siempre puedes adquirir más unidades pero el lugar debe ofrecer garantías. En los supermercados playeros no suele haber mucha opción... por eso, llevar algo de avanzadilla es un buen remedio.

ORGANIZA CATAS

Siempre hay con quien coincidir. El típico compañero de trabajo con el que hablas de

La guerra del vino: los franceses, los nazis y el tesoro más grande de Francia, que narra la historia de cómo nuestros vecinos emplearon la misma tenacidad en salvar sus grandes vinos de los nazis, que la utilizada para salvaguardar los tesoros del Louvre.

IMPROVISA CENAS EN CASA

Haz de anfitrión e improvisa algo en casa. Así, por ejemplo, la tarde noche de un miércoles se convertirá en un momento para compartir, saborear, reír y disfrutar. Prepara algo ligero, recibe a tu gente, ten previstos los descorchos y que empiece la velada. Encárgate de que los maridajes sean los apropiados y termina la cena brindando con burbujas. Pronto a casa, que quizá al día siguiente tengas que salir de viaje para poner en práctica todo lo anterior.

CABECITA LOCA, LA MEJOR SANGRÍA

La bebida artesana, elaborada por **Bino-mio Vinos** en Barbastro, acaba de obtener una de las dos medallas de oro en el concurso **ConVino 2018**, el único certamen internacional de sangría que se celebra en España. Cabecita Loca, que ya se exporta a Francia, Bélgica, Alemania, Andorra e Irlanda, es la única sangría del mundo que cuenta con un sello **Artesanía Alimentaria** otorgado por una institución pública. El otro oro fue para la valenciana **Aromas de Turis**.

Esta sangría *premium* no ha sido clarificada ni filtrada, por lo que es frecuente encontrar partes sólidas de fruta. Durante su elaboración, la base sobre la que se moldea es un vino tinto estructurado y madurado en



La sangría se elabora en Barbastro.

roble francés. Los azúcares y ácidos presentes proceden de la propia fruta utilizada y no se han adicionado aromas concentrados industriales, sino que se trabaja con maceraciones de especias naturales.

BORSAO ROSADO, EL VINO DE LA MUJER

La **Asociación de Mujeres amantes de la cultura del vino, Amavi**, en su convocatoria 2018, donde un jurado profesional, integrado únicamente por mujeres profesionales del vino, decide los **Vinos favoritos de la mujer**, ha concedido el Gran racimo de oro al **Borsao selección rosado 2017**, un 100 % garnacha, **DOP Campo de Borja**. Y oro para el **Secastilla 2013, DOP Somontano**, en la categoría de vinos con madera, con nueva plata para la bodega de Borja, gracias a su **Borsao Bole robe 2015**.

Por su parte, el jurado *amateur* decidió que en su categoría el vino favorito de la mujer es el **Sommos Varietales 2017, DOP Somontano**.

Esta cata anual tiene como objetivo conocer y valorar las preferencias de la mujer en el campo vitivinícola, sopesar sus opiniones en calidad de consumidora final, pero sobre todo mandar un mensaje inspirador a todas las mujeres del mundo para que sigan apoyando y fomentando la cultura vitivinícola a la vez que reivindican su papel cada día más preeminente en este sector.

ENATE, SYRAH DE ORO

El Château d'Ampuis acogió el pasado mes de mayo el **Concurso Internacional Syrah du Monde**, que concedió una de sus medallas de oro, la única española, al **Enate Syrah-Shiraz 2013**. Por su parte, el **Zarihs Borsao 2015** se alzó con una medalla de plata, igual que el **Murviedro Colección Syrah 2017**.

BUENA COSECHA EN EL DWWA

Considerado uno de los concursos más prestigiosos del mundo, el jurado del **Decanter World Wine Awards**, compuesto por *Masters of Wine*, *Masters Sommeliers* y profesionales del mundo del vino, premió el pasado mes de junio al vino **Secastilla 2013, DOP Somontano**, con la única medalla de oro que ha venido a Aragón. Apenas el 0,3 % de los vinos presentados logran obtener alguna medalla.

Más representación ha habido en las platas, donde **DOP Cariñena** ha sido la más galardonada, con cinco medallas: El Circo equilibrista 2017 y Monasterio de las Viñas 2016, de Grandes Vinos y



Viñedos; Paniza Viñas viejas garnacha 2016, Selección Gabarda 2015, y Finca La Matea 2014, de Xucogras.

Cuatro para **Somontano**, tres de ellas para **Bodega Sommos**, con Premium 2013, Colección Merlot 2015 y Varietales tempranillo-merlot-syrah 2016 –en la fotografía–. Y otra para Blecua 2010, de Viñas del Vero.

Dos platas para la **DOP Calatayud**, Langa garnacha centenaria 2016 y Marco Valeria Marcial 2015, además de la obtenida por su **cava Reyes de Aragón brut nature**. Y una única para el **Campo de Borja**, gracias al Prado Privé 2016, de Pagos del Moncayo.



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

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

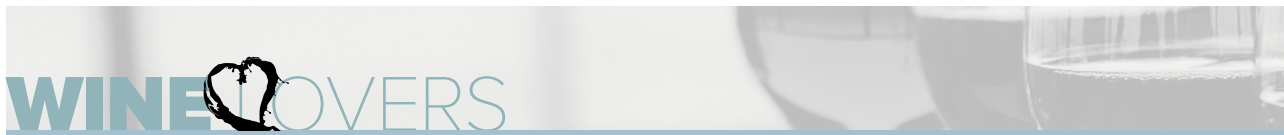
C/ MARQUÉS DE CASA JIMENEZ S/N.
TEL. 976 79 42 43 - ZARAGOZA
rttearagonia@palafoxhoteles.com
www.restaurantearagonia.com



Parking Gratuito
El Carmen

PALAFOX HOTELES

www.palafoxhoteles.com



NATALIA HUERTA
| gastro@adico.es

«LA MEMORIA OLFATIVA ES MUY PODEROSA Y TE LLEVA A RECUERDOS, FELICES O NO»

Tras una iniciación en el mundo del vino ciertamente inusual, Jorge Orte es actualmente WSET Certified Educator, de Grape Beboop –www.grapebeboop.com– y obtuvo su WSET Level 4 Diploma in Wines & Spirits en 2015 tras aprobar todos los exámenes al primer intento.

Fue galardonado con The Vintners' Scholarship en enero de 2016, premio otorgado anualmente al mejor alumno graduado en Reino Unido.

Formador homologado en Vinos de Jerez –CRDO Jerez-Xérès-Sherry– y Formador en Cava, compagina la docencia en Zaragoza, con numerosos viajes a zonas vitícolas de todo el mundo, donde trabaja asimismo como export manager.

¿Cuál es su primer recuerdo relacionado con el vino?

Yo creo que es el cava de Nochevieja durante las campanadas, y el asco que me daba probar una bebida tan ácida, tan fuerte. La repulsión de ser tan pequeñito y probar una bebida alcohólica por primera vez.

¿Y el primer recuerdo laboral relacionado con el vino?

Fue en Zaragoza en la enoteca Khantaros, hice una cata de Châteauneuf-du-Pape, había estado de viaje en la región, en el sureste de Francia, y me dio la oportunidad el dueño de hacer la cata- Además, hace ahora cinco años y unos pocos días.

Usted, ¿qué quería ser de mayor?

Cuando tenía siete añitos, de mayor quería ser astrofísico. Ni bombero ni futbolista. Pero se quedó toda la ambición en el camino, había que estudiar mucho y yo soy muy vago. Me gustaba porque estaba fascinado por los documentales sobre estrellas, *The Infinite Voyage* creo que se llamaba.

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

Me acaba de matar. Felicidad es sentirse a

Me empecé a interesar por el vino leyendo 'Los tres mosqueteros'. Pasan más tiempo empuñando la copa que la espada.

gusto con uno mismo inconscientemente. La falta de sufrimiento y de pasarlo mal.

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

Todo el placer sensorial que produce. Yo siempre he sido una persona muy racional y precisamente lo que en un momento de mi vida me atrapó del vino fueron esas emociones sensoriales, gustativas y olfativas.

Dicen que todos los españoles llevan dentro un presidente del gobierno y un seleccionador de fútbol. ¿Cada vez más un experto en vino?

Soy un poco anarquista, así que a presidente no llego. Soy la oveja negra de España y si me preguntas por fútbol te digo Maradona y Arconada. Y en cuanto a experto de vino, lucho contra eso. Intento aprender mucho para, cada vez, saber menos.

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

Por supuesto, en cooperativas de mucho volumen de vino había cosas que quizá no me interesaban tanto, pero que me permitían conocer más y acercarme a lo que me gusta. El vino es también un *hobby* y quieres conocer cada vez cosas más raras que te sorprendan.

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

El *marketing* es absolutamente necesario para todo. Incluso los que dicen que no hacen *marketing*, lo están haciendo cuando lo dicen. Siempre hay que encontrar una forma de que el vino que es un producto llegue a su consumidor y eso es *marketing*.

¿Y hablar de las emociones del vino?

No sé si es una moda, pero, ciertamente, cuando bebes algún vino te emociona una barbaridad, te hace feliz o te lleva a la infancia. Porque la memoria olfativa es muy poderosa y te lleva a recuerdos, felices o no.

¿A quién invitaría a un vino?

Personaje histórico, público o alguien de su entorno.

Alejandro Dumas. Empecé a interesarme por el vino leyendo *Los tres mosqueteros*. Pasan más tiempo empuñando la copa que la espada. Y de tanto leer que bebían, me apeteció beber vino, así que bajé a un supermercado, me compré una botella y subí a seguir leyendo mientras bebía vino.

¿Y quién cree que no merece ni olerlo?

Donald Trump, y eso que tiene bodega. Sobran los comentarios. A veces es divertido, pero si te pones a analizar lo que está diciendo no tiene gracia.

¿A quién le debe un vino? (Cita pendiente)

A muchísima gente. Quizá a mis padres, que son los que más me han apoyado.

¿Cómo duerme?

¿Qué le quita el sueño?

Me duermo muy tarde, cuando puedo, me acuesto a las cuatro o las cinco de la mañana y me despierto a la hora de comer, cuando me dejan. ¿Qué me quita el sueño? Siempre hay alguna idea obsesiva.

¿Qué ha hecho últimamente para hacer feliz a alguien?

Supongo que tomarle el pelo a mi sobrina, tomarle el pelo, gastar bromas. Decirle que si se porta mal acabará como su hermano el que murió.

¿Qué tres elementos no pueden faltar en una noche perfecta de verano?

Vino, queso y buena compañía.

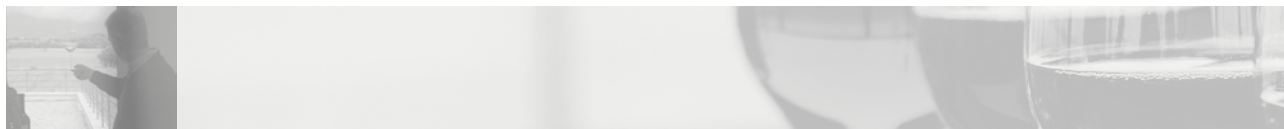
¿Cómo se ve dentro de diez años?

Igual que ahora. Perdido en el mundo haciendo camino al andar.



Jorge Orte, *WSET Certified Educator*, se dedica a la formación e imparte en Zaragoza los prestigiosos cursos *WSET Award in Wines & Spirits*.

Gabi Orte / chindrones



FRANCISCO ORÓS SANCHO | TEXTO Y FOTOS

| www.vinospausados.blogspot.com
| pacoorosvet@gmail.com



ENOTURISMO VIGNERON

LA GRANDEZA DE LO PEQUEÑO

El aparthotel restaurante Alén D'Aragón se configura como un pequeño pueblo, con los alojamientos diseminados entre las calles.

Con la llegada del buen tiempo y transcurridos varios meses desde la presentación oficial en Aínsa de **Vignerons Independientes de Huesca**, podría decirse que llega la hora de la verdad para esta interesante propuesta vitivinícola y enológica.

Con procedencias tan dispares como el desierto de Monegros, el Somontano de Barbastro, los valles pirenaicos de Hecho y Tena o el entorno de los Mallos de Riglos, siete pequeños productores han decidido aunar sus esfuerzos para dar difusión a sus respectivos proyectos vitales y empresariales. Se trata de **Edra**, Ayerbe; **Sers**, Cofita; **Clavería-Barrabés**, La Almunia de San Juan; **Estrada Palacio**, Bespén; **El Vino del Desierto**, Lanaja; **Alodia**, Adahuesca; y **Bal Minuta**, Barbenuta. Todos ellos viticultores y elaboradores, podría decirse que son auténticos artesanos que llevan el vino en la sangre y representan el sentimiento y la pasión en el más estricto sentido de la palabra.

Hasta el último detalle está preparado para recibir a los enoaficionados que con seguridad se dejarán caer por todos los rincones de la geografía oscense. Cuando un cliente tome asiento en la mesa de uno de los restaurantes adheridos, recibirá información acerca del mismo y, si decide probar alguno de los vinos, con certeza sus expectativas se verán satisfechas y no sólo desde el punto de vista del deleite gastronómico. Bodegas, restaurantes y consumidores son los tres vértices principales del marco *vigneron*, sin embargo cabe la posibilidad de añadir un cuarto protagonista: el enoturismo.

Estaremos de acuerdo en que el proyecto se cimienta sobre el valioso eje de la calidad a todos los niveles. Los vinos han superado un triple examen: en la bodega, en el panel de cata y finalmente en la selección efectuada por cada restaurante. Además el personal de hostelería ha recibido formación en materias como viticultura, enología y cata sensorial. Nos hallamos por tanto ante un producto bien diseñado, destinado a consumidores exigentes. Atrás quedaron las ferias del vino a las que la gente acudía atraída por los grandes volúmenes y los escasos precios. El nuevo enoturismo demanda otras cosas, busca conocer proyectos pequeños, llenos de pasión por el vino pero capaces de transmitir emociones, persigue escuchar el relato humano y personal de un elaborador que hable de entornos geográficos antes que de despalillados o remontados, anhela pisar la tierra del viñedo para poder entender a quien la trabaja, en resumidas cuentas, desea *sentir* cada copa de vino.

Ninguna de las siete bodegas que integran el proyecto dispone de lo que podría denominarse departamento de enoturismo. Como quiera que el *vigneron* es una suerte de personaje polivalente –viticultor, enólogo, comercial, distribuidor, empresario y varias cosas más–, habitualmente el enoturismo queda en un irremediable olvido.

A los restaurantes les sucede algo parecido. El personal de sala puede dedicar unos minutos a explicar el concepto *vigneron* a cada mesa que atiende, pero no puede proporcionar toda la información que encierra cada botella de vino.

Así pues, la cuadratura del círculo del proyecto *Vigneron* pasa por la organización de eventos enoturísticos de calidad. Por supuesto hablamos de grupos reducidos que bien podrían compaginar la visita a una bodega con posterior comida en uno de los restaurantes colaboradores, incluso pernociando la noche previa en algún hotel adscrito al proyecto. A diferencia de la mayoría de los establecimientos, principalmente situados en Sobrarbe, las bodegas se ubican más al sureste, casi todas en Somontano.

Qué duda cabe que la distribución geográfica de las bodegas condiciona la organización de dichos eventos, lo cual obliga a un ajustado cálculo de los tiempos de traslado hasta el restaurante elegido, aunque nada es imposible de realizar con una adecuada planificación previa y la colaboración de todas las partes.

Será de gran ayuda la confección de un *menú vigneron*, labor que debe ser llevada a cabo por aquellos restaurantes que decidan sumarse, y por supuesto, deberá incluir varios vinos, a poder ser pertenecientes a la bodega visitada en ese día.

EDRA Y ALÉN D'ARAGÓN

Decidimos organizar una de estas jornadas, quién sabe si la primera de muchas de un futuro **Enoturismo Vigneron**. Por las facilidades que nos dieron, elegimos **Bodegas Edra** en Ayerbe como primer destino a visitar y el **aparthotel restaurante Alén D'Aragón** en Santa Eulalia de Gállego para celebrar la comida.

Descansamos la noche previa en uno de

los preciosos apartamentos con que cuenta Alén D'Aragón y aprovechamos para disfrutar de una tranquila cena en su comedor, cálido y acogedor especialmente de noche. Este aparthotel es en realidad como un pequeño pueblo al que se accede por un camino que discurre entre olivos, perfectamente indicado un poco antes de llegar a Santa Eulalia de Gállego.

Ocho pequeñas casas, todas con nombre de mujer, de una deliciosa construcción respetuosa con el entorno –piedra, forja, madera–, rodeadas de flores y árboles, dan cobijo a otros tantos apartamentos, generosos en dimensiones, todos ellos perfectamente equipados, algunos con unas impagables vistas de los Mallos de Riglos.

A la mañana siguiente, acudimos a nuestra cita con **Alex Ascaso**, responsable de Bodegas Edra, para realizar la visita. No entramos en comentar los detalles de la misma, preferimos dejar que los enoturistas los descubran por sí mismos, tan sólo nombraremos los vinos que tuvimos ocasión de catar. Los blancos monovarietales de viognier Ontina y Blancoluz, así como el tinto XtraSyrah podría decirse que son los vinos top de Bodegas Edra. El Grullas de Paso, multitudinario ensamblaje de variedades autóctonas e internacionales es su vino más comercial y conocido. Alex tuvo la amabilidad de descorchar para nosotros una de las escasas botellas que quedan de los dos primeros. Todo un detalle de exclusividad.

Los vinos elaborados por Bodegas Edra incorporan lo que Alex denomina «mineralidad del sudor», esa mezcla de esfuerzo y pasión convenientemente aderezada con un punto de ensoñación e incluso de locura. Los vinos de Edra, los vinos de Alex, tienen su propia forma de ser y no es por casualidad. Catando y charlando se hizo la hora del almuerzo, de manera que nos trasladamos de nuevo hasta Santa Eulalia de Gállego. Para quien no la conozca, esta carretera que une Ayerbe con las Altas Cinco Villas es una auténtica delicia, siempre que se disfrute conduciendo por zonas viradas. Vale la pena detenerse unos minutos para contemplar desde lo alto el río Gállego en su forma más natural y salvaje. Ese momento en plena naturaleza del prepirineo, rememorando las notas de cata de los vinos elaborados allí mismo fue como una sensación mística. De



Arriba, los Mallos de Riglos, y muestra de algunas de las botellas que elabora Bodegas Edra.

repente, todo adquirió sentido y se reveló el auténtico origen del concepto *vigneron*.

La construcción central de Alén D'Aragón alberga la recepción y el restaurante. En la primera lleva los mandos **Jota**, responsable de la organización del hotel, la cocina en cambio es el territorio de **Josep**. Siempre que las exigencias de los fogones se lo permiten, comparten entre los dos el servicio de las mesas, porque si hay algo en donde se ve disfrutar a Josep es en la explicación de los platos y en la descripción de la procedencia de sus ingredientes.

Sentados a la mesa de Alén D'Aragón el tiempo se detiene y el reloj deja de tener importancia. Más que correcto resultó el menú: dos aperitivos, dos entrantes, plato principal y postre. Impecable la presentación de los mismos, así como el servicio y la tempera-

tura de los vinos. Por cierto, nos gustó la idea de que figuraran en una carta independiente los vinos *vignerons*, es un detalle que confiere calidad, genera interés por parte del comensal y da pie para explicar el proyecto un poco más en profundidad.

El comedor resulta muy distinto durante el día. Con la luz del sol, sus grandes ventanales invitan a dejar vagar la mirada por el exterior, mientras que con la oscuridad de la noche se torna más íntimo y cercano. Son las dos versiones de una misma partitura. Acompañamos el almuerzo con Alén Esencia, un tinto con crianza elaborado por Edra, exclusivo para Alén D'Aragón y con un etiquetado personalizado.

Pusimos así punto y final a dicha jornada y comenzamos a planificar futuros encuentros incluso antes de levantarnos de la mesa. Como tantas veces sucede, deberemos mantener los niveles de satisfacción obtenidos, algo que con la calidad y amplitud de la oferta de *Vignerons Independientes* de Huesca, no resultará difícil de conseguir.

BODEGAS EDRA

Ctra. A-132, km. 26 | Ayerbe | 679 420 455 | www.bodega-edra.com

APARTHOTEL RESTAURANTE ALÉN D'ARAGÓN

Camino de Morán, s/n | Santa Eulalia de Gállego | 616 157 694 | www.alendaragon.com

¿ESTÁS PREPARADO?

LA LIGA DE LA TORTILLA

Tortillito

Te reta a demostrar
que elaboras

una de las mejores
tortillas de patata de Zaragoza



**ABIERTO EL PLAZO
DE INSCRIPCIONES**

INFORMACIÓN:

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, 1. 637 715 742.
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. Estébanes, 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. Sandeamente, 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 Alcora, 27. 876 015 669.
Entresabores. Alameda, 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. F. de la Junquera, 120. 976 560 662.

La última propuesta de Pirineos, diseñada para iniciarse en el mundo del vino. A partir de garnacha, cabernet sauvignon y moristel, recuerda todo su poderío frutal, aliado con un frescor que propicia una segunda copa. Puede beberse fresquito y resulta un buen acompañante para el tapeo. Para jóvenes resultones.

3404

Bodega Pirineos. DOP Somontano

Barbastro. 974 311 289. www.bodegapirineos.com

Se encuentra en tiendas especializadas

Precio: sobre 4,5 euros

Gabi orte / chilindron.es



Con un 85 % de garnachas viejas de Calatayud, además de syrah, moristel y bobal, procedentes de pequeñas parcelas, el *escocés errante*, *Master of Wine*, Norrel Robertson ha logrado un impresionante vino –criado 18 meses en depósitos ovoides–, con poderosos aromas de frutos rojos sobre notas de tomillo, que dan paso a una boca fresca, con taninos muy bien integrados. Otra forma de entender las garnachas aragonesas, que se presenta sin clarificar ni filtrar.

EL MONDONGO 2015

El escocés errante. Vino de España

Calatayud

escocesvolante.es / info@escocesvolante.es

Precio: sobre 18 euros

Archivo Gastro Aragón



Archivo Gastro Aragón

Un albariño clásico, elaborado a partir de viñedos cercanos al mar, que le dotan de salinidad y mineralidad. Frescos aromas a frutas blancas, con un trago largo y amable, basado en una refrescante acidez. Un vino para el verano, para los pescados y que podrá consumirse sin problemas –mejorará– en los próximos tres años.

CHAN DE ROSAS CLÁSICO 2017

Chan de Rosas. DOP Rías Baixas

Cambados. 633 538 802. www.chanderosas.com

Se encuentra en tiendas especializadas

Precio: sobre 9 euros



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.

FRAMBUESAS Y MALTA

A partir de frambuesas pirenaicas recolectadas a mano en la finca Las Eras, en Bielsa, se elabora en Salas Bajas esta inusual cerveza de alta fermentación, de la que sale al mercado una edición limitada necesariamente por el volumen de frutos rojos recogidos. Con apenas 4,7° de alcohol, resulta muy aromática y refrescante, pero solo está disponible en Navidad, por lo que se recomienda reservarla ya.

No es la única cerveza que elabora la microcervecera Bachiella, en pleno corazón del Somontano, entre viñas y el rumor del río Vero. Molturan su propia malta el mismo día de la fabricación, para mantener su frescura, y, una vez elaborada, suele llegar al mercado tras cuatro semanas de maduración en botella.

La de frambuesa no es su única línea, aunque quizá sí la más peculiar. Elaboran también Bachiella rubia, una *ale* de alta fermentación; la tostada, también *ale*, con copos de trigo, con un equilibrado retrogusto amargo; y la Ginger&lima, cítrica y chispeante gracias a la especia y el zumo de lima, idónea para el verano.

CERVEZA BACHIELLA FRAMBUESA

Salas Bajas. 657 535 263
www.bachiella.com / info@bachiella.com
 Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas
Precio: sobre 3 euros.



Gabi Orte / chilindron.es

UN CLÁSICO ESTIVAL

El verano es un buen momento para volver a los clásicos, y hablando de aceitunas nada mejor que la rellena de anchoa, sin duda una de las señas de identidad españolas.

Martín Martín, bajo su línea Etiqueta Negra elabora las que probablemente sean las de mayor tamaño del mercado, a un ajustado precio, más este verano, ya que ofertan una promoción de tres latas de 150 gramos por cuatro euros. Ideal para aperitivos sin más complicaciones, pero también imprescindibles en las ensaladas estivales, sus aplicaciones gastronómicas están todavía poco exploradas. Por ejemplo, como guarnición para un *vitello tonnato*, esa receta italiana que combina un redondo de ternera en frío con una salsa de atún, alcaparras y anchoas.

Consumidas sin más, como aperitivo ofrecen una textura firme y suave, con buen sabor de anchoa.

ACEITUNA RELLENA DE ANCHOA ETIQUETA NEGRA

Martín Martín

Zaragoza. 976 486 470. www.martinmartin.es

Se encuentra en sus propias tiendas

Precio: 3 latas por 4 euros, promoción estival



Cortesía Martín Martín



Cerezas Naturales

Especialistas desde 1860
 Variedades de industria
 y de mercado



www.satninojesus.com

COOP NIÑO JESÚS

Gabi Orte / chilindrones



PIPAS ECOLÓGICAS

La veterana marca Buenola, que celebrará su 55 cumpleaños el próximo año y actualmente integrada en el grupo El Rincón, ha dado un paso hacia adelante añadiendo a su gama de productos los frutos secos ecológicos, un mercado que mantiene un constante crecimiento. Lanzamiento que coincide con el cambio de identidad corporativa de Buenola, «un cambio de logotipo que pretende actualizar la imagen de nuestra marca y representar los valores de la misma, como son la calidad de nuestros productos y la tradición en los procesos».

Las pipas que nos ocupan, de calabaza, pero también de las tradicionales de girasol, se presentan crudas y peladas, sin exceso de sal, dispuestas para ser disfrutadas en el aperitivo, viendo la tele o integrándose en cualquier ensalada estival.

En esta nueva línea la casa también ofrece, siempre ecológicos y naturales, nueces, avellanas, almendras y anacardos.

Vienen en paquetes de 120 gramos, con una suficiente vida útil de nueve meses.

PIPAS ECOLÓGICAS BUENOLA

Buenola Tostados de Calidad. Zaragoza

976 464 394. www.buenola.com

Se encuentra en tiendas especializadas y grandes superficies

Precio: sobre 1,5 euros la bolsita

CAFÉ ECO Y JUSTO

Cultivado en Perú, entre mil y 1800 metros de altura, este café, que llega tostado y molido, al vacío, en paquetes de 250 gramos, viene avalado por los sellos ecológicos y de comercio justo. Lo que implica, por un lado, cultivo sin pesticidas ni fertilizantes de síntesis, y del otro, quizá más importante, el concepto de comercio justo. Incluso el envase, detalle sustancial, resulta ecológico al no incluir aluminio ni metales, sino un plástico que no deja residuos contaminantes tras la incineración.

El grupo Oro verde se creó en 1999 en una zona muy afectada por el terrorismo y la criminalidad, agrupando en la actualidad a 1046 caficultores, que utilizan la agrosilvicultura para proteger la biodiversidad de la zona. Por otra parte, la cooperativa Norandino agrupa a 7000 pequeños productores ofreciendo su marca y los servicios empresariales, centrándose en la exportación de este café de pequeños productores.

CAFÉ PEROU

Oro Verde / Cooperativa Norandino

Perú

www.coopnorandino.com.pe/spanish/

Se encuentra en Suralia y otras tiendas especializadas.

Precio: sobre 4,5 euros

De la variedad arabica, con un menor contenido en cafeína, su cultivo en altitud y el clima húmedo, ofrece ya en la taza un equilibrio entre su fina acidez, un cuerpo moderado, aroma de media intensidad y una apreciable nota de frutos rojos.



Gabi Orte / chilindrones

En Zaragoza

La Natural
Bio Bio
La Salud
Frutas Olmos
Charcutería Cuarzo
Ecomonegros
Mantequerías Sanz
El Bisaltico
Lasca Negra
Verde que te quiero Verde

En Huesca

Pura Vida

En La Puebla de Alfindén

Carnicería M^a Luisa Tejero



Todos los sábados en el Mercado Agroecológico En hostelería:

Cancook Gastro / Helados Elarte

También en el Pirineo: Carnicería Fermín Marco, Jaca; Pyrene, Biescas; Simply, Sallent de Gállego; Panadería Javierrelatre.

PRODUCTOS LÁCTEOS ARTESANOS
GANADERÍA PROPIA
TORRECONDE

622 477 763 / info@torreconde.es

MICARRITO

DOS NUEVAS AMBICIOSAS



Ámbar lanza dos nuevas cervezas Ambiciosas, además de recuperar la de centeno, «a petición popular». La Super Super Ale está fermentada a 30 grados de temperatura, algo totalmente inusual, que le confiere una gran potencia aromática modulada por la levadura que predomina en el paladar. Ofrece notas de vainilla, plátano y melocotón, nada agresivas, además de un fondo floral procedente del lúpulo. De color ambarino, amargor medio –30 IBUS–, ligeras burbujas y 6,8 ° de alcohol, está recomendada para brasas y ahumados en una barbacoa, además de combinar con verduras difíciles, como los espárragos o pimientos.

Radicalmente diferente, hasta en el nombre, es Caerá esta breva, que juega con el dulzor del higo, además de aromas de la floresta, inspirado en el Somontano natal del maestro cervecero de la casa, Antonio Fumanal. Con moderado amargor –22 IBUS–, se presenta turbia, equilibrada y fresca. Según Ámbar, «marida con cualquier cosa que pueda comerse en el campo. Ensaladas, ensaladillas, quesos, frutos secos, e incluso postres lácteos».

AMBICIOSAS SUPER SUPER ALE / CAERÁ ESTA BREVA

Cervezas Ámbar

Zaragoza. 976 272 846. www.cervezasambar.com

Se encuentra en supermercados

Precio: sobre 3,30 euros

Cortesía Ámbar



ACEITE DE LUJO



Gabi Orte / chilindrones

Tras un cuidado diseño, que ha obtenido diferentes reconocimientos, y siempre bajo vidrio oscuro, de medio litro, se esconde el aceite Goldlis, elaborado en La Almunia de doña Godina, de forma exquisita, desde la campaña 2014-15.

Aceite de oliva virgen extra de categoría *premium*, con extracción en frío, una vez que se ha decidido el momento ideal de recolección. Elaborado con un 80 % de arbequina y un 20 % de la menos conocida arbosana –que aporta mayor complejidad de aromas y sabor–, es el primero que se extrae de la almazara, por lo que su cantidad es limitada.

Las características del clima y el suelo, proporcionan una mayor cantidad de azúcar superior a otras regiones, lo que unido a una recolección supertemprana logran un aceite verde en intensidad, con matizados aromas, sabor redondo y muy agradable en boca, sin astringencias. Con recuerdos de tomate verde e hinojo, procedentes de la arbosana, ofrece en boca dulzura, delicadeza y sabor equilibrado.

Como mejor se disfruta es en crudo, acompañando a una simple rebanada de buen pan, pero también realzará una patata asada, un plato simple de pasta o una ensalada no muy recargada.

Se presenta también en estuche, perfecto para un regalo inolvidable.

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN GOLDLIS

Aceites Lis

La Almunia de Doña Godina. 976 600 956

www.aceiteslis.com

Se encuentra en tiendas especializadas

Precio: sobre 10 euros la botella de medio litro



el sabor de la navidad

queso
rinconada del queso

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

CONTRA EL CALOR, **TÉ HELADO** PERO MEJOR 100% **NATURAL**

El sol en todo lo alto y en el termómetro, casi 40 grados. O incluso más, a según qué horas. Calor sofocante y una sensación de fuego interno que resulta difícil gestionar.

¿Solución, antídoto? Sencillo: un té helado. Servido en un vaso que, alto o bajo, parece recién salido de la ducha, perla de gotas también frescas. Pero a esta placentera ecuación se le puede sumar, además, otro ingrediente que redondea la escena. Porque no es lo mismo un té cualquiera que uno 100 % natural. Que además de refrescar, cuide la salud. ¿Una quimera? No. La solución se llama

Antica Tradizione.

Esta empresa elabora desde 2003 una amplia gama de productos entre los que destacan estos té helados. Gran variedad: melón, limón, frutas del bosque, menta, melocotón... Y más exóticos, de jazmín, de albaricoque y papaya y, también, de camomila de flores de Egipto. Todos tratados mediante la liofilización: «Nuestros té se tratan a 120 grados bajo cero para que, primero, se sequen y, después, se puedan tamizar y convertir en polvo, manteniendo todas sus propiedades», explica **Juan Carlos Mercadé**, gerente de la firma.

La elaboración de la bebida se retoma después en la misma barra, cuando el camarero añade agua a este polvo fruto de la liofilización para rehidratarlo y conseguir el producto final. «Apostamos por hacerlo siempre en una coctelera para provocar una suerte de reacción química que consigue enfriar el líquido al instante», sostiene Mercadé.



Los té fríos son una de las mejores opciones para combatir el calor estival. Y más si son naturales.

Incide también en el hecho de que todos sus té se comercializan en formato monodosis, «no en paquetes de medio kilo o kilo entero, para evitar así que cada vez que abriésemos ese recipiente se pudiera perder esencia y aroma del té o corriese riesgo de oxidarse». Todo cuidado al detalle para servir, helado y refrescante, el mejor de los té para las gargantas más sedientas.

UNA OFERTA NATURAL. Antica Tradizione completa su oferta con sorbetes, cafés, cócteles o yogures, tam-

bién naturales. Los elabora en Serós, en Lleida, dando trabajo a 10 trabajadores y generando, asimismo, mucho empleo indirecto.

Surten de productos 100 % saludables a toda España y también a países vecinos. En Portugal, Francia e Italia también saben apreciar los cuidadosos procesos que guían las labores de Antica.

Igual que en los bares y restaurantes de todo Aragón, donde la empresa cuenta con el apoyo de **El Librador** y **La Abacería** como principales distribuidores de sus productos.



La Abacería

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

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

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

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 31/09/18

Martín
Martín

CARLOS PÉREZ GONZÁLEZ
| toril31@yahoo.es

TIPOS

- **CHARTREUSE VERDE.** Herbáceo, distintivo y fascinante, es un licor inigualable. No sólo es el único alcohol de color verde en el mundo hecho con ingredientes completamente naturales, si no que con su 55 % de alcohol, también es uno de los más intensos.
- **CHARTREUSE AMARILLO.** Coloreado con azafrán y condimentado con miel, es una versión más dulce y más suave del licor verde. Fue la bebida favorita de la reina Victoria y pasó a ser conocida como la *Reina de licores*.
- **ELIXIR VEGETAL DE LA GRANDE CHARTREUSE.** El licor medicinal original, con 69 % de alcohol, sobre el que se basan los otros estilos.

CHARTREUSE

De los muchos licores de hierbas conocidos, éste es el más sofisticado. Sus sabores penetrantes y aromáticos puede que no constituyan el colofón ideal para una sobremesa, si bien tiene una personalidad bastante sugestiva. Los hermanos cartujos aseguran que su elixir vegetal y los licores que de él derivan, a pesar de los colores vivos y brillantes, no contienen ningún tipo de colorante artificial, sino simplemente están preparados a base de infusiones de 130 especias y hierbas puestos a madurar en enormes barriles de roble durante años bajo la atenta mirada de los monjes. El Chartreuse sigue madurando en la botella lentamente y algunas veces se dan casos de un envejecimiento excepcional. Es el más antiguo de todos los producidos por monjes en la actualidad y por supuesto, cuenta con una historia romántica.

LARGA HISTORIA

Una historia que data del año 1605, cuando Marshall d'Estrees, amigo de Enrique IV de Francia, presentó un manuscrito a los monjes cartujos en Vauert, París. Incapaces de descubrir los secretos que contenía el manuscrito, fue enviado a la casa madre de la orden, situada en una zona montañosa cerca de Grenoble. Lugar donde en 1737 se maceró con éxito las 130 hierbas y plantas en alcohol, tal como se detallaba en el manuscrito, creando así el Elixir Vegetal de la Grande Chartreuse, licor medicina que se continúa produciendo en la actualidad. La gran demanda hizo que los monjes adaptaran la receta en 1764 para crear una bebida más suave, el Chartreuse verde que conocemos hoy. En 1903 en Gobierno francés se dio cuenta de los grandes beneficios del Chartreuse y el monasterio y la destilería fueron na-

cionalizados. Los monjes se trasladan a Tarragona y continuaron produciendo sus licores bajo el nombre de *Une Tarragone*. En Francia los licores se siguieron produciendo, pero en 1929 la empresa cerró. Cuando los monjes regresaron a La Grande Chartreuse reanudaron la producción en una destilería en la cercana ciudad de Voiron, donde Chartreuse se hace a día de hoy.

LA MAMADETA

Después de más de un siglo compartiendo historia, Tarragona y el Chartreuse se unen durante la celebración de las fiestas de santa Tecla que se celebran en torno al 23 de septiembre. Se prepara una bebida tradicional, una receta secreta formada por Chartreuse verde y amarillo con un delicioso granizado de limón, al que denominan Mamadeta.



CARMELO BOSQUE | PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE HUESCA

«A LOS COCINEROS NOS MUEVE LA PASIÓN»

Cocinero de larga trayectoria, probablemente el más mediático de Aragón, pero también empresario, y no solo en negocios de hostelería, Carmelo Bosque es el nuevo presidente de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca.

Tras la renuncia del anterior presidente, fue la única candidatura presentada, generando un auténtico entusiasmo, tras una época en que la crisis económica lastró el devenir de la asociación.

Sin dejar de pensar nunca en los fogones, Carmelo aparece hoy apasionado por la gestión, por la labor empresarial, siempre al servicio de la gastronomía y pensando en su futuro.

¿Actualmente, es usted más empresario o cocinero?

Lo primero que hay que tener claro es que, antes que nada, esto es una empresa. Y que para que funcione, evidentemente, tienes que saber leer unos balances, que además hay que intentar superar anualmente. Dicho esto, añado que lo primero que soy es cocinero porque esta es mi vocación y mi pasión.

¿Es rentable la cocina, la restauración?

Depende de muchos valores y parámetros, porque este es un negocio con muchas singularidades. Tenemos que hacer felices a nuestros clientes y eso exige continuas inversiones de todo tipo. Y si lo consigues, la rentabilidad es doble: económica y emocional.

Sin embargo, hay quien tiene grandes beneficios gracias a sus restaurantes.

Eso es más la industria paralela: los banquetes, los servicios de catering... Pero aquellos momentos que vivimos hace un par de décadas ya no existen. Otra cosa es que sean los menos quienes quieran repercutir el dinero que les ha dado la sociedad e invertir en un restaurante de alto nivel con cinco mesas.

I A veces pienso que si no hubiera cerrado esa aquella auténtica escuela que fue el Navas, allí seguiría de jefe de cocina.

¿Le resulta sencillo superar esta dicotomía cocinero empresario?

Nada es sencillo en esta profesión con tan altos niveles de exigencia, pero como decía antes ayuda mucho el componente vocacional. Y a veces pienso que si no hubiera cerrado aquella auténtica escuela de hostelería que fue el restaurante Navas, allí seguiría de jefe de cocina, muy preocupado por los fogones y totalmente despreocupado de la cuenta de resultados. A la creatividad no se le pueden poner barreras..

Renuncia entonces a su aspiración de regentar un gran restaurante en Zaragoza.

De ningún modo, porque, permítame que luzca nuestro orgullo, La Granada lo ha sido y lo sigue siendo. Y el Quema, nuestra última apuesta, esta subiendo progresivamente, sirviendo cosas normales, pero con el punto de excelencia que solo da la calidad del producto y la creatividad del profesional.

Tenemos claro que si el cliente va solo a alimentarse no hacemos nada, por eso luchamos para que también disfrute, y para eso tenemos que darle nuestra cocina más auténtica y personal.

¿Tan difícil resulta emprender proyectos de alta gastronomía?

Es difícil, sí, pero podrían emprenderse más. Hay profesionales formados buscando proyectos y quien tiene la inversión más o menos amortizada, pero quizá ni la fuerza

ni la edad para acometer nuevas aventuras. Efectivamente, hay que implicarse mucho y se trata de que tengamos cocineros de valor, que trabajen con productos de valor y que atraigan a clientes de valor. También le diré, es nuestra vida y somos felices..

¿Cómo afronta la presidencia de la asociación?

Primero, con mucha ilusión y respecto, con muchas ganas de alcanzar los objetivos que entiendo como prioritarios. Pero esto debe ser una labor coral: en la junta somos veintidós personas y las diferentes asociaciones turísticas tienen que estar dentro de la junta con voz y voto. Porque si me preguntan, por ejemplo desde Benasque, seguramente no tenga ni la información ni las herramientas de la gente de allí.

¿Y la relación con las diferentes administraciones?

Ese es uno de nuestros objetivos prioritarios: todas deben tener muy claro que la hostelería y el turismo es uno de los motores económicos del Alto Aragón y seguramente la primera tarjeta de visita. Y afortunadamente contamos con Tuhuesca, que resulta un buen paraguas para la promoción conjunta de la provincia..

La formación es la eterna asignatura pendiente...

Precisamente otro de nuestros objetivos es fomentar desde la asociación las becas de formación. Uno de mis camareros se va ahora al Enigma a seguir formándose al más alto nivel.

¿Quién imaginaba que Guillermo Cruz iba a ser el mejor sumiller de España? Si sales y encuentras un sitio que te deje crecer, como el Mugaritz, al final tendremos un profesional excepcional. Por eso digo que trataremos de conseguir becas anuales para los mejores alumnos de las escuelas de hostelería, pero somos nosotros quienes tenemos que lanzar a los estudiantes, para formar, su futuro dentro de nuestro sector. Necesitamos grandes profesionales enamorados de su trabajo.



Gabi Orte / chilindrones

Carmelo Bosque, sin chaquetilla, aúna su vocación de cocinero, con la faceta empresarial, consciente de que sin buenos resultados no hay restaurantes de alto nivel..

Pero sí tenemos los suficientes para un recambio generacional...

La provincia de Huesca está genial, con un buen número de restaurantes y cocineros muy interesantes, ya auténticas realidades. El trabajo conjunto de todos nos ayudará al relevo.

¿Y en Zaragoza?

En los últimos doce años, si hablamos de alta gastronomía, no ha pasado nada o casi nada en Zaragoza. Sin olvidar, el restaurante La Prensa.

Pro si Luis Andoni Aduriz [propietario del Mugaritz] finalmente hubiera abierto su restaurante en el año 2008 como pensó, sí

habría creado escuela. Eso habría sido la gran revolución.

¿Una última consideración?

Hoy he visto una foto antigua del Lillas Pastia que me ha hecho reflexionar: la mayoría de quienes entonces trabajábamos juntos se han convertido en empresarios. Lo que decía antes: nos mueve la pasión.



RESTAURANTE LA ENCANTARIA
| laencantaria@gmail.com

Perdidos, desaparecidos... llámémosle x. Lo cierto es que me he tenido que venir al pueblo para recordar esos sabores y esos aromas. Incuestionable es que el aroma del rebaño de ovejas también te llega a casa a visitar de vez en cuando, si se da el caso de que vives en un pueblo, pero, bueno, todo tiene pros y contras.

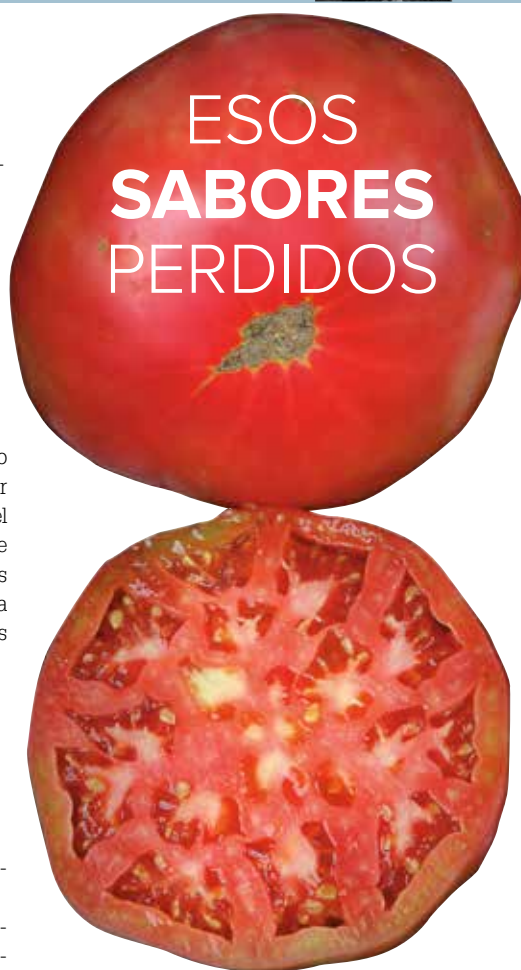
Los aromas y sabores a los que me refiero están concentrados en el ámbito gastronómico. Aunque podríamos hablar también de los aromas mundanos como el delicioso olor a heno, el maravilloso olor de la hoguera de la cocina campera, el de los tomillos de los caminos, el de vino en la bodega del vecino... no lo haremos. Nos centraremos en el tema.

¿Que a qué aromas me refiero? Pues especialmente al del tomate. ¡Madre mía, qué bien huelen esos tomates tan feos que me traen los vecinos!

¡Y cómo saben! Que me haya tenido que escapar a cien kilómetros de la ciudad para poder volver a recordar ese sabor tiene delito.

No es un tomate duro, ni perfecto, ni redondo, ni brillante, ni bonito ni tiene ninguna de esas falsas cualidades que tienen los tomates del súper. No. Es un tomate feo, algo blando, totalmente imperfecto, con manchas de haber estado al aire libre y es precisamente ese tomate tan feo el que recoge en su interior esos aromas y esos sabores inalcanzables para los pobres mortales que viven en la gran ciudad. Venga, más aromas, que no solo de tomate vive el hombre.

El pepino. A mí mi abuela me decía siempre «Al pan, pan. Al vino, vino y el gazpacho con pepino» y la cosa es que un



pepino de estos del pueblo, un pepino de verdad no es solo para el gazpacho. Es para comérselo a bocados. Huele desde la mesa de al lado y sabe. ¡Ay señor! Más sabores. Y éste reconozco que me ha sorprendido incluso a mí. La acelga del pueblo. Una acelga que me trae mi vecino Enrique, como casi todo. Pequeña. Muy pequeña diría yo.

De algunas matas, solo come uno, pero ¡cómo narices puede tener ese sabor tan impresionante!

Seguimos, seguimos... Si es que me puedo pasar así todo el día.

Las lechugas. Lechugas llenas de tierra y con algún *cortapichinas* dentro. Lechugas chiquitinas que la mayoría de los urbanitas no compraría si la viese en el mercado. Pues mejor. ¡Todas para mí! Lechuga fresca, crujiente, llena de sabor y aroma. Que ustedes dirán «¿Pero la lechuga sabe o huele a algo?» ¡Ja! ¿Ven cómo es un sabor ya perdido?

No nos meteremos en sabores de carnes porque, por alguna extraña razón, carnes medianamente naturales podemos conseguir en las grandes metrópolis aunque por razones más extrañas todavía, no podemos obtener fruta ni verdura de verdad. O al menos no podemos obtenerla sin tener que pasar por la caja de ahorros antes que por la tienda para pedir un crédito y poder comprarlas.

Los alberges –aquí les llaman matachicos–, los higos, los pimientos –el cristallino, el de Luesia, el de pico– tienen todos un sabor y un sonido increíbles. Sí, sí. He dicho sonido.

Les invito a todos a escuchar la comida. El crujido de un pimiento de verdad en crudo, en ensalada es de una magnitud placentera tan solo comparable quizás al sonido de una buena crema catalana o quizás de un buen pan.

¡El pan, por cierto, el pan! No he encontrado en la gran urbe ni un solo sitio que me hagan el pan con el aroma, el sabor y el sonido del pan del pueblo.

En fin señores y señoras. Les invito a escapar de la *city* y venir al pueblo a recordar sabores.

Sabores y aromas que jamás deben perderse.

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

Joan Rosell es jefe de cocina del Restaurante La Encantaria. Hospedería de Sábada. Mayor, 18. Sábada. 627 944 502.



Frutas Javier Mené

FJM

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



HACIENDO CERVEZA

TEMPORADA 2



1900
AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

Más en ambar.com

Ambar recomienda el consumo responsable.



ENFURECERSE CON ARGUMENTOS

Cocinero de larga experiencia, tanto en cocinas, como en la industria de la alimentación, Anthony Warner no pudo resistirse más ante la ingente avalancha de estúpidas dietas, especialmente las que vienen avaladas por famosos. De ahí este libro que debería ser de obligada lectura este verano, ya que está escrito de una forma amena y muy divertida.

Así, el Chef Cabreado está furioso y ofrece una obra llena de datos y claves para que «no te tomen el pelo, en el que azota a *vendemedios*, profetas y gurús que hacen caja con pseudociencias de la nutrición». Información salpicada de anécdotas y los necesarios varapalos a toda suerte de dietas absurdas como corren por las redes, peluquerías y gimnasios.

Baste reproducir algún párrafo de la obra para incitar a su lectura: «Tengo una licenciatura en bioquímica y veinte años de experiencia en el tema, por no mencionar que dedico buena parte de mi tiempo a investigar artículos y noticias sobre alimentación y salud, y si alguien me pregunta cuál es el colesterol bueno me tengo que parar a pensarlo».

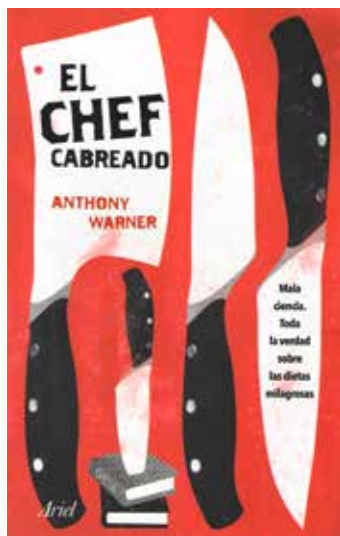
O bien: «si algo tienen en común todas estas voces es que difunden su mensaje con una certidumbre implacable. Dicen que el agua con limón alcaliniza el organismo, y la gente se traga semejante chorrada porque lo dicen con total seguridad. Les miras a los ojos y salta a la vista que se lo creen de verdad».

Las dietas sin gluten, la alcalina, la paleo, las detox son desgraciadas sin piedad. Pero también se acuerda del aceite de coco –cuya consideración cambia con las modas–, el denostado azúcar, tan de moda ahora, los anhelados antioxidantes... Como despedida revelamos su secreto para una comida sana: «Come cosas muy variadas. Ni demasiado, ni demasiado poco. Busca un poco de equilibrio. No te sientas culpable; y, sobre todo, nunca hagas que nadie se sienta culpable por lo que come. Ah, una cosita más, come pescado de vez en cuando, sobre todo pescados azules, como salmón o caballa». Sea.

ECOCINA SOSTENIBLE

La sostenibilidad bien entendida comienza en la propia cocina, lugar por parte donde se produce el mayor porcentaje de comida desaprovechada. Assumpta Miralpeix, experta en gastronomía y nutrición, y autora de libros como *Cocina para singles* o *Prepara tus menús para toda la semana*, propone un nuevo concepto de cocinar de forma saludable, la *cocina eco*, comprometida con el medio ambiente, además de *Comer bien, gastar menos y aprovechar más*, como recuerda en el subtítulo.

Proporciona las claves para una alimentación



EL CHEF CABREADO

Anthony Warner.
Traducción de Cristina Macía
Ariel. Madrid, 2018. 356 páginas.

18,90 EUROS.



sana, ecológica, consciente y estacional, aunque casi la mitad de la obra se centra en los mitos de la alimentación, los secretos de la compra, sacar el máximo partido a nuestro carrito, la gestión de la despensa, la nevera y el congelador, así como unas básicas nociones de cocina.

El resto son más de un centenar de recetas, sin especiales complicaciones, indicadas para quienes se enfrentan por primera vez a los fogones, y también útiles para los que deseen cambiar de hábitos, rentabilizando tiempo y dinero.

APLATANADOS HELADOS

La cocinera y bloguera Margie Broadhead –madebymargie.co.uk– creó en Reino Unido un nuevo concepto de helado, basado en el uso del plátano. Y para más felicidad, los perfectos son esos que están bien maduros, a punto de pasarse. Unos helados que salen cremosos, aportan fruta y no necesitan aporte de grasas para resultar apetitosos.

El libro propone dos tipos diferentes de helados, uno de consumo inmediato, a partir de rodajas de plátano previamente congeladas, y otro para guardar de forma convencional en el congelador.

Son más de setenta saludables recetas –aunque la exacta, con la que la autora ha ganado diferentes premios, permanece secreta–, para las que no se necesita una heladera, bastante sencillas de elaborar, que se complementan con salsas divertidas y *toopins*



COCINA ECO

Assumpta Miralpeix
Grijalbo. Madrid, 2018. 224 páginas.

16,90 EUROS.

HELADOS SALUDABLES

Margie Broadhead
Libro Cúpula. Barcelona, 2018. 152 páginas.

16,95 EUROS.



SENCILLAS RECETAS

Isabel Llano, más conocida como *Isasaweis*, es una de las blogueras más seguidas en el mundo del habla hispana. Aunque no se limita a la cocina, ha recogido en este libro una serie de sus consejos y recetas, en forma de brevario para disfrutar de la cena en familia.

Tras una serie de páginas de iniciación aborda las ochenta recetas, todas saladas, de corte clásico, bastante sencillas, a partir de alimentos habituales en cualquier despensa o fáciles de conseguir. Ideales para quienes se inician o no dispongan de mucho tiempo para cocinar. Propone además variantes y sugerencias de cada fórmula.

¡NO TE COMPLIQUES CON LA CENA!

Isabel Llano. Oberon. Madrid, 2018. 208 páginas.

15,95 EUROS.



LOS NOMBRES DEL VINO

Tercer monográfico de la revista *Planeta Vino*, que se centra en cien figuras históricas del mundo del vino en España. Unos perfiles que se remontan al primer siglo antes de nuestra era hasta la actualidad, si bien no se glosa a ninguno que esté vivo. Otros textos insisten en la relevancia del factor humano a la hora de elaborar vino.

Ante la evidente escasez de mujeres, Enrique Caldach recuerda a las *invisibles* en una emotiva página. Y no es poca la presencia de Aragón –el actual, no la histórica Corona, que aporta muchos más nombres– con Francisco Lalanne Merlet en cabeza, fundador en 1894 de la bodega del mismo nombre que aún persiste en la DOP Somontano, y Teodoro Pablo que «hizo en los años ochenta uno de los mejores tintos jóvenes de España», además de reivindicar con su trabajo la gamacha.

Un libro para ir leyendo poco a poco que desvela gran parte del esfuerzo humano que se esconde tras el actual presente del vino español.

FIGURAS HISTÓRICAS DEL VINO ESPAÑOL

VV. AA. Vadevino editorial. Madrid, 2018. 176 páginas.

15 EUROS.

LIBROS DIGITALES

HUERTO URBANO

Sencillo y breve manual para introducirse en los huertos domésticos, los diminutos de balcón o terracita, que permite conectar con el medio natural desde el mismo asfalto. Idóneo para introducirse en el mundo hortelano y comprobar si se tiene la paciencia necesaria para una actividad que exige su propio ritmo, ofrece también los elementos y enlaces para ir mejorando en esta afición.



CÓMO HACER UN HUERTO URBANO

VV. AA. Intermon-Oxfam. 2018. 12 páginas.
recursos.oxfamintermon.org/guia-gratuita-como-hacer-un-huerto-urbano-4?utm_campaign=Cash%20Inbound%20-%20Huerto%20Urbano&utm_medium=Facebook&utm_source=ppc



GESTIÓN

Nueva publicación de Gastrouni, Gastronomía y universidad, centrada en la gestión del restaurante, una carencia de demasiados establecimientos. A lo largo de sus páginas se habla de la organización, el descontrol de costes, la mejora del equipo de colaboradores, la venta, el uso de redes, las posibles franquicias, etc. Una breve y cuidada introducción para entender y acercarse a la gestión profesional.

GUÍA RÁPIDA PARA GESTIONAR

TU RESTAURANTE COMO UN PROFESIONAL

VV. AA. Gastrouni. Valencia, 2018. 23 páginas.
www.gastrouni.com/ebook-guia-gestion-profesional-de-restaurantes/



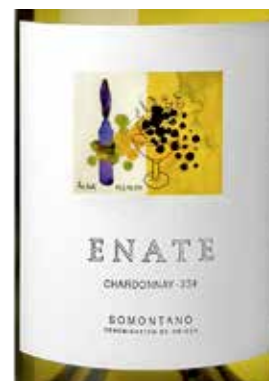
ENATE

EL ARTE NECESARIO

@bodegaenate



enate.es



NO DEJES QUE TE ECHEN A PERDER EL VINO

Parece que cuando llega el calor, la única bebida que se puede consumir es la cerveza; sin embargo, yo soy mucho más abierto en los gustos y, de hecho, aprovecho el verano para abrir mi catálogo de bebidas con la única condición de que puedan beberse frescas para hacer más llevadero el calor.

Hay multitud de vinos que admiten ser servidos a una temperatura más baja de la convencional y que resultan refrescantes, espumosos, aguja, blancos, rosados, mezclados con sifón, etc. El problema en estas fechas es el frío, pero como aprendices de científicos podemos aprovechar algunas técnicas para conseguir bajar la temperatura.

La mejor de todas es más simple que el mecanismo de un botijo, pues se trata precisamente de utilizar el botijo. En un botijo lo que sucede es que las paredes de arcilla son muy porosas y eso permite que se evapore algo de agua. El agua para evaporarse necesita energía y cuánto más calor hace más agua se evapora. Esa energía necesaria el agua la obtiene de su entorno y más concretamente de las partes con las que está en contacto, por lo tanto baja la temperatura.

Es muy fácil de comprobar: si echamos una gota de agua sobre nuestra mano y soplamos para que se seque, notaremos que esa parte de la piel se queda fría. Una evolución de este sistema fue premiada por Rolex en el año 2000 en una aplicación tecnológica que permitía mantener verduras frías simplemente metiéndolas entre dos maceteros de arcilla con arena húmeda en medio.

Como método de emergencia, y sin tener electricidad, es la mejor manera de combatir el calor, pero eso no sirve para conseguir frío. Si queremos enfriar algo instantáneamente tenemos que contar con dos factores: diferencia de temperatura y conductividad térmica.

Lo primero es obvio, cuánto más frío tengamos algo, más enfriará aquello que tenemos caliente. Es decir, si nuestra bebida la sumergimos en un congelador de -30°C en vez de -15°C se enfriará antes. Si utilizamos hielo, cuanto más frío salga ese hielo del congelador más rápido enfriará la bebida en que lo vertamos. Lo más *cool* en este apartado es utilizar hielos de alcohol, bien encapsulados en plástico para que no se mezclen con la bebida, o directamente de la bebida original si lo que quieres es un combinado. Para eso necesitarás un frigorífico potente.

Lo segundo es más sencillo, hay materiales que tienen mejor conductividad térmica que otros. En nuestro caso el aire es muy mal conductor térmico, por lo que tenemos que conseguir que no haya aire entre lo que queremos enfriar y la fuente de frío. Generalmente metemos al congelador las cosas para que se enfríen, pero si lo que queremos es que se enfríen rápido lo mejor es hacer un baño de frío, es decir, meter en un cubo agua y hielos y sumergir ahí las bebidas. Aunque en estos días estamos acostumbra-

dos a fríos más bajos que los cero grados que alcanzamos con el baño de hielo por lo que es muy buena idea utilizar agua con sal, agua con alcohol que permite alcanzar temperaturas más bajas llegando a menos cinco o menos diez grados.

Para tratar de eliminar el aire, cuando metemos una bebida al congelador para que se enfríe rápido lo más eficaz es mojar las paredes del recipiente para que esas gotas de agua se enfríen rápido y mejoren la conductividad térmica en ese primer instante.

Un último apunte. Si lo que necesitáis es velocidad de verdad hay que recurrir a tecnología de última generación. ¡Alerta! Hay que usar guantes para proteger las manos. Los botes de aire comprimido que se utilizan para limpiar teclados tienen un gas a mucha presión que al ser liberado enfría por debajo de los 60°C . Solamente tenemos que poner el bote invertido para liberar el líquido y apuntarlo sobre la bebida que queremos enfriar. En apenas 20 segundos tendremos la bebida fría. Un bote cuesta unos cinco euros y se puede adquirir en cualquier tienda de informática o tienda online.

EL EXPERIMENTO: HIELO INSTANTÁNEO

Hoy vamos a crear hielo instantáneo. Para eso necesitaremos:

- Una bolsa de hielo.
- 500 gramos de sal común.
- Un barreño con agua.
- Una botella de agua pequeña.

El experimento es muy sencillo de preparar y resulta muy vistoso. Echamos en el barreño la bolsa de hielos y añadimos la sal por encima. Con una jarra añadimos un poco de agua hasta cubrir la mitad de los hielos y removemos. Si es necesario añadimos más agua hasta que estén los hielos cubiertos pero sin

flotar. Sumergimos la botella de agua para que quede completamente cubierta de agua y esperamos cinco minutos. Sacamos la botella y en posición vertical damos un golpe seco y fuerte contra una superficie sólida. A continuación podremos observar cómo convierte en hielo toda la botella.

Esto sucede porque al sumergir el agua en hielo con sal tenemos un líquido subenfriado, es decir, más frío que su punto de congelación. Cuando sacamos la botella y golpeamos rompemos ese equilibrio ayudando a crear los primeros cristales de hielo.

Si quieres seguir experimentando con estas cosas puedes preguntarnos en facebook.com/esciencia y por twitter. Y si deseas saber más puedes leerlos en campamentoscientificos.es. Puedes ver el experimento completo en youtube.com/cienciagourmet.

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

CWSA China Wine & Spirits Awards 17

Febrero 2017

Dos vinos
Dos medallas de oro



AGRICULTURA ECOLÓGICA
Garbanzos, lentejas, pasta, leguminosas y cereales



ECOLECERA



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

CERVEZA Y RESTAURACIÓN



En pocos restaurantes se ofrece una variedad siquiera mínima de cervezas diferentes.

Quizá el titular del artículo cree alguna confusión en el lector. Pero no vamos a tratar la situación de la cerveza durante el último cuarto del siglo XIX y primer tercio del XX, periodo en la historia de España de restauración de la monarquía borbónica, tan de actualidad éstos días. No, escribimos acerca de la situación de la cerveza en los restaurantes y el tratamiento que recibe por su parte.

Resulta muy difícil, por no decir casi imposible, encontrar en nuestro país un restaurante que ofrezca una carta de cervezas con la que poder acompañar la comida, tal y como se hace con los vinos y pasó, no hace demasiado tiempo, con las aguas minerales.

Encontrar una carta de vinos con referencias provenientes de Australia, Sudáfrica, Argentina, Estados Unidos y toda Europa, no nos sorprende. Un listado de aguas de remotos glaciares, de profundísimos acuíferos neozelandeses, de deshielo o de lluvia parece casi normal. Pero si se quiere decidir la cerveza, ¿qué sucede?

No suele haber dónde elegir, se sirve la cerveza *de la casa*, sin posibilidad siquiera de optar por un estilo concreto dentro de las elaboraciones de la cervecera que les provee. La única preocupación del camarero es la capacidad del recipiente en que se va a servir: ¿caña, copa o jarra?

Resulta frustrante para el amante de la cerveza encontrarse en esta tesitura, que sea más fácil acompañar los platos con un vino elaborado en las antípodas o un agua que mana a los pies del Monte Fuji, que beber una cerveza hecha en Bélgica, Inglaterra, Alemania o en tu propio país o región.

Difícil, pero no imposible. Algunos restauradores han empezado a incluir en su carta de bebidas, la tan añorada por algunos de nosotros, cerveza. Varios incluso se han implicado con cerveceras para elaborar lo que llaman *cervezas de autor*, en una estrategia *win to win*, en la que ambas partes *ganan*.

En honor a la verdad, habría que decir que si no hay más restaurantes que se impliquen en la oferta de cervezas de alta calidad, se debe a que, probablemente, la demanda del cliente tampoco sea tan relevante como para hacerse con una bodega suficiente.

Es labor de todos conseguir dar la vuelta a esta situación. El cliente solicitando una cerveza que vaya unos pasos más allá de lo que le ofrecen, y el sumiller del restaurante, si lo hubiera, o el propietario o el maitre, preocupándose por conocer con más profundidad el mundo de la cerveza; por tener un surtido suficiente de estilos y procedencias y ofrecer la posibilidad de acompañar la comida en maridaje con ellas.

Si logramos que se alinee, como los astros, lo anteriormente dicho, conseguiremos abrir una nueva y distinta posibilidad de disfrutar de una comida o cena acompañada de una bebida que, si bien tiene un consumo notable, no suele verse sobre los manteles del sector.

Para comenzar, hagan la prueba en casa. Provéanse de cervezas de distintos tipos, infórmense sobre ellas, sobre sus características, si son más maltosas, si destacan los lúpulos, si son de fermentación espontánea, etc. Y en función de

ello prueben a acompañar sus platos, más o menos elaborados, pero seguro que hechos con esmero, dedicación y cariño, con dichas cervezas. Todos los monjes de las abadías belgas, alemanas, holandesas, etc., vivos y difuntos, brindarán con ustedes y aplaudirán su decisión.

Así, la próxima vez que acudan a un restaurante y prefieran acompañar su menú con cerveza, tendrán el suficiente criterio como para elegir las características que desean que tenga su cerveza.

LA COCINA Y LA CERVEZA

Me gustaría hacer un inciso, que espero poder ampliar en entregas sucesivas, respecto de la cocina con cerveza.

Alguien me dirá que ya la practica, que es incapaz de

trastear entre pucheros sin abrir una cerveza o alguna más, mientras cocina. No me refiero a esa forma de cocinar que casi todos hemos practicado, sino a la utilización de la cerveza como un ingrediente más en la elaboración de un plato. Me vienen a la memoria dos clásicos que probablemente conozcan, el Pollo a la cerveza y la Tarta de chocolate con cerveza negra, también denominada con una marca de cerveza irlandesa muy conocida.

Son recetas sencillas de realizar, muy caseras, pero que no han despertado la curiosidad de utilizar la cerveza como ingrediente en otras elaboraciones. Les animaría a probar la cerveza como alternativa a otros fermentados y destilados, en estofados, moluscos y pescados al vapor, postres con café o chocolate, etc., y lo que su imaginación les dicte. Verán variar los resultados y sorprenderán a todos los que disfrutaban de sus magníficas recetas.

Esperemos que en ese futuro idílico la persona que les atienda les ofrezca la posibilidad de elegir entre una cantidad razonable de cervezas y que, además, les sepa orientar y puedan ustedes intercambiar opiniones con él, al respecto de sus gustos y preferencias.

EL ARTE DE ELABORAR
**GASTRONOMÍA
BAJO CERO**

AUNQUE ARAGÓN
NO DESTAQUE EN EL CONSUMO DE HELADOS
—LO HACE ESPECIALMENTE EN VERANO,
PERO POCO EL RESTO DEL AÑO—,
SÍ PUEDE PRESUMIR
DE UNA EXCELENTE CANTERA DE HELADEROS ARTESANOS.



Cortesía Pablo Otín / Elarte

El helado debe atemperarse antes de servir –nunca directamente del congelador– para que ofrezca su textura más cremosa. Uno de chocolate, obra de Elarte.

Cuentan las crónicas que el gran conquistador **Alejandro Magno** ordenaba a sus vasallos enterrar, durante los meses de invierno, enormes ánforas con frutas frescas y nieve de las montañas para, después, disfrutar de postres helados a la vuelta de sus cruentas batallas y tras las largas reuniones con sus colaboradores estratégicos. Tonto no era mi general. Sabedor era también de que pocos placeres mayores y más refrescantes iba a poder encontrar en sus platos cuando su mente sólo pensase en hallar el merecido descanso del guerrero.

Lo que seguramente no imaginaría es que lo que él practicaba en la Babilonia de antes de Cristo llevaba siendo ejercicio habitual en China desde siglos atrás y que, más de 2000 años después, ya sin ánforas ni nieve, iba a convertirse en una pieza fundamental de la gastronomía de los pueblos.

CÓMO ES HOY. En el sector del helado español cristalizan cifras sorprendentes. Por ejemplo, la que confirma que España

Aragón es una voz más que solvente en el panorama heladero nacional.

absorbía en 2015, año del último registro global, el 3,5 % del consumo mundial de helados con 480 millones de litros y que era también tercero en el *ranking* de gasto medio por habitante, con 42 euros. Son datos del informe elaborado por la **Constanza Business & Protocol School**, que se complementan con otros también contundentes como el que apunta a que, en 2016, nuestro país fue el cuarto mayor productor industrial de

helados de la Unión Europea, fabricando más de 300 millones de litros. Cifra, esta vez, ofrecida por la Oficina de Estadística Comunitaria **Eurostat**.

¿Previsiones? Halagüeñas: para 2018, OBS Business School anuncia que cada español consumirá, solo en verano y de media, 1,55 litros de helado, un 3,3 % más que durante los meses de calor del año pasado.

Porque pocos son los que se resisten a refrescarse con un postre helado. A la metones o con cucharilla; en cucurucho, tarrina o, directamente, recipiente de litro o litro y medio. Todos, en alguna ocasión, hemos pagado con la indescriptible sensación de petrificación cerebral el ansia irrefrenable por disfrutar de un helado. Unos segundos de padecimiento que pronto se disipan y que se alivian, al instante, con una nueva cucharada.

CON SELLO ARAGONÉS. Aunque la lógica apunta a que será en las comunidades eminentemente turísticas donde más helados se consuman –y las estadísticas así lo indican, siendo los archi-



Cortesía Pablo Otín / Elarte

Aitor Otín y María José Oliván son los propietarios de Elarte, que produce más de cien sabores diferentes.

piélagos y las provincias mediterráneas las que registran mayores porcentajes-, Aragón es una voz más que solvente en el panorama heladero nacional. Por la calidad de sus productos y por el mimo con el que estos se elaboran; por el buen hacer de sus artesanos y por la respuesta de los consumidores. También por la capacidad innovadora de los obradores aragoneses.

Helados Elarte –Torno, s/n. Bierge. 974 942 511. heladoselarte.es– elabora en el entorno de la sierra de Guara más de 30 000 litros anuales en un obrador que, cada día que pasa, se queda más pequeño. «Nuestra prioridad no es crecer, sino hacer las cosas bien e ir evolucionando de forma paulatina y firme», sostiene **Aitor Otín**, fundador junto a su mujer **María José Oliván** de esta firma de helados *denominación de origen* aragonesa. Las suyas son elaboraciones 100 % naturales, con materias primas e ingredientes sin aditivos, «sólo fruta, chocolate, avellanas, leche y productos, a poder ser, comprados en España o, incluso, de nuestro propio huerto», asegura Aitor. El *a poder ser* se refiere, por ejemplo, a la

vainilla, que sí se importa de otros lugares pero por el simple hecho de que no es posible encontrarla aquí. «Si pudiéramos comprarla en Huesca, ten por seguro que la vainilla sería también aragonesa», comenta, divertido, el fundador de Helados Elarte.

Divertido pero también riguroso. Con el mismo rigor que guía sus pasos desde 2012, cuando comenzó a fabricar helados para restaurantes. En 2015, Elarte abrió su primera tienda en Huesca –Caspé, 3. 974 042 408–, a la que seguiría otra, en Jaca, en 2017.

«Ahora en 2018 abriremos una, franquiciada, en Madrid, en el centro comercial Islazul, el mayor gran almacén de la capital», avanza Otín, que habla de las cuatro personas que trabajan con él en el obrador como si fueran su auténtica familia. La quinta es, dicho está, su mujer. ¿Hacen falta más pruebas de que la suya es una empresa realmente familiar?

Los 30 000 litros de Helados Elarte se distribuyen, además de en sus tres tiendas, a restaurantes de las provincias de Huesca y Zaragoza. En total, más de cien sabores distintos que se complementan



Gabi Orte / chilindron.es

AFRODISIACO

Varios estudios científicos han analizado esta otra vertiente *lúdica* de los helados. La asociación entre cualquier alimento y el deseo sexual hunde sus raíces en la idiosincrasia de cada pueblo y en su cultura; por eso, la forma de comer el helado, lamiéndolo con la lengua o deslizándolo entre los labios y la cuchara, torna a este postre como un elemento más que sugerente. También su asociación con el verano, con la sensación de refrescante placer o con su vínculo con el ocio son otros factores que potencian su capacidad afrodisíaca. Eso en cuanto al continente, pero el contenido también juega un papel fundamental: probado está que el chocolate es un estimulante natural, igual que, por ejemplo, la vainilla. Y ambos son ingredientes de los helados más clásicos. Y esta realidad científica no es algo que haya escapado a los avezados emprendedores. En Miami, Florida, tierra de pulsión latina y altas temperaturas, una furgoneta llamada **Aphrodisiac Ice Cream Truck** –El coche de los helados afrodisíacos– recorre cada noche los malecones de la ciudad, recalando en sus clubes y terrazas, bajo el reclamo de ofrecer helados con un ingrediente *secreto*. ¿Placebo? Tal vez, pero la calurosa noche de Florida se hace para muchos más llevadera después de degustar el que, quizá, sea el primer postre de la noche.



Cortesía Pablo Otín / Elarte

LA BOLA Y EL CUCURUCHO

1904. **Exposición Universal de Saint Louis**, en Estados Unidos. Un vendedor de sorbetes italiano llamado **Vittorio Marchioni** ofrece a los visitantes su producto en los, hasta entonces, clásicos recipientes. Un error de cálculos le deja sin existencias, pero con todavía mucho sorbete por regalar. ¿Crisis? Más bien, oportunidad. O golpe de suerte, mejor dicho: junto a Marchioni, un sirio vende barquillos tostados. «Hola, amigo, ¿me prestas unos cuántos barquillos?» El resto, es historia por todos conocida.



Cortesía Pablo Otín / Elarte

Elarte abrió tienda en pleno centro de Huesca en 2015, a la que siguió otra en Jaca y una franquicia en Madrid.

con pruebas y ensayos a petición de los propios restaurantes o con variedades puntuales, vinculadas a los productos de temporada. «Trabajamos mucho con fresa de nuestro huerto, con trufa negra... son helados de *tiradas cortas* que nos sirven para probar e innovar», sostiene Aitor.

Otro afamado artesano heladero, aunque elabora principalmente para hostelería, es **Antonio Bielsa**, que comercializa bajo la marca **Helados Ziart** —Avda. Constitución, 23. Vinaceite. 978 823 300— desde el Bajo Martín turolense. Trabajó como camarero hasta que con sus padres abrió la empresa familiar **Granja heladería Lass**, tienda y obra-

dor que estuvo en la zaragozana avenida Miguel Servet, 88, desde 1991 a 2002. Cuando sus padres se jubilaron, Bielsa decidió volver a su pueblo, donde ha creado dos empleos fijos y elabora sus helados, muchos de ellos según las peticiones de los mejores cocineros aragoneses. Fundamentalmente en Zaragoza es donde sirve la mayoría de su producción. Humilde y sencillo, Bielsa quiere reconocer el apoyo de sus padres y «felicitar a mis clientes, por su buen hacer y el haber mantenido la calidad a pesar de la disminución del margen empresarial, en beneficio del cliente».

Heladero, formado con un maestro italiano, no retrocede ni un milímetro a la

En absoluto. La primera vez que alguien escribió la palabra *helado* lo hizo con pictogramas. El helado, efectivamente, es invento de los chinos. Cuentan las crónicas que, aunque de origen incierto, el concepto nace en la corte del **Emperador Tang** —suponemos que nada tuvo que ver en el invento de los zumos en polvo de sabores—, que ya hacia el 620 a.C. utilizaba un método para crear mezclas de hielo con leche. De aquellas tierras, dominadas por la **Dinastía Shang**, se exportó la idea a India, Persia y, más tarde, a Grecia y, por fin, a Roma. Y es precisamente en la tierra que heredó los usos y costumbres del Imperio de los Césares donde, en la Baja Edad Media, el helado toma auténtica relevancia. De sus expediciones a Asia se traerá **Marco Polo** —siguen los nombres realmente curiosos en esta historia— las recetas de postres helados usados en tierras lejanas durante centurias, acogidos con algarabía por las sofocadas cortes en los meses de verano.

Y comenzó la expansión: **Catalina de Médici**, casada con **Enrique II de Francia**, se encargó personalmente de que sus cocineros continuasen la tradición en su nuevo feudo, aunque rodeados de gran secreto. Pero el misterio poco duró, dada la popularidad que los postres helados comenzaron a adquirir también en la Galia. De ahí, a Inglaterra, llevados entonces por una de las nietas de Catalina al casarse con un príncipe inglés.

De la primera *gelatería* hay referencias en el París de 1660. Un italiano, de nombre **Francesco Procopi**, inventó en ese año una máquina que homogeneizaba las frutas, el azúcar y el hielo, vendiéndola después en su parisino **Café Procope**. Y ¿en España? Los cortesanos de **Carlos II** (1661-1700) pagaban sin reparo a portadores para que bajasen nieve de las montañas que después se conservaría en profundos hoyos, y con la que se prepararían postres de nata y almendras garrapiñadas, pero no será hasta 1930, con la comercialización de los primeros refrigeradores para el hogar, cuando el helado tome extendida popularidad.

¿UN INVENTO ITALIANO?



Cortesía Pablo Otín / Elarte

Elarte organiza habitualmente catas en su tienda de helados y también cenas maridadas en restaurantes.

hora de utilizar ingredientes de calidad. Magistral resulta su helado de tomillo –«una simple infusión», confiesa con humildad– o el yogur con fruta, que puede disfrutarse en varios restaurantes zaragozanos. Y no se olvida recomendar el consumo de los helados a unos diez grados bajo cero, muy por encima de los -23° C que exige la norma para su conservación y transporte.

Y si los de Aitor Otín, María José Oliván y Antonio Bielsa son nombres propios de la maestría heladera aragonesa, el de **Ramón Sarrate** es otro de los que se deben tener en cuenta. **Chelats Sarrate**, Alcampell, Huesca, también busca para sus helados materias primas lo menos manipuladas posible, sin usar saborizantes ni concentrados. Y eso es lo que marca la diferencia: «Si hay que usar limón, lo exprimimos nosotros, igual que compramos al productor la naranja, la mandarina o la pera», repasa Ramón, que apea de su lenguaje y de su listado

de ingredientes otras palabras como *colorantes* o *esencias*.

Chelats Sarrate nace en el año 82, al albur de los Mundiales de España, en una cafetería y churrería de Binéfar que el propio Ramón inauguró. «Todo empezó con atrevimiento y osadía; comprobé que a Binéfar le faltaba un local con esta oferta y, al poco tiempo, me decidí a probar también con los helados».

Hoy, su empresa emplea a unas 35 personas y produce medio millón de litros que distribuye a restaurantes de toda España, haciendo algún pinito puntual en Francia, Bélgica y Holanda. En su carta, más de 500 variedades de helados. Sí, 500.

NO SÓLO DULCES. Claro que no. «Helado se puede hacer de casi cualquier cosa. Los habrá más o menos acertados, pero ese es el paso ineludible de la innovación», sostiene Ramón Sarrate, que invita –y urge– a desvincular los con-



HELADOS DE CINE

Incontables son las películas que han reservado un papel coprotagonista a los helados en sus guiones. Las noches de **Macaulay Culkin** no hubieran sido tan divertidas en las películas de *Sólo en casa* si el pequeño no hubiera podido, amparado por la falta de vigilancia, darse varios homenajes comiendo directamente de la tarrina de helado, sin temor a ser abroncado por sus padres. Tampoco *Vacaciones en Roma* hubiera sido realmente fiel a la esencia Italia sin el juego de **Audrey Hepburn** con el cucurucho de chocolate en la plaza de España, sin que un enamorado **Gregory Peck** perdiera detalle. Las depresiones de **Bridget Jones** tendrían tintes mucho más dramáticos si la protagonista de la película no pudiera devorar un helado tras otro protegida por un edredón, y *Fresa y chocolate* estaba casi obligada, habiéndose rodado en La Habana, a grabar unas secuencias usando al mítico **Coppelia** como escenario.



HELADOS ARTESANOS A LA CARTA

servicio a hostelería

639 427 673
heladosziart@gmail.com
Avda. Constitución, 23 Vinaceite (Teruel)

Helados Ziart
ARTESANOS



Cortesía Helados Lic



Lic fue la primera en ofrecer un helado de melocotón con vino, ahora ya habitual. En el centro, otro *gourmet*, Cilindro de menta con chocolate. A la derecha, Crema de coco.

HELADOS LIC, 85 AÑOS DE MAESTRÍA

Es 1933 y **José Cortés**, natural de Ibi, Alicante, llega por primera vez a aquella calle del Coso de Zaragoza atravesada por el tranvía. Por el tranvía de entonces, el de las campanitas y el de las puertas no automáticas. Llegaba cargado con las enseñanzas que había aprendido de sus padres, también alicantinos, que habían emigrado de la costa hacia el interior, recalando ellos en Logroño y fundando una de las primeras fábricas de helados de La Rioja. José quería hacer lo mismo en Zaragoza. O, al menos, intentarlo.

Compró un carrito que hoy parece de película y alquiló un pequeño local en la calle Predicadores. Preparaba los helados, de mantecado y de biscuit, y salía cada día hacia la plaza España y el paseo Independencia. Los niños se volvían locos con los helados de José, cortados en forma de triángulo y pronto su nombre empezó a sonar fuerte en las calles de la Zaragoza de los años 30.

De eso hace ahora 85 años. Hoy, aquel carrito se ha convertido en una empresa de 2000 metros cuadrados ubicada en Utebo, en Zaragoza, gestionada por los hermanos **José Luis** y **Julio Cortes** hasta su jubilación y actualmente gestionada por **Mª Carmen Cortes** y **José Luis Cuello**. Tres generaciones de heladeros que actualmente fabrican un millón de litros al año, con una línea industrial y otra artesana gourmet, y que da trabajo a 17 personas.

«Mantenemos la esencia familiar de la firma, siempre con el abuelo José en la mente», afirma José Luis Cuello, director del departamento comercial de la firma, que añade: «Me gustaría saber qué diría José si supiera que hoy los helados se venden en los supermercados».



La empresa distribuye sus productos a restaurantes y locales de toda España, y también pisa firme en el mercado alemán. «Es motivo de orgullo que uno de los países que más helados consume en Europa se fije y valore nuestro trabajo», sostiene Cuello, que recuerda además la visita de uno de sus clientes más potentes en la que recibió la felicitación de haber logrado el mismo sabor de los helados que esos mismos alemanes

disfrutaban de pequeños. «Síntoma de que nuestro trabajo está bien encaminado», se enorgullece el director comercial de Lic. En su fábrica, tradición y también innovación: «Una de nuestras líneas de investigación es la de los helados salados, la de los sabores alternativos a los clásicos», explica Cuello. La gastronomía, las nuevas formas de comer, animan a probar alternativas, y en eso Helados Lic lleva la delantera. Famoso es su helado de melocotón con vino, «toda una proeza por lo difícil que fue dar con la fórmula. Siempre me quedará con que nosotros fuimos los primeros en ofrecerlo, aunque ahora forme parte de las cartas de muchas otras empresas», presume José Luis Cuello.

En cuanto al futuro, mejor no pensar. Ocho décadas y un lustro de actividad permiten ver el tiempo con perspectiva, aunque José Luis Cuello repasa otra efeméride que todavía está por venir: «Mi edad de jubilación coincidirá con el centenario de la empresa. No me atrevo a aventurar si habrá una cuarta generación, porque mi hija tiene sólo 13 años... pero todo se andará».

Lo que ya nadie puede robarles es su pasado y el recuerdo, vivo, de ese carrito que atraía las miradas de los niños de aquella calle Coso, la del tranvía de madera.



Entre las innovaciones tecnológicas de Pastas Romero se encuentra sus novedosos envases, más duraderos.

ceptos de helado y postre. «De vinagre, de aceituna negra de Aragón, de boletus y de casi cualquier cosa comestible, los helados se deben entender también como complementos de otros platos», afirma.

En la misma línea, Aitor Otín, de Elar-

te, apuesta también por las pruebas como garantía de renovación en su carta. «Nosotros hacemos helados de foie, de queso, de pesto, de apio y lima o de gazpacho», repasa; también de wasabi o, incluso, de ajoblanco, convirtiéndose así en actores principales de primeros y



HOMENAJE INELUDIBLE

Porque es una postal más del verano de los españoles. Independientemente del papel representado en este teatro costumbrista, ya fuera el de abuelo, padre o hijo, todo el mundo ha invertido varios minutos de sus vidas, incluso horas en suma, frente a ellos. Los carteles de helados de **Frigo** o **Camy**. Colores chillones, fotografías sugerentes, orden excelso para jugar con la ilusión de

los niños. El *neuromarketing* de los 80. Arriba, los cucuruchos, más caros, elegantes. Solemnes. En medio, las tarrinas de sabores tradicionales: chocolate, vainilla y poco más. Y de mitad para abajo, el festival: **Frigopie**, **Fantasmicos**, los **Calippos** —prometiéndolo regalar un jugoso caldillo derretido como broche final—, el **Twister**, el **Drakula**. Al Frigopie le sucedió en **Frigodedo**, en un intento de reinventarse que no salió demasiado bien; muchos años siendo plantígradamente fieles.

En el 92 llegaría el helado **Cobi**, cuyo parecido con la mascota de las Olimpiadas era pura coincidencia. Después, la cara de **Mario Bros** convertida también en helado, y también de dudosa similitud con el fontanero italiano.

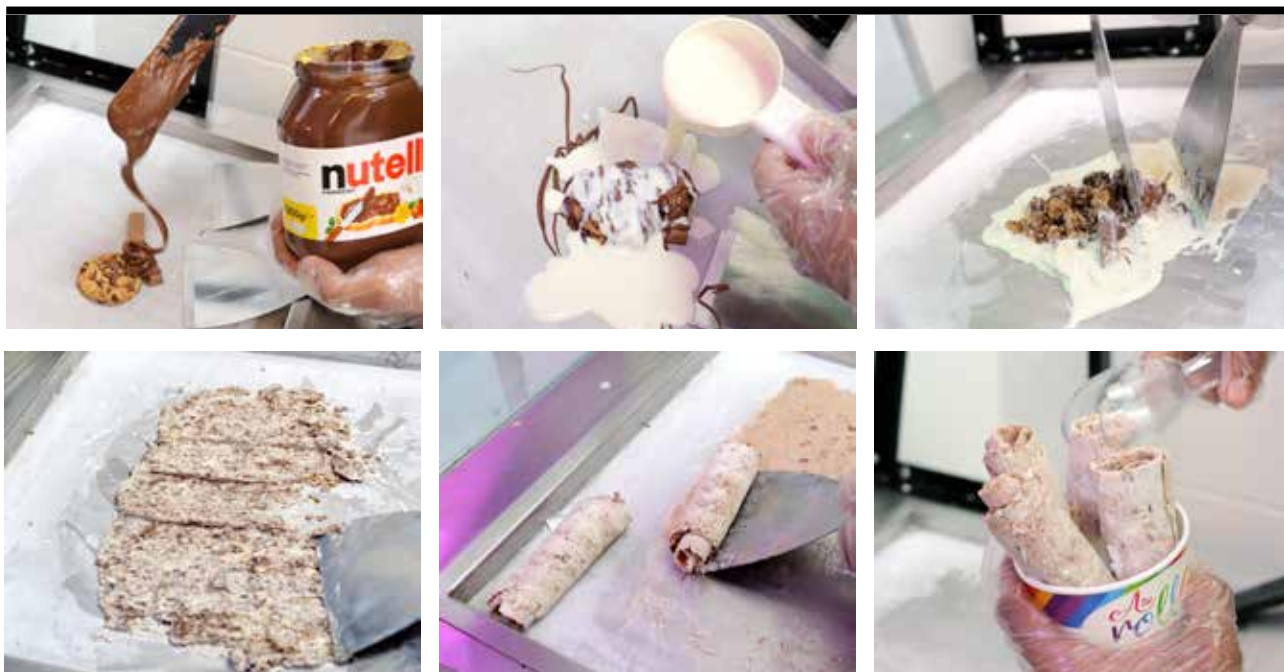
Minutos, horas decidiendo, tratando de escoger entre tantas posibilidades, temerosos de no apostar por el caballo ganador. Y, por fin, la petición. «¿Me da uno de estos?» Y la cruel respuesta: «De estos no me quedan, cariño». Vuelta a empezar. Puro costumbrismo *vintage*.

HASTA DE CERVEZA

Uno refresca, acompaña, divierte y se disfruta cuando el calor aprieta. La otra, también. Por eso, era cuestión de tiempo que alguien decidiera comenzar a fabricar una línea exclusiva de helados de cerveza. Ha sido la marca de cerveza mexicana **Modelo**, que ha adaptado gran parte de su gama de bebidas y las ha convertido en bolas de helado.

Los hay de Modelo Especial, con toques cítricos; de Modelo Negra, con chocolate, café y almendras tostadas... Todo con el aporte extra, dulce, que la malta caramelizada regala a estas elaboraciones. Lo dicho: cuestión de tiempo...





Gabi orte / chilindrones.es

El proceso de elaboración de este helado, que viene de Tailandia, no dura más de tres minutos y es el cliente quien elige los ingredientes del mismo. Debajo, Amín Rivas.

Sí y en Zaragoza. Pero no en una plancha caliente, lógicamente. Detrás del mostrador de la heladería **A tu rollo** –Prudencio, 36. Zaragoza. 876 285 519– atiende un sonriente **Amín Rivas**, el venezolano que ha importado desde Tailandia una forma alternativa, curiosa y atractiva de preparar los helados.

Su elaboración resulta todo un *show*: «Sobre una plancha fría, a treinta grados bajo cero, machacamos los ingredientes que el cliente escoge para después unirlos a la base de helado y, finalmente, lo recogemos con la paleta haciendo un rollito perfecto», que luego se decora, explica.

La forma de elaborar este helado instantáneo permite que las combinaciones sean libres y tan curiosas o atrevidas como el propio cliente. «Da igual fruta,

¿HELADOS A LA PLANCHA?



crema de chocolate, baileys... las posibilidades son infinitas», avanza Amín, que explica también que su *espectáculo* dura unos tres minutos.

Tiene 36 años, igual que su mujer Sofía, que le ayuda detrás de la plancha. Los dos se dieron cuenta de que esta técnica muy popular ya en países como Estados Unidos apenas contaba con representación en España. Y, desde luego, era desconocida en Zaragoza.

«Los clientes suelen repetir o venir recomendados, y esa es nuestra mayor alegría. Saben que en A tu rollo pueden pedir un helado que haga honor al nombre del establecimiento», sostiene Amín, que invita además a no perderse las demostraciones en vídeo que comparte en la cuenta de instagram @aturollozaragoza.



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

Viene un cambio en los conceptos de la gente joven, dispuesta a innovar

segundos platos de cualquier carta de un restaurante.

Igual que Antonio Bielsa que es capaz de elaborar cualquier helado que le demande un cocinero, con todas las pruebas necesarias, «aunque el de borraja se me resiste», confiesa. Y eso que crear una crema, que posteriormente se consumirá helada, no deja de tener enormes sorpresas positivas.

Aunque la lógica y la combinación equilibrada debe primar siempre. Ramón Sarrate recuerda una anécdota: «Recibimos un encargo para elaborar un helado de calçots y creímos que podía funcionar, aunque nos sorprendió que el chef nos dijese después que a sus clientes no les había gustado, aunque el sabor era fabuloso. Natural: lo estaba sirviendo de postre».

ALIMENTO SALUDABLE. Sabores, a cientos, así que argumentado el hecho de que no deban ser únicamente concebidos como postre. Pero todavía queda una barrera por derribar: la que lo dibuja como un alimento no del todo saludable, quizá por su concepción de postre o premio.

Y en este caso, también, razones para cambiar de opinión: los helados de crema o leche aportan proteínas, calcio, fósforo, sodio y vitaminas A, B2 y B6, según confirma la **Asociación Española de Fabricantes de Helados**.



Restaurantes como Cancook, elaboran sus propios helados, Leche quemada con la ecológica Torreconde.

Gabi Orte / chilindrones

Destaca también su alto contenido en hidratos de carbono, por lo que se revelan como una potente fuente de energía, y su capacidad para luchar contra el estrés o la ansiedad por el torrente de serotonina que hacen liberar en nuestro cerebro. Contribuyen también a la hidratación por su alto contenido en agua y pueden ser entendidos como un complemento de cualquier dieta saludable. «Si los ingredientes son escogidos y los procesos de elaboración cuidados, ¿por qué no puede ser un helado saludable y adecuado?» pregunta Aitor Otín, de Elarte.

FUTUROS MAESTROS HELADEROS. La imagen del artesano tradicional apunta a un hombre relativamente mayor y de frondoso bigote, aspecto afable y mandil blanco. Así es como se nos ha presentado en la publicidad, pero la realidad dibuja otra imagen bien distinta.

Sin ir más lejos, tanto Aitor como María José, de Elarte, no han cumplido siquiera los 40, y Antonio anda por esa generación. En el sector hay un cambio generacional evidente que viene acompañado, también, «de un cambio en los

conceptos de la gente joven, dispuesta a innovar», confirma Aitor, que completa: «Vendemos chocolate, vainilla y fresa, sí, pero también nos atrevemos a probar nuevos sabores».

Resulta evidente en sus cartas, en las de Elarte, Ziart y Sarrate. Y en su forma de trabajar, de crecer. «Mariajo y yo empezamos jugando, elaborando recetas que nosotros mismos buscábamos en internet y en libros de cocina, como en el caso de Antonio Bielsa, de Ziart. Poco a poco, fuimos creciendo y queriendo probar más porque el helado, sin duda, engancha», admite Aitor, que todavía dice sentir un gusanillo especial cada vez que enciende por la mañana la luz del obrador de Elarte.

2000, 3000, 4000 años no son nada, al menos para los helados. Y visto está que su historia tiene todavía muchos capítulos por escribir. Quedará en el aire, para siempre, cuál sería la valoración del *foodie* Alejandro Magno sobre un helado de wasabi, ajoblanco o calçot. Aunque nos atrevemos a aventurar: siendo como era un hombre viajado, probablemente pediría repetir.



www.heladoslic.com



pasión

por el helado



RECETAS

JOAQUÍN MUÑOZ
| Restaurante Uncastello

FOTOS
| Gabi Orte / chilindron.es



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 litro de leche.
- 200 gramos de azúcar.
- 10 yemas de huevo.
- 100 gramos de aceite de oliva virgen extra.
- Miel, opcional.

HELADO DE **ACEITE DE OLIVA**



INGREDIENTE PRINCIPAL
El **aceite de oliva extra virgen** le conferirá un peculiar sabor a este helado.



TIEMPO DE ELABORACIÓN
Un cuarto de hora de preparación, además de lo que cueste congelarlo.



GRADO DE DIFICULTAD
PARA NOVATOS. Lo único, emulsionar, mezclar bien las yemas y el azúcar.

ELABORACIÓN > **Emulsionar** las yemas y el azúcar. Añadir la leche caliente. **Batirlo al baño maría** —en una cazuela dentro de otra más grande llena de agua hirviendo— hasta que esté cremoso. Agregar el aceite de oliva virgen extra. **Mezclar** bien. Enfriarlo rápidamente para pasarlo a la heladera o al congelador. Si no se dispone de heladera, meter el helado en el congelador, teniendo en cuenta que según se vaya cuajando, habrá que sacarlo y batirlo de nuevo 3 o 4 veces hasta que quede cremoso. A la hora de servir, se puede acompañar con unos hilillos de miel.



SORBETE DE MELOCOTÓN CON VINO

INGREDIENTES PARA 5-6 PERSONAS

- Para el melocotón con vino: 4 melocotones grandes frescos o en almíbar fuera de temporada, 3/4 de litro de vino tinto, 100 gramos de azúcar, 1 piel de limón, 1 palito de canela en rama.
- Para el sorbete: 1 limón, 200 gramos de azúcar, 2 decilitros de agua.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Melocotón, fresco si estamos en temporada, aunque puede usarse también en almíbar.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Sin contar la maceración, ni la congelación, ni las esperas para enfriar, unos veinte minutos.



GRADO DE DIFICULTAD

MEDIO. Lograr que el almíbar adquiera la consistencia deseada, espesa, pero fluida.

ELABORACIÓN > **Pelar** los melocotones y trocearlos para ponerlos en un recipiente de barro, junto con el vino, el azúcar, el brandy, la piel de limón y la canela. La **maceración** se debe prolongar al menos durante un par de días para que la fruta se impregne del sabor de los otros ingredientes. Pasado este tiempo, **triturar** los melocotones. Mientras, **preparar un almíbar** con el agua, el azúcar y un trozo de cáscara de limón finamente rallada. Mantener en el fuego cinco minutos. Dejar enfriar. Una vez frío, **añadir al puré de melocotón** con vino y pasar al congelador. Es aconsejable que se remueva de vez en cuando para evitar que cristalice. Por otra parte, en una cazuela a fuego medio, poner a **reducir el vino** sobrante del melocotón hasta que espese. Para servir, poner el sorbete en una copa y decorar con un hilillo del vino reducido.



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 200 gramos de queso fresco.
- 3 huevos.
- 75 gramos de azúcar.
- 100 mililitros de zumo de limón.
- 1 vaso de nata para montar.
- 6 fresas.
- 2 cucharadas de azúcar, una para la nata montada y otra para las claras.
- Opcional, rodajas de limón una vez exprimidas.

HELADO DE LIMÓN Y QUESO FRESCO



INGREDIENTE PRINCIPAL

El queso fresco, que puede ser ecológico, y matiza el frescor de los limones.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Como mucho, tres cuartos de hora, además del tiempo de congelación.



GRADO DE DIFICULTAD

MEDIO. La única dificultad consiste en lograr montar la nata y el punto de nieve de las claras.

ELABORACIÓN > Separar las claras de las yemas y batir estas últimas con el azúcar, al baño maría, hasta obtener una crema.

Incorporar el zumo del limón y el queso fresco troceado muy finamente. Dejar enfriar. **Añadir la nata montada y las claras** igualmente montadas a punto de nieve. Mezclar bien.

Verter en un molde, tapar con papel transparente y meter en el congelador 4 o 5 horas como mínimo antes de consumir. Se puede ir sacando cada cierto tiempo y removiendo, para que quede más cremoso.

Para servir, sacar 30 minutos antes al frigorífico y decorar con las fresas fileteadas. Opcionalmente, se puede decorar con los gajos de limón que se han utilizado para obtener el zumo, previamente confitados.



HELADO DE **YOGUR** CON **SOPA** DE **FRUTOS DEL BOSQUE**

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- Medio kilo de yogur natural.
- 200 mililitros de nata.
- 200 gramos de frutos del bosque.
- 6 cucharadas de leche condensada.
- 1 vaso de leche.
- 2 cucharadas de mermelada de frutos del bosque.



INGREDIENTE PRINCIPAL

El **yogur**, que puede ser ecológico, base cómoda y sencilla de numerosos helados.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de quince minutos, además del necesario tiempo de congelación.



GRADO DE DIFICULTAD

ESCASO Montar la nata, simplemente, el resto es mezclar y mezclar.

ELABORACIÓN > Poner la **nata** en un bol y **montarla** con una batidora eléctrica. Verter en otro recipiente, el yogur y la leche condensada, más o menos cantidad según el dulzor que deseemos obtener. **Mezclar bien.** Agregar la **nata montada** y mezclar todo de nuevo. Pasar a un recipiente de cristal, cubrir con papel filme y meter en el congelador al menos durante un hora. Para la sopa de frutos del bosque, **lavar los frutos del bosque** y **batirlos** con la leche y la mermelada, reservando algunos para la decoración. Colar. Para servir, colocar en el fondo de una copa la sopa de frutos del bosque, con varias piezas enteras, y encima las bolas de helado de yogur.



INGREDIENTES PARA 5-6 PERSONAS

- 4 yemas de huevo.
- 150 gramos de azúcar.
- 200 mililitros de leche.
- 100 mililitros de crema de leche.
- 20 gramos de jengibre fresco rallado.
- 4 plátanos maduros.
- El zumo de 2 naranjas.
- El zumo de 1 limón.
- 125 gramos de nueces.
- 60 gramos de ron.
- Hojas de menta.
- Una pizca de sal.

HELADO DE JENGIBRE CON NUECES Y PLÁTANO CARAMELIZADO



INGREDIENTE PRINCIPAL

El **jengibre**, que fue de uso común en España, y ahora vuelve a estar de moda.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de tres cuartos de hora, sin contar con el tiempo de congelación.



GRADO DE DIFICULTAD

ESCASO. Siempre que se sepa batir bien y que no se queme el azúcar a la hora de caramelizar.

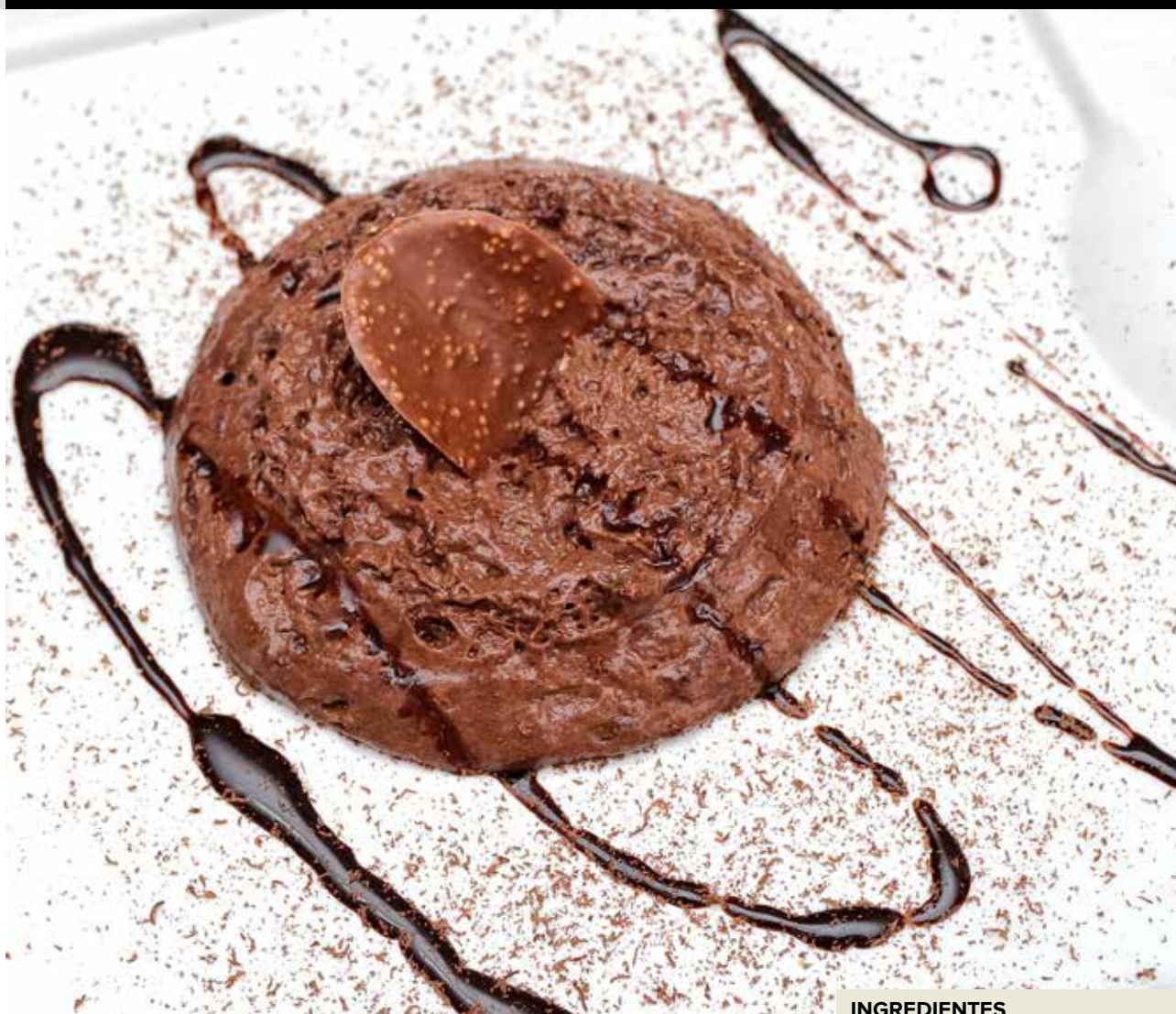
ELABORACIÓN > Poner la leche, la crema de leche y el jengibre en un cazo y **llevar a ebullición**.

Poner aparte las yemas en un bol con 100 gramos de azúcar y **batir** hasta que quede cremoso. Poner a fuego lento, junto con el preparado anterior, sin que hierva, removiendo la mezcla constantemente hasta que espese. Pasarla por un colador y **dejar enfriar**. Meter la crema en el congelador, batiéndolo cada 30 minutos.

Por otra parte, **pelar los plátanos** y cortarlos en rodajas de unos dos centímetros de ancho. Poner el resto del azúcar en una sartén y **caramelizar** hasta que adquiera un color marrón claro. Incorporar los plátanos y los zumos, añadir la sal y el ron y hervir a fuego lento durante dos minutos.

Para servir, disponer el helado de jengibre acompañado por la compota de plátanos.

Adornar con hojas de menta y trocitos de nueces.



BISCUIT 'GLACÉ' DE CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 4-5 PERSONAS

- 200 gramos de chocolate fondant.
- 8 huevos.
- 150 gramos de azúcar.
- 150 gramos de mantequilla.
- 1 copa de brandy.



INGREDIENTE PRINCIPAL
El **chocolate**, un sabor clásico en los helados, que permite numerosas combinaciones.



TIEMPO DE ELABORACIÓN
Menos de una hora, sin contar con la congelación, dependiendo de la habilidad al batir.



GRADO DE DIFICULTAD
MEDIO. El punto de nieve quizá sea lo más complicado, lo que se consigue con un poco de paciencia.

ELABORACIÓN > Trocear el chocolate, ponerlo en un bol e introducir en el microondas con una cucharada de agua, durante dos minutos a potencia máxima.

Por otra parte, **separar las claras de las yemas**. Reservar las claras en el frigorífico.

Aparte, ablandar la mantequilla en el microondas unos 30 segundos y mezclar con las yemas, el azúcar y el brandy.

Por último, **mezclar todo** con el chocolate fundido.

Seguidamente, añadir un poco de sal a las claras y montar a **punto de nieve**.

A continuación, añadir a la preparación anterior las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes para que no se baje. Una vez todo bien mezclado, introducir en un molde rectangular de silicona.

Meter en el **congelador** un mínimo de ocho horas. Pasado este tiempo, sacar, desmoldar y servir.

Se puede decorar con unos hilillos de chocolate cremoso y cacao en polvo, además de alguna galleta de chocolate.



RESTAURANTE
Encantaria
en la
Hospedería
C/ Mayor, 18
SADABA



Hospedería
de Sádaba

Teléfono de reservas 627 944 502



**CERVEZAS
ARTESANAS
NACIONALES
Y DE
IMPORTACIÓN**
**PRODUCTOS
GOURMET**



San Miguel, 50
Zaragoza



• **EL CREV** •
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)



Carnicería Chacinería
Las Masadas
Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.



La app definitiva sobre
GASTRONOMÍA Y OCIO

NOTICIAS | RESTAURANTES | EVENTOS
CALENDARIO | TURISMO | PROMOCIONES

www.saborealaziudad.com
info@saborealaziudad.com



Una app creada por



Colabora





JOAQUÍN MUÑOZ
Restaurante Uncastello |

FOTOS
Gabi Orte / chilindron.es |



PAS TILLO

RELLENO DE MANZANA

Los pastillos, muy habituales en el Somontano donde se conocen como empanadicos, no son más que una masa seca, similar a la del pan, que esconde un dulce relleno, tradicionalmente de calabaza. Recuerda Joaquín Coll en su libro *Manjares del Somontano* que «se trata sin duda del postre dulce por antonomasia. Elaborado al 100 % con materias primas oriundas (con licencia colonial de la canela); el pastillo, constituye una elaboración actual, armoniosa, ligera y llena de colorido. Se comía desde primeros de otoño y era el postre navideño por excelencia».

El pastillo admite cualquier relleno dulce, por lo que aquí hemos optado por las manzanas, que se pueden encontrar a lo largo de todo el año. Sobre esta base se pueden añadir frutos secos, como las nueces, un poco de miel, otras frutas como el plátano, etc. Hay quien añade a la masa un vasito de anís dulce.

Aunque tradicionalmente se consume como postre, también resulta delicioso para desayunar o como tentempié a cualquier hora del día.

INGREDIENTES PARA 5/6 PERSONAS

- 500 gramos de harina .
- 6 manzanas.
- 1 vaso de leche tibia.
- Canela.
- Aceite de oliva.
- 1 sobre de levadura.
- Azúcar.



ELABORAR LA MASA



Mezclar en un bol la harina, la leche y la levadura. Amasar hasta conseguir una masa más o menos homogénea.



FERMENTAR

Dejar fermentar la masa durante un par de horas. Crecerá y cambiará de aspecto.

ESTIRAR

Estirar la masa con el rodillo hasta que quede bien delgada.



PREPARAR EL RELLENO

Rellenar la mitad de la masa con manzana cortada en láminas de unos dos milímetros.

Añadir azúcar y una pizca de canela.

Tapar con el resto de la masa y sellar bien los bordes. Espolvorear una vez tapado con abundante azúcar, un toque de canela y un poco de aceite de oliva.

Si se desea, pinchar ligeramente la masa antes de hornear, para que no se abombe en exceso debido al calor acumulado.



HORNEAR

Hornear a fuego medio, unos 180 ° C, hasta que quede crujiente.



UN ESPACIO PARA LOS CINCO SENTIDOS.

Ven a cocinar!

Cursos de cocina

Catas

Showcooking

Team building

Minichefs

Cooking party

Despedidas celebraciones

WWW.LAZAROLA.COM

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

'HECHO EN LOS PIRINEOS', DEL 23 AL 26 DE MARZO DE 2019



Cortésia Diputación de Huesca

Fernando Blasco, director del congreso; Elisa Sancho, vicepresidenta de la Diputación de Huesca; y Pedro Salas, director del programa Hecho en los Pirineos, con el nuevo cartel.

EL CONGRESO DE REFERENCIA DEL PRODUCTO Y LA GASTRONOMÍA PIRENAICA

Con suficiente tiempo por delante, se ha presentado el cartel del II Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, Hecho en los Pirineos, que mantiene su línea estética. Se celebrará de nuevo en el Palacio de Congresos de Huesca, del 23 al 26 de marzo de 2019, de sábado a martes.

Tras superar el año pasado las expectativas, el Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos trabaja ya en su segunda edición, de nuevo con un modelo que buscará la complicidad de los consumidores y del público en general a lo largo de los dos primeros días, mientras que el resto estará reservado para el trabajo entre los profesionales.

En una reciente reunión entre la vicepresidenta de la **Diputación Provincial de Huesca**, **Elisa Sancho**, y quienes estarán al frente de la parte técnica del congreso, **Pedro Salas**, director del proyecto **Hecho en los Pirineos**, y **Fernando**

Blasco, gerente de la sociedad **TuHuesca**, se dejaron sentadas las bases del programa que se desarrollará en la primavera del año que viene.

Como explicitó Elisa Sancho, la Diputación de Huesca ha apostado fuertemente por este congreso, que junto a otras actividades del proyecto Hecho en los Pirineos está consolidando los lazos gastronómicos y agroalimentarios entre ambos lados de la cordillera.

Una relación que cuenta con siglos de historia, pero que nunca hasta ahora se había abordado de forma tan dinámica por parte de las respectivas administraciones, osense y de Haut-Pyrénées.

SIMILAR ESQUEMA

Con una feria agroalimentaria y un congreso unidos, aunque bien diferenciados, lo que busca esta cita transfronteriza es dar a conocer los productos que se elaboran con la vista puesta en facilitar las

relaciones comerciales entre la vertiente francesa y la provincia altoaragonesa porque, como señalan, «el reto está en que producir materia prima no es suficiente, es necesario transformar, investigar y también distribuir».

Así, el Congreso Hecho en los Pirineos de 2019 quiere volver a reunir a todos los agentes que están dentro de la cadena de valor de la gastronomía pirenaica, es decir, productores, cocineros y consumidores y empresas hosteleras y comercializadores de ambos lados del Pirineo Central, que se presenta como uno de los de mayor producción agroalimentaria y más diversidad a nivel mundial.

Es una de las principales acciones de cuantas se están llevando a cabo con el Poctefa desde la **AECT HP-HP**, impulsada por la Diputación Provincial de Huesca y el **Departamento de Altos Pirineos**, acompañados por el **Ayuntamiento de Huesca** y la **Cámara agraria francesa**.

Huesca

La magia de la gastronomía

Ca

NOVEDADES

Como principal novedad de la segunda edición, se otorgará, por primera vez, el premio **Cocina de los Pirineos** a los restaurantes de ambos lados que mejor representen la gastronomía pirenaica.

A lo largo de los cuatro días, se contará nuevamente con demostraciones culinarias de Huesca y Altos Pirineos, donde tendrán un destacado papel las escuelas de cocina.

Habrán también una feria con exposición y venta de productos que apostará por una mayor profesionalización, de manera que se realicen visitas guiadas y encuentros personales entre productores e interesados en el sector.

El Congreso también tiene ya su imagen, obra de **Veintiocho Estudio Creativo**, que pone el Pirineo en la mesa y pretende ser reflejo del recorrido que va desde el campo y la producción hasta llegar a lo que es el turismo gastronómico que convierta a Huesca en el centro de la marca Pirineos y vincule la gastronomía al desarrollo rural.

De la misma forma que la pasada edición, el congreso servirá para acercar Huesca a diferentes profesionales de la comunicación gastronómica, españoles y franceses, para que puedan comprobar *in situ* las bondades de su gastronomía y



Cortesía Congreso HP

Las escuelas de hostelería, francesas y oscenses, volverán a ser protagonistas en la segunda edición del congreso.

agroalimentación, contribuyendo a su mayor difusión en sus respectivos medios de comunicación.

CONTINUIDAD

Pero también esta segunda edición pretende dar continuidad a lo que ya se debatió y analizó en el primer congreso, en 2017, donde se puso de manifiesto el enorme potencial investigador en la agroalimentación aragonesa o cómo los aspectos nutricionales se integran en la gastronomía.

En la cita de 2016 se avaló la consolidación de los vinos blancos del lugar; el Ternasco de Aragón como producto local; la larga

tradición en dulces y helados en constante actualización; la consolidación de la trucha, el esturión y el caviar como productos pirenaicos; desde Francia llegó la cultura del pato y del foie; la interrelación entre lo sólido y lo líquido; el retorno de las salsas; el buen uso del arroz crecido con las aguas del deshielo para las preparaciones asiáticas; y productos como las setas y la trufa en la cocina y para asentar población en el territorio.

Sin olvidar las sinergias generadas merced a la convivencia entre los congresistas, como continuamente recuerdan los mayores defensores del congreso, Pedro Salas y Fernando Blasco.



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>



DAVID OLMO
| davidolmonadal@gmail.com



Los logotipos identifican las diferentes marcas de calidad. A la izquierda, las tres de rango europeo, siendo la verde la de agricultura ecológica.. A la derecha, las aragonesas.

MARCAS DE CALIDAD

Ya estamos de lleno en el verano y una gran parte de los lectores seguro que disfrutan de las vacaciones o de parte de ellas sin moverse de Aragón. Lo que supone una buena oportunidad para descubrir los distintos productos amparados bajo el paraguas de las marcas de calidad diferenciada del Gobierno de Aragón.

Entre ellas encontramos las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas protegidas, la producción ecológica, la producción integrada, la artesanía alimentaria y la Marca C'alia, Aragón Calidad Alimentaria. El primer paso sería definir las, para saber valorar su diferenciación, y el segundo debería consistir en buscarlas, comprarlas y probarlas. Empezaremos por conocerlas primero y luego que cada cual, en función de su destino veraniego, las disfrute como buenamente pueda.

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS, DOP

Para que un producto pueda llevar esta identificación, tiene que cumplir con los siguientes requisitos. Tiene que ser originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país. Su calidad o características se deben fundamentar o exclusivamente a un medio geográfico particular y determinado, con los factores naturales y humanos inherentes a él.

Además sus fases de producción se tienen que realizar en su totalidad en la zona geográfica definida.

En Aragón hay once denominaciones de origen protegidas, repartidas en unas 55 000 hectáreas: Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano, vino; Aylés, vino de Pago; cava; Aceite del Bajo Aragón, Aceite Sierra del Moncayo, Cebolla Fuentes de Ebro, Ja-

món de Teruel y Paleta de Teruel, y Melocotón de Calanda.

INDICACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS, IGP

Para que un producto pueda llevar tal distinción tiene que cumplir lo siguiente. Ser originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país. Tiene que poseer una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a dicho origen geográfico, y también, que al menos una fase de su producción, tenga lugar en la zona geográfica definida.

En Aragón hay ocho, que son: Ternasco de Aragón; Espárrago de Navarra, donde hay términos municipales de las provincias de Huesca y Zaragoza incluidos en ella; Carne de Ávila, con la presencia de las comarcas turolenses de la Serranía de Albarracín y el Maestrazgo; y Vinos de la Tierra, donde se incluyen VT Bajo Aragón, VT Ribera del Jiloca, VT Valdejalón, VT Valle del Cinca, VT Ribera del Gállego-Cinco Villas y VT Ribera del Queiles.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Dicha marca de calidad se centra únicamente en la manera de producir y/o elaborar los alimentos, buscando la máxima calidad, respetando el medio ambiente y evitando el uso de productos químicos de síntesis.

Es un sistema de gestión y producción agroalimentario que combina las mejores prácticas ambientales junto con un elevado nivel de biodiversidad y de preservación de los recursos naturales, así como la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal. En Aragón hay más de 57 000 hectáreas certificadas en este sistema productivo.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

Busca la obtención de productos agrícolas de alta calidad mediante el uso de métodos y prácticas de cultivo que respeten el medio ambiente.

ARTESANÍA ALIMENTARIA

Los alimentos identificados con dicha marca han sido elaborados, manipulados y transformados mediante técnicas tradicionales, respetuosas con el medio ambiente y con los consumidores, con el fin de obtener productos naturales ligados a las más arraigadas tradiciones culturales y gastronómicas aragonesas.

C'ALIAL, ARAGÓN CALIDAD ALIMENTARIA

Es una marca de garantía propiedad del Gobierno de Aragón, en la que están registrados los productos agroalimentarios, principalmente cultivos y productos elaborados, tradicionales de la Comunidad y sus distintas comarcas. Bajo esta marca podemos encontrar productos cárnicos, hortofrutícolas, miel, repostería, pastas alimenticias, vinagre de vino, pan, huevos y derivados lácteos.

Hay productos aragoneses que tienen más de una marca de calidad, como puede ser DOP, IGP o Artesanía Alimentaria, que además ostentan el de producción ecológica.

Si con esta breve descripción no se te ha hecho la boca agua, seguro que cuando los pruebes repetirás ¿qué sería de las vacaciones sin disfrutar de la gastronomía local?

Si tienes más ganas de conocer y degustar productos locales, puedes buscar más información en la web de Pon Aragón en tu mesa –ponaragonentumesa.com–, una herramienta muy útil para viajar con todos los sentidos. Que os aproveche el verano.



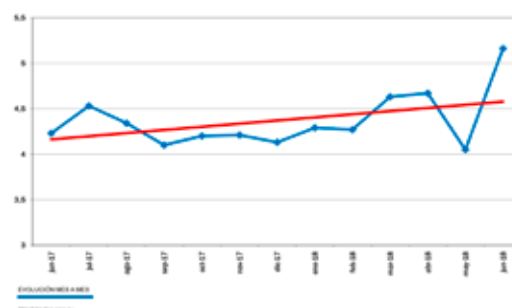
ÍNDICE DE PRECIOS EN **ORIGEN** Y **DESTINO** DE LOS ALIMENTOS **JUNIO 2018**

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,92	4,73	5,14	414%	IPOD AGRÍCOLA 5,66
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,37	5,07	2,14	114%	
ACELGA	0,36	2,02	5,61	461%	
AJO	0,59	5,20	8,81	781%	
BERENJENA	0,22	1,86	7,55	659%	
BROCOLI	0,23	2,78	12,09	1109%	
CALABACÍN	0,16	1,44	9,00	800%	
CEBOLLA	0,31	1,18	3,81	281%	
CHAMPIÑÓN	1,90	3,81	2,01	101%	
COLIFLOR	0,41	1,74	4,24	324%	
LECHUGA	0,20	0,97	4,85	385%	
PATATA	0,29	0,83	2,86	186%	
PEPINO	0,14	1,49	10,64	964%	
PIMIENTO ROJO	0,91	2,54	2,79	179%	
PIMIENTO VERDE	0,48	2,16	4,50	350%	
REPOLLO	0,22	1,20	5,45	445%	
TOMATES DE ENSALADA	0,45	2,06	4,58	358%	
ZANAHORIA	0,46	1,05	2,28	128%	
ALBARICOQUE	0,45	2,91	6,47	547%	
CEREZA	0,81	5,12	6,32	532%	
CIRUELA	0,40	3,66	7,65	665%	
LIMÓN	0,65	2,37	3,65	265%	
MELOCOTÓN	0,52	2,62	5,04	404%	
MELÓN	0,18	1,77	9,83	883%	
NARANJA	0,30	1,62	5,40	440%	
NECTARINA	0,51	2,76	5,41	441%	
PLÁTANO	0,53	2,53	4,77	377%	
SANDÍA	0,23	1,31	5,70	470%	
TERNERA 1*	4,09	15,85	3,88	288%	IPOD GANADERO 3,13
CORDERO	2,80	10,67	3,81	281%	
POLLO	1,29	3,07	2,38	138%	
CERDO	1,24	5,40	4,35	335%	
CONEJO	1,73	5,70	3,29	229%	
HUEVOS M	0,90	1,44	1,00	60%	IPOD GENERAL 5,16
LECHE VACA	0,29	0,75	2,59	159%	

* Lechuga (Cari); Espárrago verde (Elmancjo); Huevos (Kidocena); Ternera (kg/canal); Conejo (kg/vivo); Cordero (kg/vivo de 25 kg y pascual 1*); Cerdo (kg para 20kg) y pollo (kg vivo); Aceituna entamada; Cítricos (incluida recolección)

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

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2018



PATROCINAN



gastro@adico.es
682 830 711

gastro

Bimestral Aragonesa de gastronomía y Alimentos



LLAMA AHORA
976 232 552

sé original
¡Regala gastronomía!

Regala una SUSCRIPCIÓN a GASTRO ARAGÓN

**POR SÓLO 36 EUROS TE RECORDARÁN
DURANTE DOS AÑOS**

Y, si quieres, por un poco más, personalizamos tu regalo:
con la tarjeta que elijas, con un sobrecito de azafrán, una cena exclusiva...

RECURSO ESPECIAL CONTRA LA COMIDA ESCOLAR EN ARAGÓN

Se dice desde algún tiempo, desde los responsables de educación de las filas progresistas, que desean introducir en los colegios una educación cívica. A los de la Mensa Cívica nos parece muy apropiado. Pero nos planteamos cómo compatibilizar esta promesa con la progresiva implantación de un horario concentrado, que hace que los niños vuelvan a sus hogares al mediodía.

Constatamos con ello un amplio movimiento de hundimiento de la escuela pública, reduciendo presupuestos educativos y espacios de convivencia escolares. Asistimos a unas sesiones de impartición masiva de conocimientos en el menor tiempo y con el menor coste, como si ello fuera un símbolo de gestión eficiente y de calidad.

Siendo la comida, el reflejo de esa ideología, que curiosamente comparten algunas capas de funcionarios públicos que reivindican la conciliación familiar, nosotros nos preguntamos si el servicio de la comida escolar no es el mismo reflejo de cuanto acontece en la escuela pública. Comida rápida y bajos costes, con parámetros nutricionales estandarizados e inocuidad alimentaria. Un prototipo de la agroindustria a gran escala, alejado de cualquier parámetro social, cultural o ambiental. Nada que ver con aquella escuela ideada con la Reforma Pedagógica de la Escuela Libre de Enseñanza. O la de Ferrer y Guardia que trataba de acercar la escuela a la vida real. La comida y la escuela se ve que ya no es cosa de la República como decía nuestro Joaquín Costa en su famosa frase de «despensa y escuela».

Ahora los niños que se queden a comer, serán castigados a comer mal y barato perpetuando ese dualismo alimentario y social



«Ahora los niños que se queden a comer serán castigados a comer mal y barato».

Archivo Gastro Aragón

que impregna a las sociedades anglosajonas de Mr. Trump, tan alejadas del imaginario europeo por los que algunos luchamos.

Hace años que Slow Food trabaja a nivel mundial entre niños de 150 países. Tiene unas completas guías de educación para aprender a comer bien. Buscando que conozcan su entorno alimentario. Buscando una educación sensorialmente buena y protegiendo a los productores de alimentos de los sistemas locales, que proporcionan productos sanos, frescos y sostenibles. El comedor Juan de Lanuza, en Zaragoza, siguiendo algunas de las directrices de este movimiento recibió del Ayuntamiento de Zaragoza, hace cinco años el premio Ebrópolis por buenas prácticas ciudadanas.

La profesora Mireya García, la directora de calidad de Combi Catering, Lucía García, y Slow Food iniciamos un camino que ahora se replica en comedores como los de la central

de Arteixo de Inditex, que ponía en valor un reciente artículo de *El País*. También tenemos el comedor colectivo de ascensores Orona en Hernani, escuelas como las de St. Paul School en Barcelona o Montessori en Valencia...

Y miren ustedes por dónde que, siendo Zaragoza el epicentro de ese movimiento, resulta ser la gran desconocida de las autoridades regionales, locales y estatales.

Podría ser una casualidad sino fuera por el silencio y falta de apoyo institucional a la tradicional Aula de Cultura Alimentaria A orillas del Ebro –que ha finalizado su XIII Edición en el Museo del Teatro Romano–, con un ascenso ligero de la presencia en el 2018 y más de 52 conferencias y degustaciones impartidas. La última sobre la borraja y que fue impartida por la investigadora del CITA Cristina Mallor y los cocineros del Restaurante Uncastillo Joaquín Muñoz y su entrañable compañera Ana Mallén.

MENSA CÍVICA

En Zaragoza formamos la alianza europea para una restauración colectiva saludable, sensorial, sostenible, sociable y que fuera inclusiva en el conocimiento de las culturas alimentarias. Conocer lo global y profundizar en lo local, permitió que Slow Food se uniera con otras organizaciones y entidades de toda España, para formar una alianza asociativa llamada Mensa Cívica.

Esta asociación, que me honro en presidir, ha sido la única organización interlocutora con la Comisión Europea, desde el año 2015, para implantar unos criterios sociales, am-

bientales y de innovación en la comida colectiva contratada por las administraciones europeas.

El Ayuntamiento de Zaragoza implantó unos criterios aceptables en las comidas de las escuelas infantiles, siguiendo la pauta del Ayuntamiento de Madrid. Lamentablemente no se nos llamó al diálogo y a esa democracia participativa, a la que tanto se apela. Hubiéramos mejorado un pliego que se puede decir que es uno de los más avanzados de España.

Hubiera bastado que hubiéramos dialogado como con el último ayuntamiento socialista, que permitió la construcción del mercado ecológico semanal que tiene su basamento en los mercados de la tierra de Slow Food y que impulsa la venta directa, tan de moda en Estados Unidos y toda Europa, como parte de la revuelta alimentaria actual.

RECURSO ESPECIAL

Ahora debemos suspender al Departamento de Educación de Zaragoza, que ha sacado a licitación un contrato de comedores escolares para los años 2019 y 2020, sin integrar el mínimo criterio recogido en la nueva Ley de contratos públicos. Ni siquiera han promovi-

do un programa experimental innovador con el que podríamos haber colaborado, como inicio de una nueva fase de cumplimiento de la Ley de contratación pública. Algo que nos llena de vergüenza a esta tierra aragonesa y que exige una reparación inmediata.

Todas estas razones nos han llevado a la Junta Directiva Nacional de Mensa Cívica, a interponer un Recurso Especial contra los Pliegos de contratación de la comida escolar de la provincia de Zaragoza.

Y si no hay diálogo procederemos a elevar denuncias de estos Pliegos a la Comisión Europea, con quienes nos mantenemos muy concordantes y activos desde hace años, frente a los que niegan la idea europeísta. Y comunicaremos dicha denuncia a la Presidencia del Gobierno central y al Defensor del Pueblo de Aragón.

Los niños de Aragón merecen ser educados y alimentados con una comida de calidad. Y si algunas autoridades, que se tienen como tales, creen que la escuela, no debe abordar el comer y aprender a comer, que se paseen por Europa y analicen por qué allí se ha decidido abordar un cambio en la comida en varios países y hasta impulsar un Pliego de Compras Verdes de alimentos y servicios de

caterin desde el año 2015 al 2017. Un Pliego que está siendo debatido en varios países europeos. Y que en España debatimos el 12 de abril en Valencia y que quizás vea la luz en Holanda, durante el evento Ecoprocura del mes de otoño, de la mano de la potente organización alemana ICLEI, con sede en Friburgo.

Sr. Presidente de Aragón, estamos abiertos al diálogo. Pero la negación de todo nuevo criterio, recogido en la nueva Ley, termina siendo insoportable e inasumible. Y sepa usted que el Pacto de Milán de 2015, tuvo su preámbulo en el Pacto del Agua y la alimentación sostenible de la Expo H₂O de Zaragoza, del año 2008. A orillas del Ebro nació la idea de la Mensa Cívica sobre una restauración colectiva sostenible en Europa, que ya se va consolidando por toda España, tras haberlo hecho en muchos países de Europa. Tome nuestra mano y no se atrinchere. En las Cinco Villas somos gente noble, los *braveheart* escoceses. Rudos, pero de bravo corazón. A nuestro lado, en Petilla, nació Santiago Ramón y Cajal, que inició una senda de gigantes de las ciencias de la salud. Y alimentación, salud y medio ambiente están muy, pero que muy unidos.



¿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) 976690497



D.O. SOMONTANO

SOMMOS
BODEGA

VISITA
ENOTIENDA
RESTAURANTE

ABIERTA TODO EL AÑO
BARBASTRO
+34 974 269 900

Ctra. Barbastro a Monzón N-240. Km. 155 - 22300 BARBASTRO (Huesca)

www.bodegasommos.com



Cortesía Gardeniers

Pedro Santistevé, Jesús Soto y Félix Arrizabalaga, al micrófono, durante la inauguración. La nueva planta cuenta con una plantilla de 17 trabajadores.

CONSERVAS ECOLÓGICAS

INAUGURADO EL OBRADOR DE GARDENIERS

Gardeniers tiene ya en producción su Obrador de Conservas ecológicas sito Mercazaragoza, con el que este Centro Especial de Empleo proyecta una producción anual que superará los dos millones de unidades de producto de alto valor y calidad, procedente de la huerta propia.

Se trata de un proyecto de alto impacto social, que ha contado con la colaboración del Instituto Municipal de Empleo y Fomento Empresarial de Zaragoza, IMEFZ-Zaragoza Dinámica, la Obra Social de Ibercaja y Atades.

En concreto, el consistorio ha aportado 250 000 euros con cargo al presupuesto de 2017 en materia de formación e inclusión sociolaboral y otros 250 000 euros para este fin contemplados en el de 2018. La apuesta del Ayuntamiento de Zaragoza por este proyecto se enmarca en las políticas municipales de desarrollo local y creación de empleo en el territorio, apoyando en este caso también el sector agrícola de proximidad. El proyecto cuenta con una clara perspectiva de sostenibilidad medioambiental, ya que permite la comercialización de productos de cercanía, y fomenta la red local de huertas agroecológicas, de la que proceden estas hortalizas.

PIONERA EN ARAGÓN

Inaugurado por el presidente de Atades,

Jesús Soto, junto con el alcalde de Zaragoza, Pedro Santistevé, dará trabajo a personas con discapacidad intelectual que se integran, forman y trabajan en un equipo profesional altamente especializado.

La nueva planta conservera cuenta en su equipo con 17 trabajadores, trece de los cuales son personas con discapacidad intelectual. Prevé la producción de hasta 9000 unidades diarias, con la progresiva ampliación del equipo profesional.

Entre los próximos hitos de producción del obrador, figuran la elaboración de alimentos a base de productos de la huerta de Gardeniers de próxima recolección, según destacó el director de operaciones del obrador, José Antonio Sánchez.

La nueva planta permitirá transformar sus productos no sólo al área de agricultura ecológica de Gardeniers sino también a otros productores agrícolas de Aragón y zonas

limítrofes. Hasta ahora, no existía en Aragón una instalación de estas características que permitiera realizar todo este proceso.

Del mismo modo, se ha anunciado la apertura de importantes canales de distribución nacional e internacional, vin-

culados al mercado agroecológico y a la economía social y colaborativa, además de detallistas, hostelería y restauración de colectividades en circuitos de proximidad.

Félix Arrizabalaga, gerente de Atades, destacó la importancia de este proyecto en el contexto de Gardeniers y su trayectoria como Centro Especial de Empleo.

El Obrador de Conservas ecológicas trabaja en colaboración con el CITA, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, la Universidad de Zaragoza y el Centro Nacional de Tecnología Alimentaria.



CIELOS DE ASCARA

NACE EN EL **PIRINEO** PARA RECUPERAR EL **PATRIMONIO**

Atades presentó en la comarca pirenaica de La Jacetania Cielos de Ascara, un proyecto de alto impacto social, vertebración del territorio y recuperación del patrimonio natural y cultural.

Cielos de Ascara trabaja en la recuperación de cultivos autóctonos en vías o peligro de extinción y en la agricultura y apicultura ecológicas, entre otras áreas de actuación, mediante la formación, contratación e integración de personas con dificultades de inserción sociolaboral, en colaboración con el Instituto Aragón de Empleo, mediante el taller ocupacional Jambre de Abejetas, el Ayuntamiento de Jaca y las comarcas de Jacetania y Alto Gállego.

Hasta el momento, cuando el proyecto está recorriendo sus primeras etapas de implantación, ha conseguido la contratación de casi una veintena de personas, además de su formación homologada, y ha impulsado el *salto* de varias más al mercado laboral ordinario en diferentes áreas de producción.

DE UN LEGADO SOLIDARIO

El origen del reto se sitúa en la herencia solidaria de una familia de Ascara, en la Comarca de la Jacetania, entre los valles de los ríos Estarrún y Aragón, rodeado de picos como Bisaurín y Collarada, el monte Cuculo y la Peña Oroel.

Con más de 200 hectáreas de cultivos y monte bajo y algunas edificaciones singulares dedicadas a tareas agrícolas, se trabaja desde hace meses en la recuperación y cultivo de semillas de boliches, legumbres autóctonas, algunas de ellas en extinción, encinas micorrizadas para el cultivo de trufa, fruta de montaña, cereales y otros cultivos.

Además, se ha realizado ya la primera Trashumancia de las abejas, entre Far-



Cielos de Ascara, especializado en agricultura y apicultura ecológicas, nace de un legado solidario a Atades.

Cortesía Gardeniers

lete, en los Monegros, Ansó, en el extremo noroccidental del Pirineo aragonés, y Ascara, donde se producen ya las primeras cosechas de miel ecológica que se comercializará bajo la marca cualitativa Legado de Ascara.

Cuenta asimismo con un importante componente de innovación, tanto en la estrategia y gestión de sus objetivos vinculados a la integración de personas y la parte responsable del proyecto, como en los relativos a la agricultura ecológica, la recuperación de cultivos y sus canales de distribución, siempre con criterios de calidad y homologación.

Para ello, entre los socios que avalan el trabajo figuran el CITA, la Fundación Alicia, el Consejo Aragonés de Agricultura Ecológica y otras entidades como Adecuara. También colaboran el proyecto el Instituto de Formación Agraria y la Plataforma Rusticae.

La presentación se ha realizado en torno al propio proyecto, junto a la creación y

desarrollo del logotipo y marca corporativa que recoge el nombre del proyecto. El diseñador oscense David Adiego ha sido el autor del mismo, que alude al territorio y a la singularidad de Cielos de Ascara en torno a la naturaleza.

CENTENARIO DE ORDESA

La implicación social del proyecto ha propiciado el respaldo y la asunción por parte del Centenario del Parque de Ordesa y Monte Perdido como proyecto propio de Responsabilidad Social Corporativa. Además, Atades ha formado el equipo de Voluntariado para el Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.

Durante la firma de la adhesión, el consejero Joaquín Olona ha agradecido a Atades su «entusiasta implicación en el Centenario, para convertirse en protagonistas mediante un equipo de voluntariado que participará en las actividades del mismo».





Gabi Orte / chindrones

Elena Bernad, en las instalaciones de su establecimiento, Chez Marzola, sabores del territorio en pleno coso oscense, donde propone catas y talleres.

CHEZ MARZOLA

El proyecto es una idea latente en mi interior y un proyecto de vida con mi compañero en el camino, mi marido Roberto Rasal. Vivir en una granja de vacas hasta los 27 años junto con las vivencias en viajes a distintos países del mundo, casi todos a grandes urbes donde la vida cosmopolita y la alimentación sostenible encuentran en algunos establecimientos una solución creativa y distinta, da sentido al proyecto. Nacida en una familia de agricultores y ganaderos, lo vivido en el medio rural, pasando por una formación de Ingeniería química, se contraponen al ritmo de la inmediatez de cada día, que nos hace elegir muchas veces en alimentación lo más rápido sin pensar, pero poco a poco te vas fijando en etiquetados de productos, sus procedencias, las políticas de grandes empresas para marcar los precios al productor de origen, y en suma te vas responsabilizando de qué comes y todo lo que ello supone para tu entorno.

Todo esto se une a la ciudad en la que vivo, Huesca, donde un coso peatonalizado recientemente no alberga prácticamente ningún comercio de alimentación y menos aún de productos agroalimentarios de cercanía. Y se cerró el círculo: encontramos un local que había sido una librería desde 1863, donde se conservaba el mobiliario de madera original, lo que con una remodelación sacando a la luz las pinturas originales de los techos, frescos de 1820, aún por determinar su autor, los sillares de piedra de su fachada y los la-

drillos de sus paredes interiores, le confieren un ambiente rústico industrial perfecto para albergar los productos de agroalimentación artesanos de la provincia de Huesca.

Trabajamos directamente con alrededor de cincuenta productores de nuestro entorno, *kilómetro 0* lo llaman; mieles, vinos, quesos, embutidos, azafrán, aceites, repostería, pan, mermeladas, encurtidos, verduras, frutas, vinos, licores, cervezas, patés, hidromiel, comida casera para llevar, frutos secos, legumbres, cosmética natural, hierbas frescas culinarias, infusiones, café...

Todo de la provincia de Huesca y nos quedan muchos productos por descubrir. Parecía imposible que el proyecto pudiera salir adelante con solo productos locales, pero poco a poco el público que nos visita, y sobre todo el local, va valorando el trabajo de sus vecinos, se va dando cuenta que es una inversión en que sus propios pueblos no se queden vacíos, se retomen huertos de sus padres y abuelos, se vuelva a los cultivos y las razas de animales autóctonas.

A través de catas y talleres, dentro del propio entorno de la tienda, invitamos a los productores a que hablen a los clientes del origen local de las materias primas, su forma tradicional de trabajo y elaboración; muchas veces repetido de sus antecesores y otras in-

corporando nuevas tecnologías innovadoras que rentabilizan y modernizan el proceso.

Pero todo ello lleva a lo mismo, alimentarnos de una forma responsable, buscando el respeto al medio ambiente, cuidando de la biodiversidad y siguiendo la rica cultura gastronómica de nuestro entorno.

EN CASA DE

Porque ya hace cinco años, llevé a una chica joven belga en autostop y a su pregunta de qué sabores tradicionales había en Huesca, solo se me ocurría el ternasco. Y allí empezó parte de la búsqueda de sabores de esta tierra, donde los crespillos hechos con hojas de borraja, los embutidos del latón de La Fueva, el melocotón con vino, las chiretas y patés de montaña, o los tomates rosas del Alto Aragón, se conjugan y combinan en una infinidad de posibilidades; hay que invitar a que todo el mundo la pruebe, y repita.

Chez -casa de en francés-, elegido por mi socio, incorporado al nombre de la tienda para hablar del carácter igualmente permeable de los Pirineos que impregna también parte de nuestra gastronomía, ya que por cercanía tenemos algunos quesos patés y legumbres. Marzola es mi segundo apellido, que empapa del carácter de mi abuelo materno muchas cosas en mi vida.

COSO BAJO, 11. HUESCA | 974 28 63 47.

www.chezmarzola.com | tienda@chezmarzola.com.

Horario: de 10 a 20 horas, de lunes a sábado. Domingos, de 10 a 14 horas. | Servicio a domicilio | Catas y eventos. | Cestas regalo.



REVOLUCIONA EL CORRAL.



ALC. **4,5%** VOL.

Ladrón de Manzanitas recomienda el consumo responsable. ALC. 4,5%



De izquierda a derecha, y de arriba a abajo, los cocineros y sus propuestas. Ana Belén Asensio, del Cuéntame, en Utebo; y Toño Rodríguez, de Saborea, en Biescas.

El pasado mes de junio se dieron a conocer los resultados del **Concurso del Ternasco de Aragón**, que en esta edición se quedaron mayormente en la provincia de Zaragoza. El consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, **Joaquín Olona**, entregó los premios a los ganadores en una gala en **La Alquería**, a la que asistieron más de 300 personas. **Toño Rodríguez** del restaurante **Saborea**, de Biescas, elaboró la mejor tapa, **Nuestro Ternasco de Aragón con patatas, ajo y perejil**, con una base de patata cubierta con arroz crujiente y con una gotita de ali oli, sobre la que reposa un buñuelo con corazón de Ternasco de Aragón guisado.

Ana Belén Asensio y **Nacho Gutiérrez** de la bodega **Cuéntame** –Avda. Zaragoza 50. Utebo. 976 772 289– han logrado el mejor bocata gracias a **Panzuelita**, una cazuelita de pan relleno de guiso de Ternasco de Aragón, crema de guisantes con berenjena al kefir y salsa de boletus.

Finalmente, **Pedro Martín** jefe de cocina del restaurante **El Foro** –Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611– ganó con el plato **Collares de ternasco de Aragón con salsa japonesa kakuni** y migas tropicales, cocinado con cueltos confitados a baja temperatura y migas hechas de forma tradicional.

Así lo decidió el jurado compuesto por los jefes de cocina **Marija Barberán**, de La Prensa –José Nebra, 3. Zaragoza. 976 381 637–; **José Acirón**, del grupo La Bastilla; **Darío Bueno**,



DESVELADOS LOS PREMIOS DEL CONCURSO

LOS MEJORES TERNASCOS

del Hotel Abba de Huesca; **Maria José Medas**, de El Batán de Tramacastilla; y **Manuel Barrau**, del gastrobar Micelios, de Alcañiz; además del profesor de la escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca, **Fernando Gutiérrez**. **Joaquín Olona** recordó la importancia de los «ganaderos, sin los que no hay Ternasco de Aragón» y pidió ayuda a los hosteleros presentes en la gala para que «los ganaderos puedan seguir viviendo de su trabajo».

Por su parte el presidente del **CRIGP Ternasco de Aragón**, **Juan Carlos Brun**, destacó el éxito de la **RuTA Ternasco de Aragón**, que se ha presentado como novedad



Pedro Martín, del zaragozano restaurante El Foro, preparando su receta ganadora, a la derecha, una compensada combinación de sabores asiáticos y aragoneses.

este año en los medios digitales. Brun valoró la alta calidad y originalidad de las creaciones presentadas, en un año en el que se ha alcanzado un nuevo récord de establecimientos participantes hasta llegar a cien –25 en Huesca, 25 en Teruel y 50 en Zaragoza–, con más de 6000 participantes en las votaciones populares, que han concedido tres premios más.

PREMIOS POPULARES. Se entregaron también los premios populares, concedidos merced a los votos del público. Han recaído en **Flash Gastro Bar**, de Alagón, con la tapa DonetTA, que **María Jesús Callén** elabora a base de paletilla de Ternasco de Aragón asado con bechamel y su jugo, ali oli de remolacha y ali oli de ajo negro. El bocata Lanudo, que **Julia Mercado** prepara en el **Lorigan Gastropub** de Morata de Jalón, con pierna de Ternasco de Aragón, grand marsala, verduritas, coco y algodón dulce. Finalmente, **Pinocho Gastro Tapas**, de Zaragoza, con el plato Arroz meloso de Ternasco de Aragón con verduras de temporada, creación de **Rubén Aznar** y **Laura Bermejo** a partir de paletillas, bajos y cuellos guisados con arroz, verduras de temporada –alcachofa, espárrago blanco– y boletus.

LOS FINALISTAS. Los premiados surgieron de los semifinales provinciales, seleccionados por sus correspondientes jurados profesionales locales. Que fueron, en la categoría de tapas, **Leticia Da Silva** de **+Albarracín** –Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. 976 158 100– con La madre del Cordero, elaborada a base de cuellos a baja temperatura sofritos con ajo y cebolla, pasta de trufa y crema de queso de oveja rebozado con panko, sésamo con sopa y teja de queso de oveja. Y **Nacho Liso** del **Método** –Avda. Segorbe, 1. Teruel. 978 227 773– con su Taco de carré con Ternasco de Aragón y salsa de Ton Yung Goong, a base de costillares deshuesados a baja temperatura, mejillones y salsa Ton Yung Goong. En bocatas, **Javi Matinero**, del **Trasiego**, de Barbastro, con Bollito en guiso de Ternasco de Aragón thai, cocinado con pierna de Ternasco de Aragón guisada con citronella,

lima y kéfir; todo ello presentado en un pan casero brioche de mantequilla. Y el restaurante **Ángela Torres**, en Rubielos de Mora, con el bocata Gourmet Gúdar-Javalambre, longaniza a baja temperatura con ajetes salteados, cebollas en 2 texturas y toque de ajo montañés y pan *gourmet*.

Finalmente, en la categoría platos, **Rafa Bautista**, del **Victoria Gastro Bar** de Barbastro, con Paletilla de Ternasco de Aragón con cremoso de vainilla, cocinada a baja temperatura, anchoa, bonito y cremoso de vainilla con crujiente encima. Y **Pablo Mínguez**, del **Rufino** de Teruel, con Taquitos de carrillón de Ternasco de Aragón marinados y asados con patata, crema de pimiento y salsa de yogur.

COLLARES DE TERNASCO

CON SALSA JAPONESA KAKUNI Y MIGAS TROPICALES

INGREDIENTES. Collares de ternasco de Ternasco de Aragón, almidón de patata, migas, frutas. Para la salsa kakuni: dashi, azúcar, ajo en polvo, soja, sake, mirin, jengibre natural, salsa de ostras, naranja, limón;

ELABORACIÓN. Limpiar los cuellos de ternasco y ponerlos en papel filme, enrollados y envasar al vacío, confitándolos a baja temperatura durante doce horas. Al terminar, reservar.

Mezclar los ingredientes de la salsa kakuni –dashi, azúcar, ajo, soja, sake, mirin, jengibre, salsa de ostras, naranja y limón– y dejarlo cocer durante unos minutos. Al final, ligar con el almidón de patata y reservar.

Elaborar las migas de forma tradicional, añadiendo la fruta, y reservar.

Disponer el collar de ternasco en el plato, salsear y guarnecer con las migas.

El **Salón de los profesionales de Hostelería de Aragón**, SAPHA, colocó en primera línea a los maitres y barmans. Celebrado en el **Hotel Boston** a finales de mayo aglutinó los congresos de sala, diferentes campeonatos y la presencia de distintas marcas que presentaron sus novedades. Según la organización, esta edición «ha sido todo un éxito de asistencia de público, de barman y maitres participantes y profesionales del sector hostelero», por lo que se «consolida como cita obligada para los amantes de la coctelería, el servicio de sala y la gastronomía en Aragón».

«Gracias al apoyo institucional y la confianza depositada por las marcas presentes en el salón» se asegura su continuidad y crecimiento para el próximo año, pero antes, en noviembre, se darán cita los mejores cocteleros de España en Zaragoza para disputar el **Campeonato Nacional de Coctelería**.

SAPHA SE CELEBRÓ A FINALES DE MAYO

LA FIESTA DE MAITRES Y BARMANS

EL CONGRESO. Las actividades comenzaron el lunes con la celebración del **II Congreso Aragonés de Servicio de sala**, que reunió a casi un centenar de profesionales venidos de toda España en torno a varias ponencias y talleres prácticos que mostraron las nuevas técnicas de servicio y relación con los clientes en la hostelería.

Profesionales y formadores como **Esteban Valle**, Domaine de Châteauneuf; **Joserra Calvo**, Grupo Ixo/Mugaritz; **Gonzalo Parras**, Basque Culinary Center; **Félix Martín**, **Carlos Escalada**, **Roger Guevara**, **Agustín Leal** y **Francis Martínez** protagonizaron las ponencias, mostrando que la próxima revolución de la gastronomía pasará inevitablemente por la sala, tras el éxito de la cocina en los últimos años.

LOS CAMPEONATOS. El joven maitre del Restaurante Saborea, en Biescas, **Miguel Serrano** se hizo con los galardones de mejor **Maitre de Aragón** y al **Mejor tiraje de cerveza La Caña Perfecta Ámbar**. Por su parte, **Roger Guevara**, que oficia en la zaragozana Coctelería de Martín, ganó con su receta el **I Campeonato de Buñueloni**.

El **I Campeonato de coctelería Tiki**, lo ganó el barman **Jesús Ortiz**, de Maremoto Coctelería, mientras que en el **XXXVI Campeonato de Aragón de Coctelería Clásica**, en su modalidad **Sparkling** –coctelería terminada con espumoso–, repitió Roger Guevara, en categoría absoluta, y en jóvenes, **Juan Pérez**, alumno del IES Miralbuena. Así, Guevara representará a Aragón en el próximo Campeonato Nacional de coctelería clásica.



Los participantes en el concurso de coctelería posan con autoridades y organización.



Miguel Serrano, de Saborea, es el mejor maitre de Aragón 2018.

Cortesía SAPHA



Roger Guevara representará a Aragón en el campeonato nacional.



Cortesía Valdemar

El turiasonense Antonio Orte y Mariano Bayarte antes de comenzar la cata.



Gabi Orte / chindrones

Darío Bueno, Ana Abadías, Carlos Valero y Román Alcázar, de la bodega.

CATA CON SU ENÓLOGO, ANTONIO ORTE VALDEMAR, RENOVACIÓN

El turiasonense **Antonio Orte**, director técnico de **Bodegas Valdemar**, dirigió una cata de sus vinos en el nuevo restaurante **Enteo** –Parque del agua Luis Buñuel. La Noria, 3. Zaragoza. 876 591 159–, donde presentó sus clásicos y algún caldo muy novedoso, junto a su director comercial, **Mariano Bayarte**, y el equipo de **Dispac**, su distribuidor en Aragón, comandado por **Pedro Tabuenca**.

La **familia Martínez Bujanda**, propietaria de la bodega, lleva 125 años trabajando y vinificando sus propias viñas, que en la actualidad suponen unas 300 hectáreas distribuidas por todas las subzonas de Rioja. Aprovechó Orte para comentar su proyecto de nueva bodega, que se está desarrollando en el estado estadounidense de Washington, en la zona de Walla Walla, cuyo clima continental lo asimila con la Rioja originaria, y que ya elabora vino desde el año pasado, aunque en instalaciones ajenas.

Comenzó por el **Conde Valdemar blanco 2017**, elaborado con viura –macabeo– y verdejo, se crió sobre sus lías, resultando un vino cremoso, sin maloláctica, en un año muy adverso. Por su parte, el **Rosé 2017**, pálido de color, gracias a su escasa maduración, apareció sedoso en boca, con una equilibrada acidez. Completó la primera parte el blanco fermentado en barrica **Finca Alto Cantabria 2017**, 100 % viuras de 42 años, y uno de los primeros en elaborarse así en la zona. Con siete meses de barrica, irá evolucionando a mejor.

Cuatro tintos de la añada 2015 ejemplificaron cómo la tierra determina el vino. En su línea, el clásico **Conde Valdemar crianza 2015**, buscando que destaque la fruta roja, a partir de las variedades tempranillo y graciano. A su vino de la Rioja alavesa, **Inspiración selección 2015** se le suma la poco conocida variedad matorana, buscando más estructura y una mayor presencia de la madera.

Con poco más de 4300 botellas, el **Conde Valdemar edición limitada 2015** es un vino concentrado, más septentrional, donde se imponen las frutas negras.

Para finalizar, **La gargantilla 2015**, también de edición limitada, una interesante garnacha 100 %, radicalmente diferente de las aragonesas, vendimiada a mano, con un sedoso tanino, que aporta complejidad y propicia un largo postgusto.

RECREANDO SU COCINA TRADICIONAL DARÍO GUIZA EN CANDELAS

El jefe de cocina del oscense **Hotel Abba**, **Darío Bueno**, protagonizó una cena en **Candelas** –Maestro Mingote, 3. Zaragoza. 976 423 025–, donde interpretó la cocina clásica de la casa, simbolizada en la madre de **Ana Abadías**, **Teresa Espluga**, alma del establecimiento.

Con el apoyo de **Bodegas La Rioja Alta**, que aportó sus vinos para maridar –Lagar de Cervera 2017, DOP Rías Baixas; Áster Finca El Otero 2014, DOP Ribera del Duero, y los riojas Martelo 2012, Viña Ardanza 2008 y Viña Arana 2009– el cocinero preparó Tatakí de atún rojo, ajoblanco de coco y tarta de tomate rosa; Vieira en escabeche de soja con cremoso de coliflor y caviar de trucha; Arroz con conejo, caracoles y borraja, de un precioso color verde y justo punto; Bacalao confitado con guiso de callos de Teresa, una sorprendente combinación, repleta de melosidad; la inusual presentación en *seco* de una Tarrina de caldereta de ternasco de Aragón con migas y manzana, a la derecha en la foto; y, como postres, el renovado Empanadico 2.0 y Butifarra de chocolate, divertido trampantojo.



Cortesía Hotel Guadalupe

XABIER GUTIÉRREZ EN ALCAÑIZ. El cocinero jefe creativo de Arzak y escritor, Xabier Gutiérrez acudió al Hotel Guadalupe, en Alcañiz, para presentar su último libro, *Sabor crítico*, y presidir una cena elaborada en torno a su último libro, a cargo de Luis Estopiñán y su equipo.

SIETE EDICIONES YA DE LA CITA DE SLOW FOOD

RINCÓN DEL ACEITE

La cita anual del **Rincón de los aceites**, que organiza **Slow Food** por séptimo año consecutivo, tuvo lugar en **Aída gastro espacio** –Madre Rafols, 2. Zaragoza. 976 437 324–, donde **Amparo Llamazares** presentó a los diferentes ponentes.

Ante la creciente sensibilización de los consumidores por tomar alimentos de calidad, como es el aceite de oliva virgen extra, se hace necesario conocer a fondo este producto para valorarlo como se merece. Esto es, conocer sus virtudes, no sólo las organolépticas, referentes al olor, sabor y textura que son las que nos proporcionan placer, sino también sus virtudes terapéuticas, que son las que nos proporcionan salud –antioxidantes– y saber detectar sus posibles defectos.

Aparte de sus propiedades saludables, el aceite de oliva virgen extra tiene un gran valor gastronómico, porque dependiendo de la variedad de las olivas empleadas, marida mejor con unos platos que con otros y realza a los alimentos ya sea en guisos, frituras, salsas, etc.

Hay que tener en cuenta también el valor medioambiental de los olivos al recuperar paisajes peculiares, esos *troncos retorcidos* que decía el poeta, con lo que esto supone para proteger la biodiversidad del planeta y su enorme valor patrimonial como símbolo de nuestra cultura y dieta mediterránea, evitando la despoblación de las comarcas productoras de este oro líquido.

Juan Baseda, director técnico del **CRDOP Aceite del Bajo Aragón**, fue el primero en intervenir para fijar los criterios de la cata del aceite de oliva y conseguir que todos saliéramos de allí un poquito más sabios. **Irma Río**, encargada comercial de la almazara **Mas de Flandí**, de Calaceite, sustituyó a su propietario **Eduard Susanna**, que no pudo acudir. Certificado como ecológico desde 2011, sus extra-virgenes se comercializan bajo las marcas **Fruit&Branca**, monovarietal de arbequina y de picual, premiado reciente-



Cortesía Amparo Llamazares

Arriba, los ponentes de la sesión y, abajo, un momento de la cata.

mente en el Olive Japan 2017, y una mezcla –*coupage*– de empeltre, picual y arbequina.

Enrique García Tenorio, director de la **DOP Aceites Montes de Toledo**, expuso las características de la variedad de oliva cornicabra amparada por dicha denominación, que destaca con unas notas muy verdes y algo amargas, que realzan el sabor en crudo. También comprobamos que resultaba idónea para elaborar una *nutella casera*, a partir de cacao, leche, un poco de azúcar y el propio aceite de oliva virgen extra, que le confiere un carácter saludable al no llevar en su composición manteca de palma.

Terminada la cata, **Jorge Alarcón**, propietario del restaurante, invitó a pasar al comedor para degustar los platos maridados con los aceites catados: Focaccia de cecina de buey Valle del Esla, Corazones de alcachofas confitadas en Fruit&Branca y virutas de foie, Ravioli de calabacín y bacalao con AOVE Montes de Toledo, Milhojas de ternasco, patata y pimiento picuillo extra de Bureta y puré de dátiles y, de postre, Crujiente de chocolate con oro líquido y escamas de sal.

Tu MOMENTO. Tu VINO.

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

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



Cortesía Eduardo Bueso

Carol Lasmarías, Trinidad Usón, Manuel Jiménez y Gonzalo Valero.



Gabi Orte / chilindrones

El picnic de presentación del 3404, como suele suceder, fue interrumpido por la lluvia.

CENA MARIDADA EN DONDE CAROL

CHAMPÁN Y TRUFA ESTIVAL

El restaurante **Donde Carol** –Fuenclara, 3-5. Zaragoza. 976 390 823–, celebró el verano con una cena protagonizada por dos grandes productos, el champán y la trufa de verano. La cita fue amenizada por los comentarios del mejor sumiller de España 2017 y director comercial de la **Cava de Pyrene, Manuel Jiménez**, y la propietaria de **Foresta Algairén, Trinidad Usón**, que acudió con **Zarza**, su perra trufera.

Usón explicó los usos y características de esta trufa de temporada, *Tuber aestivum*, «para muchos desconocida», por más que se extienda por todo Aragón. De precio mucho menor que la *melanosporum*, ofrece también un sutil aroma –idóneo para iniciarse en el mundo de las trufas–, aunque quizá más matizado que su hermana negra. Resulta magnífica, especialmente cortada en láminas, para alegrar ensaladas de verano y otros platos fríos, ya que no admite las temperaturas excesivas. Y la perra Zarza demostró su valía para la caza de trufas encontrando diferentes ejemplares escondidos en el comedor.

La cena comenzó con una exquisita Crema fría de calabacín trufada, maridada con un Ar Lenoble Brut Intense, el mismo champán que acompañó al segundo plato, un laminado de trufa en aceite de oliva virgen extra y sal de garnacha. Un champán familiar, pequeño elaborador, cuyas viñas se encuentran en el corazón de la Côte des Blancs. Los Chips crujientes de patata, huevo de corral trufado, bisque de gamba roja y rallado de *Tuber aestivum*, fueron acompañados por Collard-Picard Cuvée Selection Brut. Collard-Picard, la mezcla de dos grandes familias del champán, del valle de la Marne y la montaña de Reims; vinos bio, elaborados sin experimentar la fermentación maloláctica, que preservan toda la fruta y la viveza de sus uvas. El Marguet Shaman Grand Cru –biodinámica, respeto y precisión–, ennobleció el Lomo de rubia gallega con 45 días de maduración, salsa de pedro ximénez trufada y trufa de verano. Un complejo champán, capaz de maridar platos tan potentes como este, especialidad de la casa. Para terminar, inolvidable Helado de leche merengada trufada maridado con una Sidre Tendre Eric Borgelet, una sidra dulce, mezcla de variedades normandas, elaborada por el mejor experto en sidra del mundo, **Eric Borgelet**.

PARA PRESENTAR SU VINO 3404

PICNIC CON BODEGA PIRINEOS

Bodega Pirineos, decidió celebrar un picnic para presentar la segunda añada de su vino **3404**, la de 2017, que alude a la altitud del Aneto, el monte más alto del Pirineo. Y lo hizo precisamente bajo su sombra, en los **Llanos del Hospital de Benasque**.

Según explica la bodega, dado que «el consumidor actual de vinos jóvenes busca vinos aromáticos, suaves, versátiles y cómodos con diferentes situaciones de consumo y acompañamientos», 3404, elaborado con garnacha y moristel, además de cabernet sauvignon, está «destinado a ser un referente» y «va dirigido a ese público que busca la diferenciación a través de la calidad, que demanda cosas nuevas, informado de las últimas novedades y al que sin duda este vino sorprende». De corta producción, la distribución se circunscribe en principio al territorio de Aragón contemplando en un futuro la ampliación a otras áreas, además de su venta a través de internet.

Durante el acto se entregó el premio de la promoción desarrollada por la bodega desde febrero, **Desafío3404.com**, un concurso digital en el que los participantes, con solo responder a una pregunta sobre el pico Aneto, podían conseguir regalos directos. Además, **Gal.la Pérez Muñoz**, vecina de Azanuy, se ha llevado el gran premio de 3404€ euros. Este tipo de concursos *on line* forman parte de la transformación digital que está llevando a cabo Bodega Pirineos para llegar a los nuevos consumidores de vino.



Gabi Orte / chilindrones

El equipo al completo de la bodega entregó el cheque a la ganadora.



Juan Diego Ingelmo es el autor del cartel de concurso de tapas 2018.

XXIV CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

DESVELADO EL CARTEL

Juan Diego Ingelmo, con su propuesta **Z**, es el autor del cartel anunciador del **XXIV Concurso de tapas de Zaragoza y provincia**, que ha sido elegido como vencedor del certamen. El jurado formado por **Marta Pastor**, de la Escuela Superior de Diseño de Aragón, **Bea Lucea**, de Believe in Art, y **Juan Ramón Giménez**, de la Agencia Dos Cuartos, eligió el trabajo de este diseñador profesional con 26 años de experiencia y residente en Burriana, Castellón. «La idea era crear una imagen limpia y potente, de fácil legibilidad, que relaciona Zaragoza y el tapeo. La alegría, la fiesta y la relación humana que supone ir de tapas. Quería que fuera algo de fácil adaptabilidad por su composición y por eso el cartel tiene dos partes muy diferenciadas. Una es la parte del dibujo concentrada en la letra y la otra la tipografía», explicó Ingelmo. Durante la presentación ha recibido el premio de mil euros otorgado por **Bantierra**, con los que tiene previsto renovar su ordenador.

José María Marteles, presidente de **Cafés y Bares**, afirmó que este año se espera que el concurso sea mucho mejor que en anteriores. «Hemos estado promocionado el concurso en Madrid y Burdeos. Tenemos previsto ir a San Sebastián próximamente y hay una serie de actividades programadas en las que vamos a contar con mucho más público de provincia, como las comarcas de Calatayud y Cariñena».

El concurso se celebrará del 8 al 18 de noviembre y funcionará con la adquisición de un bono de tres tapas más tres bebidas por 9,50 euros.

OCHOCIENTOS AÑOS DE CASA DE GANADEROS RECREACIÓN TRASHUMANTE

El centro de Zaragoza acogió el pasado 24 de junio una doble recreación histórica, enmarcada en los actos de conmemoración del **800 aniversario de Casa de Ganaderos**, que se celebra a lo largo de todo este año.

En el Balcón de san Lázaro **Gozarte** ofreció la representación teatralizada del nombramiento del primer Justicia de Ganaderos en 1218, **Domingo de Montealtet**, a cargo del **rey Jaime I**.

Tras la representación, los actores y un rebaño de unas 150 ovejas, procedentes de Leciñena, transitaban por el puente de Piedra, paseo Echegaray y Caballero, puente de Hierro y paseo de la Ribera, rememorando la trashumancia.

El presidente de Casa de Ganaderos, **Antonio Sierra**, hizo un balance «muy positivo» sobre las actividades realizadas por su 800 aniversario y justificó esta recreación como un momento para salir de la «sociedad urbana» y «echar una vista al pasado y conocer el sector económico más importante de nuestra sociedad en el siglo XVI».

El archivero de la institución, **Armando Serrano**, quiso resaltar que la ganadería ovina no sólo era importante para el sector económico, sino que «también tenía una gran relevancia en la cultura de la sociedad y la ciudad». Y todavía la trashumancia se suele hacer dos o tres veces al año, siempre durante la noche», apuntó Serrano.



Cortesía DOP Campo de Borja

XIV MUESTRA DE GARNACHAS. Un año más, la DOP Campo de Borja volvió a llenar el Museo de Zaragoza con la XIV edición de su Muestra de garnachas, en la que participaron las bodegas Alto Moncayo, Aragonesas, Bordejé, Borsao, Pagos del Moncayo, Palmeri Sicilia, Román, Ruberte y Crianzas y Viñedos Santo Cristo. Este año se contó con la DOP Terra Alta como invitada especial.

PRODUCTOS HORTICOLAS




Donde la borraja tiene apellido

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



Cortesía BSV

Las trabajadoras del grupo San Valero posan durante la presentación del vino.

ELABORADOS POR BODEGAS SAN VALERO

VINOS EN HONOR A LA MUJER

Tierra de Cubas fue la bodega del **grupo San Valero** elegida para presentar sus dos vinos de alta gama que llevan nombre de mujer, **Gala Placidia**. Con la presencia del presidente del Gobierno aragonés, **Javier Lambán**, supuso la presentación oficial de la última bodega incorporada al grupo. En el acto se rindió un merecido y sentido homenaje a todas las trabajadoras del grupo Bodegas San Valero, que suponen el 37 % de la plantilla.

El presidente del grupo BSV, **José Antonio Ruíz**, aseguró que «con el nacimiento de estos vinos se inicia un nuevo camino. Hemos invertido mucho tiempo, nos hemos esmerado en un meticuloso trabajo en equipo y tenemos mucha confianza depositada en ellos puesto que representan el máximo nivel de cuantos vinos hemos elaborado durante los 74 años que llevamos en el sector vitivinícola».

«La apasionante historia de esta emperatriz y los valores que defendió fueron el germen para diseñar una serie de productos que quieren transmitir ese compromiso con la mujer del siglo XXI». **Gala Placidia** y **El Legado de Gala Placidia** son los nombres de estos tintos que «conjugan tradición con modernidad, elegancia con estructura, y pasión con razón», de los que se han producido 50 000 botellas, con precios entre 18 y 25 euros. Están elaborados con las variedades garnacha y cariñena.

Uno de los valores añadidos de estas dos nuevas referencias tiene que ver con las nuevas tecnologías, ya que una aplicación móvil permite realizar un innovador ejercicio de realidad aumentada.

ÚLTIMA CATA DEL CURSO EN LOS CABEZUDOS

LOS MEJORES BLANCOS

Alberto D'Pena, enólogo y propietario de enoteca **Khan-taros**, dirigió la última cena cata de la temporada en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–, con una selección de los Mejores blancos del mundo, elegidos en colaboración con Carlos Ayora, director del establecimiento. Se pudo degustar Champagne Blanc de Blancs Millesime de Philipponat 2007; Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda, Te Koko Cloudy Bay 2015, de Marlborough; el riesling australiano de Egon Müller IV, bisnieto del primer elaborador de los más apreciados blancos dulces del mundo, Kanta Egon Müller 2013; Bodbiskhevii Pheasant's Tears 2016, a partir de la uva rkatsiteli, de Georgia, que es uno de los vinos más antiguos de nuestra historia; el exclusivo Enate UNO 2012, 600 botellas solo añadas especiales y Chateau d'Yquem 1995.

El ciclo continuará en septiembre, con la presentación de **Frontonio & Cuevas de Arom**, las últimas joyas del *Master of Wine*, y colaborador habitual de Gastro Aragón, **Fernando Mora**.



Gabi Orte / chindrones

LOS RELATOS DE LA DOP CALATAYUD.

La DOP Calatayud ha fallado los premios del I Concurso de Relatos Cortos, al que se han presentado más de 60 obras. El jurado, presidido por Javier Vázquez, concedió el primer premio a *Vinada*, de César Ibáñez París, mientras que el segundo recayó en *Viña negra*, de la periodista y habitual colaboradora de GASTRO ARAGÓN, Natalia Huerta Corella. El jurado decidió conceder dos menciones especiales a las obras tituladas *Mensaje en la botella*, de Luis Alberto Majarena Gonzalvo y *¿Cómo te llamas?*, de Soledad Lezcano Iglesias.





Agencia Almozara

Pepa Fernández, José Luis Soro, Ana Santos, Ángel González y Miguel Ángel Almodóvar. El consejero José Luis Soro inauguró la segunda edición de Gastromanía.

CONCLUSIONES DEL ENCUENTRO

GASTROMANÍA

El encuentro **Gastromanía 2018** intentó dibujar el futuro más inmediato de la gastronomía. Y, aunque adivinar el porvenir parece imposible, los ponentes, intentaron aproximarse lo máximo posible. Estas son algunas de las reflexiones ofrecidas por los organizadores del encuentro, celebrado el pasado mes de junio en Zaragoza.

CONOCER EL PASADO PARA COCINAR EL FUTURO. La gastronomía identifica a cada sociedad, por eso es importante conocer su pasado, para consolidar su futuro y también para releerla, reinterpretarla, homenajearla o contradecirla. La Biblioteca Nacional de España ha puesto en marcha dos proyectos –Chef BNE y Cultura del Vino– a través de los cuales pone en valor y da visibilidad a los fondos bibliográficos y en otros soportes, con contenidos gastronómicos, que atesora desde hace 300 años.

TRANSFORMADORA DE LA SOCIEDAD. Y viceversa. Comer es la más indispensable de las necesidades humanas. Convertir esa necesidad en placer dio lugar a la gastronomía, un arte pluridisciplinar fuertemente condicionado por factores sociales, pero que, al mismo tiempo, es determinante en el desarrollo de las sociedades.

REGIONALISMO VERSUS COSMOPOLITISMO. Regionalismo y cosmopolitismo son dos extremos de la gastronomía que cohabitan, contando ambas con sus defensores y detractores. Ante la «gran esquizofrenia del exotismo alimentario», se impone la necesidad de salvaguardar la identidad gastronómica y el camino está en el mimo al producto local y de temporada.

Frente a la idea de que lo exótico es lo que viene de muy lejos, cada vez se impone más la idea de que el exotismo puede ser lo próximo, que nos parece ajeno por la «fascinación bobalicona de lo foráneo». Para no perder nuestra identidad, es esencial cultivar la memoria gastronómica, introducir el

producto local en las escuelas de hostelería, reforzar el vínculo entre productores y cocineros y facilitar la logística al pequeño productor.

TRADICIÓN VS VANGUARDIA. Hemos pasado de la cocina de integración –que sustentó durante siglos nuestra gastronomía– a la cocina del ensamblaje. Los chefs españoles se fascinaron por la técnica y olvidaron la sustancia, siendo la primera vez que la técnica pasó a tener un papel tan principal. Sin embargo, como la generación siguiente reniegue de lo de la anterior, abrazando tendencias contrarias, la tradicional se vislumbra como una cocina de futuro.

PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA DEL FUTURO. Amenazas globales como la contaminación, la sobreexplotación de los recursos o el cambio climático provocarán la desaparición de algunas variedades vegetales y animales. Por otra parte, ya están apareciendo nuevos alimentos, a menudo no exentos de polémica, creados en laboratorios, como las carnes desarrolladas a partir de células madre o nuevos vegetales, fruto de la biotecnología. La tecnología y la digitalización han de ser grandes aliadas, en una economía colaborativa en la que el intercambio de innovación, I+D y tecnología fluya en todas las direcciones.

¿QUÉ BEBEREMOS? El vino del próximo futuro próximo será bajo en alcohol, de cuerpo ligero, encanto, acidez, frescura, elegancia frutal, menos madera, notas especiadas y sofisticación. El regreso a lo viejo, aunque con las tecnologías y los conocimientos del presente, se percibe como una de las tendencias más evidentes de futuro. Otras bebidas con un futuro prometedor como las cervezas, las sidras, el sake y otros fermentados asiáticos, que ya se han hecho con un nicho del mercado occidental.

¿CÓMO SERÁN LOS RESTAURANTES? En 25 años, existirán dos grandes grupos de restaurantes, divididos por una cuestión económica: exclusivos y generalistas. En los más elitistas, un personal altamente cualificado servirá productos muy exclusivos, elaborados con técnicas punteras, desarrolladas por sus propios equipos de I+D. Otro tipo de restaurantes para unos pocos, aunque disfrazados de informales y asequibles, serán los restaurantes saludables. El resto de los mortales, que cocinaremos cada vez menos, elegiremos las versiones *low cost* de los gastronómicos franquiciados; los de menú del día, con quinta gama y cocina de ensamblaje; entre miles de opciones de cocina rápida para llevar; restaurantes con ruedas en la puerta de la oficina; supermercados



Agencia Almozara

Luis Cepeda, Roser Torras, Reyes López y Pepa Fernández.



Cortesía Ana Caudevilla

El curso incluyó una mesa redonda sobre la comunicación gastronómica.

en los que compraremos el producto cocinado; lugares sociales de *postureo*; restaurantes tematizados, etc. Echaremos de menos el restaurante del barrio, la relación personal con el camarero —sustituido por un robot o asistente virtual—, la diversidad de alimentos frescos, con sabor, de calidad y asequibles y esa cocina integradora de la abuela.

DIGITALIZACIÓN DE LA HOSTELERÍA. La digitalización de la relación cliente-hostelero ya es una realidad, pero aumentará exponencialmente, acabando con los límites espacio temporales de la misma. Actualmente, el cliente posee muchas más tecnologías de la comunicación que la empresa, que no tendrá otra opción de digitalizarse, de puertas para adentro.

Nuevos factores como el *big data*, la inteligencia artificial, internet de las cosas y la gastronomía móvil pasarán a formar parte del día a día de los restaurantes.

COMUNICACIÓN 4.0. Durante la comida, el móvil ya se considera un cubierto más: cada plato se fotografía, se etiqueta, se comparte... y, terminada la comida, comienzan los comentarios, las recomendaciones, las críticas en redes sociales o en plataformas, a través de las denominadas *propinas digitales*, dando forma a la reputación digital del establecimiento. La comunicación ya no la hace la empresa, la hace el comensal. Hay que saber gestionar el equilibrio, personal y digital, teniendo en cuenta que el éxito *online* siempre es consecuencia de la excelencia *offline*.

GRANDES RETOS. El mayor reto al que se enfrenta la humanidad es poder alimentar a una población —que crece de exponencialmente— de forma saludable, sostenible, solidaria y satisfactoria. El escenario gastronómico ha cambiado y preocupaciones globales como la sostenibilidad medioambiental y social, la salud y la seguridad han ganado terreno a otras como la creatividad o la identidad.

El reto es caminar hacia «una gastronomía de mercado, más local y menos globalizada, de producto evidente y sin acertijos, profesionalmente colectivista, reconocible por sus procedimientos —si es tradicional—, con la fantasía controlada y la sorpresa justificada, en lugares gratos y si es posible, rebosantes».

Recuperar la costumbre de cocinar en casa, preservar los sabores y recetas tradicionales de cada zona, volver a la compra de producto de cercanía y de temporada y producir alimentos procesados más sanos y seguros son los otros grandes retos alimentarios.

CURSO DE VERANO EN CARIÑENA Y LA ALMUNIA

ALTAMIRAS COMO EXCUSA

Con el apoyo de la **Diputación de Zaragoza**, la **Universidad de Zaragoza** ofreció el curso de verano **Gastronomía histórica y enoturismo, de Juan Altamiras a Goya**, que se celebró a principios de julio en La Almunia de Doña Godina, localidad natal del cocinero del XVIII, y en Cariñena, cuyos vinos llevó por toda Europa el conde de Aranda.

Dirigido por la profesora asociada **Carmen Abad**, contó con la presencia de la especialista en Altamiras, **Vicky Hayward**, así como otros profesionales, que abordaron asuntos como Manjares en el fuego: la riqueza del *Nuevo Arte de Altamiras* como recetario y fuente histórica, Vino y programas de turismo especializado.

Ecoturismo de calidad, las rutas del vino de España o El éxito comercial del vino de Cariñena. Vino, patrimonio y comunicación.

Además de las sesiones teóricas, hubo mesas redondas, como *Los profesionales de la comunicación ha-*

blan, con la participación de los especialistas **Juan Barbacid, Aitana Muñoz, José Luis Solanilla** y el director de Gastro Aragón, José Miguel Martínez Urtasun. No faltó tiempo para las demostraciones de cocina, como la actualización de la cocina de Altamiras a cargo de **José Carlos Martín**, cocinero del restaurante **El Patio**, que recreó diferentes recetas del clérigo escritor, como se aprecia en la fotografía inferior. Y visitas a la almazara de Aceite Sergio Lis, única certificada kosher en Aragón, la antigua bodega del Conde de Aranda, en Almonacid de la Sierra, cata de variedades de tomates y nabos, y también de vinos en la bodega Grandes Vinos y Viñedos, etc.

Con una satisfactoria asistencia, según la organización, el curso demostró que existe interés y espacio para profundizar, desde la universidad, en la rica, variada y longeva gastronomía aragonesa.





Enrique Navarro, Rosa Oria y Juanjo Banqueri disertaron sobre los caracoles. Las jornadas han contado por primera vez con el apoyo de la DOP Calatayud.

Del 15 al 30 de junio se celebraron las **IV Jornadas Caracoleras**, organizadas por la **Peña Caracolera**, que esta edición contó por primera vez con el apoyo de la **DOP Calatayud**. Su vicepresidente, **José María Gamón**, las presentó en el **restaurante Albarracín** –Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. 976 158 100– en un acto en el que no faltaron estos gasterópodos, tanto en el plato, como en varias intervenciones que abordaron aspectos como la sanidad, la historia o la coquinaria.

JORNADAS DE LA PEÑA CARACOLERA EN ZARAGOZA

SALVEMOS A LOS CARACOLES

Gamón destacó que las jornadas ya se han consolidado y este año han ganado en calidad, además de cantidad, al celebrarse en 59 establecimientos de la capital y la provincia. Por su parte, el presidente la DOP Calatayud, **Miguel Arenas**, explicó que «buscábamos acciones de promoción y ésta nos pareció perfecta». Gracias a su apoyo, remarcó el cocinero **Luis Berzosa**, «se resolvieron nuestras dudas, acerca de la continuidad de las jornadas», recordando que el primer domingo de octubre se celebrará de nuevo la **Caracolada solidaria**.

Por su parte, el cocinero de Albarracín, **Juanjo Banqueri**, que ofreció una degustación de diferentes platos de caracoles, desde los clásicos hasta combinados con callos o guisados en curry verde, destacó las ventajas del caracol precocido, con menos tiempo de elaboración y mayor homogeneidad del producto, lo que facilita notablemente el trabajo en la cocina.

Enrique Navarro, veterinario que lleva doce años trabajando con ellos, destacó que «tan solo uno 5 % de los caracoles que se consumen en España, provienen de granjas nacionales», por lo que el resto se deben importar –de granja, desde el resto de Europa; y silvestres, con controles sanitarios en la frontera, de Marruecos y Argelia–, ya que la venta de caracoles silvestres está prohibida por ley.

Sin embargo, son las ventas clandestinas, que continúan, las que marcan los precios, lo que provoca problemas de rentabilidad en muchas de las granjas. Producto estacional, ya que el caracol se vende desde mitad de mayo y hasta octubre, salvo agosto por el calor, recomendó a los hosteleros que respeten la ley y consuman los procedentes de granjas, que cuentan con todas las garantías sanitarias, además de presencia homogénea.

Finalmente, la catedrática **Rosa Oria**, destacó algunas singularidades de este alimento, que se consume en la península desde la Edad de Piedra. Resulta que ya los romanos los engordaban y que, siglos después, el papa Pío V los declaró «pescado para seguir comiéndolos en Cuaresma», pues el pontífice muy aficionado. Se aprovechan de forma integral, pues, por ejemplo, su baba es muy solicitada para productos de cosmética.

LOS MEJORES. A finales de julio se hicieron públicos los premios de estas cuartas jornadas, concedidos según la votación del público a los mejores caracoles de Zaragoza y provincia.

El premio al plato clásico ha sido para **Donde Pilar**; el más original ha recaído en **Parrilla Albarracín**, donde se presentaron las jornadas; el más rico se ha ido a **Casa Pedro**, mientras que **Casa Escartín** –Pº San Nicolás de Francia, 19. Calatayud. 976 891 738– ha sido premiado como participante dentro de Tierra DO Calatayud.



Caracoles al curry verde, la propuesta ganadora de Parrilla Albarracín.



RESTAURANTE EL CHALET

Santa Teresa, 25. 976 569 104

La terraza interior del restaurante El Chalet, sin ninguna conexión con los ruidos de la calle, resulta ideal para cenas y comidas en primavera, verano y otoño, ya que se encuentra climatizada y ofrece la misma carta y servicio que el interior.

La cocina de Ángel Conde ofrece la perfecta conjunción entre el clasicismo y modernidad, destacando el Steak tartar como especialidad de la casa, elaborado al instante por el chef, delante del comensal.

RESTAURANTE ALBARRACÍN

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

En pleno centro de Zaragoza y al abrigo del tráfico, el restaurante Albarracín ofrece una terraza polivalente, con la posibilidad de degustar cualquiera de sus menús –dispone de cocina *non stop*–, tapas y raciones o una excelente cerveza, que procede directamente de un depósito refrigerado.

Entre sus especialidades se encuentra la cocina aragonesa actualizada, respetando los sabores originales, a los que incorpora guiños de cocina moderna e internacional.



ATELIER CANCOOK

Juan II de Aragón, 5. 976 239 516

Climatizada y cubierta, la terraza del Atelier Cancook, permite disfrutar de la cocina de la casa, sin pasar por el menú degustación, la única opción en el comedor convencional.



LAS MEJORES TERRAZAS DE ZARAGOZA

VILLAFELICHE

Salvador de Madariaga, 1 (antiguo canódromo), 687 688 378

Heredera de la terraza del Parque Bruil, actualmente cerrada, mantiene su espíritu, además ahora con dulces bocados para llevarse a la boca.



VERDECHULO

Pl. José María Forqué, 13. 876 644 224

Sin duda, una de las terrazas más tranquilas de la ciudad, ubicada en una plaza tranquila y sin circulación de tráfico, en pleno centro. Con toda la oferta del bar restaurante, entre la que destaca los minutejos y las papas.



¡Qué mejor terraza que una gastroneta!

En cualquier momento, en cualquier lugar

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

FIEL A SUS ORÍGENES

TATAU

En su nueva ubicación, abierta hace poco más de un año, Tatau parece haber logrado la cuadratura del círculo. Seguir siendo un bar de tapas, con precios razonables, y compartir espacio con un selecto comedor donde los aficionados pueden concederse un magnífico homenaje.

Mantiene su aspecto iconoclasta, sí, pero ahora con la prestancia que da materializar un proyecto que se nota muy pensado. Las *pin-up* de los años 50, así como cierto recurso al tenebrismo, logran un ambiente excepcional, cálido e inusual. Eso sí, la cocina de Tonino Valiente se mantiene fiel a los cánones de la cocina burguesa catalana, que mamó en sus años de aprendizaje y que, repensada y actualizada, aparece en forma de diferentes tapas y raciones.

Aquí está su Tortilla de tuétano y caviar, un lujo tras su aparente sencillez; el clásico tratamiento del pichón en varias cocciones, que convence incluso a quien no le gusta; las sabrosas croquetas de fricandó, como las de la tía abuela de Barcelona; esa renovada y etérea Coca de sesitos de ternasco y gamba roja de Palamós; el mar y montaña que supone su Vieira XL con celeri-apio- y papada de cerdo crujiente.

Por supuesto, alguno de sus ya clásicos oscenses, como la ensaladilla rusa, el steak tartar o la sencilla gilda, que aquí se antoja diferente. Una cocina sólida, que se atreve a transgredir desde un profundo conocimiento de la técnica y la historia, incorporando aquellos elementos que interesan al cocinero –sabor, texturas, contrastes, vistosidad–, pero jamás de la mano de modas o tendencias. Sin nada que esconder, como proclama su cocina a la vista del público.

Como todos los irreverentes, el cambio de ubicación y estética del Tatau ha despertado más de una polémica local. Estéril, a juicio del firmante. Tatau mantiene la filosofía que le hizo triunfar. Reserva parte del aforo, sí, lo que permite a otros disfrutar de la casa sin decidirlo previamente. Informa de los tiempos de espera e incluso ha diseñado un rincón especial para hacerla más amena.



Gabi Orte / chilindrones



Más allá de la estrella, Aránzazu Sáinz y Tonino Valiente han convertido a Tatau en un restaurante de referencia, audaz y actual.

Y el cliente sigue teniendo la opción de disfrutar de unas cuantas tapas en la barra o las mesitas anexas o dejarse llevar –aconsejable de vez en cuando–, en el cuidado comedor. Es decir, abonar unas escasas decenas de euros o superar el centenar.

Algunos pensarán que se ha perdido cierto tipismo, pero lo cierto es que Huesca y Aragón han ganado un magnífico establecimiento. Bar o restaurante, que más da. Simplemente Tatau.

J.M.M.U.

AZARA, S/N. HUESCA | 974 042 078

www.tatau.es | tatau@tatau.es

Horario de cocina: de 13 a 15.30 y de 20 a 22.45 horas. | Cierra domingo y lunes. |

Vacaciones: del 15 al 31 de agosto. | Admite tarjetas. | Admite reservas: reservas@tatau.es.

| Menú degustación: sobre 100 euros, bebida no incluida; 150 euros, con maridaje | Precio

medio carta: sobre 12 euros. | Dispone de reservados. | Buen acceso discapacitados. |

Zona peatonal.

gran parte de sus cocineros, los nativos y los asimilados

GRAN RESTAURANTE ¿AL USO?

Una de las opciones que permite Tatau consiste en comer o cenar tranquilamente en su comedor anexo, dotado de reservado y de un salón que parece diseñado para fumadores de puros en largas sobremesas.

Con una decoración en consonancia con el resto de espacios, sorprende agradablemente la enorme profesionalidad del personal de sala. ¡Tan mal acostumbrados estamos ya!

El menaje, como no podía ser menos, se sale de lo habitual, de gran calidad y elegancia, por más que siga jugando con las referencias decorativas de la casa. Los platos se levantan tras cada servicio, aunque los comensales hayan compartido alguna de las propuestas, que es lo más recomendable.

Además del menú degustación, que oscila sobre los cien euros –cincuenta más con maridaje– se puede optar por una degustación personalizada, entendiendo que el servicio le asesora acerca de las cantidades; incluso dando la opción de pedir luego más platos, si los comensales no se han saciado.

La gran mayoría de los postres, eso sí, hay que pedirlos al principio, debido a su larga elaboración. La Tarta Tatín, clásica de la casa, se convierte en un imprescindible final y superan de largo la prueba de la degustación de quesos, bien elegidos, explicados y combinados, atendiendo a la rica diversidad que ofrece la provincia altoaragonesa.



Gabi Orte / chindrones

El comedor es, quizá, la parte más formal del Tatau, pero también se ve invadido por la transgresión.

Muy interesante la larga carta de vinos, gran parte de los cuales se sirven por copas, con especial atención a los espumosos y los dulces, de aquí y de allá. Bien representados los vinos del entorno, busca ofrecer productos poco habituales, diferentes, pero siempre del mayor interés. Y con unas tarifas muy ajustadas, que permiten al aficionado adentrarse por otros mundos líquidos.

Un gran restaurante, sin duda, poco convencional.

LA RECETA DE TATAU BISTRÓ



Gabi Orte / chindrones

INGREDIENTES

Tuétano, huevos, carne de vieira, ajo, tomillo fresco, rebozuelo, cebolla de Figueras, nabo, coliflor.

Para el brioche: 200 gramos de harina, 160 gramos de mantequilla sin sal, 50 gramos de azúcar, 11 gramos de levadura seca o 30 gramos de levadura fresca, 100 mililitros de leche, 4 huevos grandes, sal.

ELABORACIÓN

Para el relleno de la tortilla, preparar una duxelle con carne de vieira, ajo, tomillo fresco, rebozuelo y cebolla de Figueras.

TORTILLA DE TUÉTANO Y CAVIAR

CON BRIOCHE Y ROLLITOS DE NABO Y COLIFLOR

Limpiar el hueso de caña de ternera separando el tuétano, desangrar y racionar. Cocer diez minutos en un caldo corto una vez racionado.

Para el brioche, diluir la levadura en la leche, añadir sal y azúcar. Tamizar la harina y agregarla a la leche. Agregar la mantequilla, tres huevos enteros y la yema del otro, reservando la clara sobrante con la que pintaremos los brioches antes de meter en el horno. Amasar y dejar reposar. Precalentar a 180° C y hornear durante 20 minutos.

Para los rollitos de nabo y coliflor tostada, curar el nabo en salmuera y cortar a máquina lo más fino posible. Rellenar el nabo con un cremoso de coliflor cocido a la brasa.

Elaborar la tortilla con el relleno. Una vez hecha, decorar con el tuétano y cubrir con caviar.

Para la guarnición, racionar el brioche y marcarlo a la plancha con mantequilla clarificada. Rellenar las rodajas de nabo con el cremoso de coliflor y enrollar.



Gabi Orte / chilindron.es

El nuevo espacio de Ramcés González y Diego Millán —a la derecha— irá modificando su decoración. Debajo, las gyozas de ropa vieja y el cangrejo de cristal.

LA TERRAZA DEL CANCOOK RESTAURANT LLEGA PARA QUEDARSE

ATELIER COOK

Los menús degustación tienen una gran ventaja, que no hay que decidir lo que se come. Pero si uno quiere elegir su propio menú, resulta imposible hacerlo. Quizá por ello, Cancook restaurant, que hasta la fecha solo ofrecía la posibilidad de elegir entre dos degustaciones —a 45 o 67 euros; diez o catorce pases— acaba de abrir su Atelier Cook, donde el cliente puede decidir qué come.

El Atelier es, en realidad, una terraza, cuya decoración va en consonancia con la estación, con una carta propia, de unos veinte platos y diferentes cócteles, además de vinos y cerveza, que abre tan sólo por las noches, de martes a domingo. Para una cena informal, de picoteo, compartiendo platos, en un ambiente más distendido que el comedor superior. Obviamente, la carta responde a la filosofía de la casa, con un magnífico producto base y elaboraciones que se inspiran en diferentes coquinarías mundiales, integrando a la perfección texturas, técnicas y sabores. En la propuesta de este verano —irá cambiando según los meses— aparecen algunos clásicos de la casa, levemente modificados, como el Tartar de chuleta a la brasa, gofre de patata y queso, Atún Rojo, aguachile y albahaca o la Costilla a la brasa, encurtidos y mango.



Junto a ello, otras de corte clásico, como Las croquetas del cocinero o la Ostra, manzana y wasabi, y divertidas reinterpretaciones. Irresistibles las Patatas bravas, piparra y chili; muy divertido y diferente el Cangrejo de cristal en tempura y mojo cajún; inolvidables las Gyozas de ropa vieja, creme fresh y pico de gallo, sabor ciertamente oriental a pesar de su cubano interior; y sorprendentemente refrescante el Saam de panceta, kimchi y jugo agripicante. Si hasta logran que una vieira resulte apetecible en su Tiradito de vieira y maíz...

Para los postres, las opciones abarcan desde una Degustación de quesos hasta el Culant de chocolate, almendra y helado de vainilla, pasando por los refrescantes Lichis —violetas— cítricos.

Respecto a la bebida, además de cervezas artesanas y diferentes, y todos los vinos de su amplia e internacional carta, también en copas, incluyen una carta de cócteles. Su número y fórmula también se irá modificando según la temporada, con sugerencias como el sorprendente Fino Inocente Valdespino con Ladrón de Manzanas, interpretaciones de varios clásicos —Appletini, Amaro Honey— y la siempre reconocible Piña Colada.

Una propuesta que permite de forma razonable —el ticket medio se sitúa sobre los 20 euros, sin incluir la bebida—, acercarse a la cocina y el servicio del Cancook, sin duda uno de los más interesantes actualmente en Zaragoza.

J.M.M.U.

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

www.cancookrestaurant.com | cancookgastro@gmail.com

Horario de cenas: de 21 a 23 horas. | Cierra los lunes. | Admite tarjetas. | Admite reservas. | Precio medio: 20 euros. | Fácil aparcamiento en la zona.



Gabi Orte / chlidron.es

El cocinero Daniel Yranzo posa en las instalaciones de la cocina de Escuela de Sabor, diseñadas para acoger a pequeños grupos de aficionados.

ESCUELA DE SABOR

EL ESPACIO POLIVALENTE DE DANIEL YRANZO, TIENDA Y CURSOS EN TORNO A LA GASTRONOMÍA

Aunque a Daniel Yranzo se le puede ver habitualmente en Aragón Televisión, desde hace unas semanas resulta más fácil encontrarse con el más mediático cocinero aragonés. Pues acaba de abrir su Escuela de Sabor, un espacio polivalente que aúna las funciones de tienda *gourmet* con el de escuela de cocina y salón para presentaciones, grabaciones de recetas, eventos y reuniones gastronómicas.

Situada al lado de la plaza del Pilar, dispone de dos espacios bien diferenciados. Una tienda, abierta al público –pronto también con venta a través de su web–, y un segundo diseñado para ofrecer clases y diversos eventos gastronómicos.

La tienda ofrece exclusivamente un alto número de productos aragoneses, con unas 120 referencias de vinos de todas las denominaciones, así como vinos de la tierra. Además de una amplia variedad de *delicadezas* no perecederas, como aceites de oliva, mermeladas, encurtidos, chocolates artesanos, patés vegetales y de pato, arroces, harinas y muchos más, sin olvidarse de las cervezas –con toda la gama de especiales de Ámbar–, ni de los vermouths, cuya variedad crece día a día.

Dispone además de una cuidada selección de cuchillos,

moldes y ralladores profesionales para equipar la cocina doméstica, siempre con el amable y dispuesto asesoramiento de Daniel, igual que a la hora de comprar ingredientes para guisar o para regalar.

La coqueta cocina ha sido equipada por Inko, con la colaboración de Balay, Consentino, Ámbar, Lékué y Los Arcos, y diseñada para una doble función. Por una parte, permite ofrecer cursos muy cercanos, en torno a Yranzo, pero también está equipada con una gran pantalla de plasma, lo que permite presentaciones de productos y demostraciones de cocina para grupos mayores.

Ya han comenzado los cursos de cocina para aficionados –temáticos, en familia, para turistas, etc.– que se retomarán en septiembre, aunque también pueden diseñarse a la carta para grupos, intensivos, para empresas, etc. Suelen prolongarse unas dos horas y media y concluyen con la degustación de lo elaborado.

J.M.M.U.

PRUDENCIO, 36. ZARAGOZA | 876 441 870.

www.escueladesabor.es | info@escueladesabor.com

Horario: de 10 a 21 horas. | En verano, mañanas de domingo a jueves, y también tardes, viernes y sábados.

22,2 GRADI PIZZA AL TAGLIO, ALTA COCINA SOBRE UNA MASA PERFECTA

OTRA DIMENSIÓN DE LA PIZZA

Ni las pizzas tienen que ser redondas, ni tampoco vulgarmente iguales a sí mismas, como sucede en la mayoría de los establecimientos al uso. Y si una pizzería se niega a elaborar *barbacoa*, pues va contra sus principios, y además demuestra que se puede ofrecer una degustación de pizzas al corte, con sabores crecientes, desde los refrescantes –sí, pizzas refrescantes– hasta los más contundentes... esa es nuestra pizzería para todo el resto de vida. Pizzas siempre de temporada –prohibido el tomate fresco en invierno–, con productos locales y artesanos. Alta cocina, qué carajo.

Da igual que se encuentre en una esquina de las Delicias, y se convierte en anécdota que Cristian Georgita sea rumano, ya que se ha criado en Italia, país que ha atravesado de norte a sur en busca de la fórmula de las mejores masas, probando los más insólitos rellenos. Y desde allí saltó a Estados Unidos de la mano de uno de los mejores pizzeros del mundo. Afortunadamente el amor lo puede todo y volvió donde su esposa, a esta Zaragoza que a veces ignora las maravillas que esconde.

Es la Pizzería 22,2°, precisamente la temperatura a la que mejor fermenta lentamente la masa madre –¿dudaba a estas alturas del artículo de la calidad de su masas?– de la que salen sus creaciones. Una masa jamás antes vista por aquí, con una base crujiente, como de pan de cristal, sobre la que se asienta el esponjoso cuerpo, capaz de ofrecer sustento al resto de los ingredientes, textura apetecible y contraste de sabores. Sin igual.

Como resulta habitual en la *pizza al taglio*, aquí no hay carta, sino que se vende lo recién elaborado; «cada temporada renovamos nuestra exposición respetando las hortalizas y verduras del campo abierto», señala Georgita. No suelen faltar algunas clásicas, como la de cuatro quesos o la de jamón de york; siempre habrá una exclusivamente con verduras. Pero también de cebolla caramelizada y calabacín; batido de berenjena; queso, anacardos, aguacate, cebolla marinada y tomate seco; burrata y san Marzano, etc. Déjese llevar y recomendar.

Además de sus pizzas, presumen de sus sabrosas patatas Kazimir y de una buena colección de cervezas artesanas, tanto españolas, como italianas.

Un lugar para descubrir, para ir de propio a disfrutar de un corte de pizza, llevársela a casa, invitar a los amigos. Disfrutar de la gastronomía. Colas eternas debería haber allí. **J.M.M.U.**



Gabi Orte / chindron.es



Cristian Georgita es un apasionado de la pizza, cuya masa controla a la perfección, sin olvidarse de la cobertura, a partir de productos frescos y de temporada.

Sus pizzas, para llevar o consumir allí mismo, permiten crear un menú degustación –inusual en esta disciplina–, con un creciente poderío de sabores, desde los etéreos de sus pizzas veraniegas hasta los poderosos de los quesos azules. ¡Si elabora hasta geniales pizzas con patata!

DUQUESA VILLAHERMOSA, 42. ZARAGOZA | 976 961 790.

www.facebook.com/22gradizaragoza | pizza22gradi@gmail.com

Horario: de 9 horas, hasta cierre, 23.30/24 horas. | Cierra lunes. | Vacaciones del 2 al 19 de agosto. | Admite tarjetas. | Admite reservas. | Plato del día: 5,50/6,50 euros, con postre o bebida. | Ración de pizza, 20x20 centímetros: entre 1,90 y 3,90 euros. | Pizza completa, 14 raciones: entre 30 y 35 euros. | Buen acceso discapacitados. | Aparcamiento público en el teatro de las Esquinas.



Gabi Orte / chilindrones

De la diminuta cocina del Cook Fiction, a la vista, salen tanto platos tradicionales –callos, croquetas, lechecillas–, como propuestas más radicales, como su Lobster roll.

En muy poco tiempo, el espíritu gamberro de este local se ha forjado un hueco en el competitivo universo hostelero oscense. No hace falta citar su nombre, Cook Fiction, para comprobar que su espíritu se encuentra cercano a la transgresión de Tarantino, que sobrevuela por la barra como un espíritu protector.

Raúl Tello es el impulsor del proyecto, eficazmente secundado por Iván Urrieta, una de cuyas propuestas alcanzó la semifinal del pasado concurso de bocatas del Ternasco de Aragón, en concreto su Bollycao TA. Cuya composición adelanta la filosofía de la casa: pan casero de masa mezcla entre brioche y donut, con relleno de falda de ternasco de Aragón adobada y asada a la manera tradicional.

Imaginación, buen producto y recurso a cualquier técnica, con querencias hacia los cítricos, picantes y salsas orientales.

Una amplia barra preside el espacio, muy bien aprovechado gracias a sus mesas altas, que permiten tanto una rápida consumición, tapa y bebida, como configurarse un menú a partir de sus propuestas, que cambian con bastante rapidez.

Eso sí, disponen de más vinos por copas que tapas y ra-

TAPAS Y RACIONES CON MUCHA MARCHA

COOK FICTION

ciones, apenas una veintena. Lo que garantiza su cuidada elaboración en la c

A finales de julio, se podía encontrar, su divertida Zamburiña cítrica, las curio-

sas Gambas al *aji-llo* o su versión del *Lobster roll*, donde el original y tradicional sándwich estadounidense de langosta se convierte en un burrito relleno de gambas maridadas en diferentes cítricos, con toques picantes. Respecto a las carnes resultan inolvidables sus Lechecillas glaseadas y su peculiar forma de elaborar el Steak tartar, en el que, sí, se utiliza el fuego.

Distendido, divertido, diferente, Cook Fiction hace honor a su nombre y nos sumerge en una interesante ficción, siempre dentro de la buena gastronomía.

T.C.

RAMIRO EL MONJE, 20. HUESCA | 974 031 746.

www.facebook.com/cookfictionhuesca | cookfiction@gmail.com

Horario: de 13 a 16 y de 20 a 24 horas. | Cierra domingo y lunes. | Vacaciones: del 15 de agosto al 4 de septiembre. | Admite tarjetas. | No admite reservas. | Precio medio a la carta: 22 euros. | Buen acceso discapacitados. | No dispone de reservados. | Zona peatonal.

PRODUCTOS HORTICOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

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





Cortesía Enlazante Comunicación

La ensaladilla de Darlalata está basada en un cuento infantil.

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA

La **Ensaladilla de cuento**, de **Alejandro Viñal**, cocinero de **Darlalata** –Dr. Casas, 9. Zaragoza. 976 061 926– ha ganado el **I Concurso de Ensaladilla Rusa de Zaragoza**. Inspirada en el cuento de **Elena Quintín**, *Rumaiñin*, «es como la vida, llena de momentos dulces y otros más amargos y así lo he reflejado en cada mordisco, donde encuentras diferentes texturas, sabores o incluso olores. Además, he incluido mi particular homenaje a las ensaladillas de nuestras madres o abuelas, porque como base tiene los ingredientes tradicionales».

Por su parte, **Luis Vicente** de **El Escondite** quedó en segundo lugar y se llevó también el premio del público. Tercero quedó **El Plata**, de la mano de su responsable **Alberto Brossed**. Participaron una veintena de establecimientos zaragozanos, a lo largo de dos fines de semana a finales del pasado mes de junio.

NUEVOS MENÚS EN SOMMOS

El **restaurante Sommos** –Bodega Sommos. Ctra. Nal. 240, km. 155. Barbastro. 974 269 900–, dirigido por el cocinero **Alfonso Mora** y ubicado en la propia bodega, ha actualizado sus propuestas gastronómicas.

Además de una amplia carta de temporada, ofrece su **Menú degustación**, de 13 a 16 horas, por 30 euros, donde entrantes –Tartar de salmón con hummus y encurtidos y Risotto de queso Meleses de radiquero con champiñones al oporto y torreznos–, Esturión del Cinca con tomate rosa de barbastro en conserva, Carrillera de vaca guisada con vino tinto varietales SOMMOS y Mousse de fruta de la pasión con helado, además de su vinos SOMMOS varietales. También el **Menú chuletón**, por 38 euros, con Chuletón de buey o Solomillo de ternera del Pirineo, siempre a la parrilla y con pimientos de piquillo y patatas, como propuesta central.

LA ZAROLA CRECE

Para atender la creciente demanda de cursos y eventos, **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471– amplía su espacio merced al local contiguo, para «dar cabida a grupos más grandes y así poder duplicar eventos».

El nuevo local tendrá una cocina como la ya existente y los dos estarán comunicados entre sí, con la opción de separar los dos ambientes con un cristal. Un espacio moderno con dos ambientes dotados del mismo estilo, para hacer sentir a la gente como en casa. La apertura está prevista para finales de septiembre o principios de octubre, aunque no afectará al ritmo habitual de los cursos en la sede original.

CONCURSO DE VERMÚ PREPARADO

Denis López, del **Athenea Mixture Bar**, ha logrado el premio al Mejor Vermut de Zaragoza 2018, tras una final en la que han participado otros cinco establecimientos: **Balcón del Tubo**, **Dolche Café**, **Envero Gastro Wine**, **La Bocca** y **Mazmora by Macera**.

El jurado formado por **Jesús Solanas**, propietario del Restaurante Sherry bar Absinthium; **Jimmy Valios**, gerente de Cocktails&Food School Zaragoza; y **Giuseppe Santamaría**, Brand Ambassador de Campari Group eligió su vermut preparado –combinado con base principal de vermut y otros ingredientes–, que «le da un toque de picardía», según Santamaría. Con base de Cinzano, lleva un poco de Campari, angostura de pomelo y pedro ximénez. Se escancia para combinar todos los sabores y se termina con un toque de Appeltizer.



Cortesía Cafés y Bares

BFOODIE, APP GASTRONÓMICA

Diseñada por la empresa aragonesa **Hiberus**, acaba de nacer –de momento en Aragón, de forma experimental– la app **Bfoodie**. Se trata de una aplicación, disponible tanto para iOS como para Android, que combina ocio y gastronomía. Además de descubrir experiencias, permite compartir vivencias y ganar premios y, por supuesto, acceder a un listado de restaurantes, alojamientos, bodegas, escapadas, etc. Su *Foodie Planner* permite a los usuarios guardar sus estancias favoritas, planificar una visita y valorar la experiencia vivida.

Te ofrecemos un
MENÚ COMPLETO
con nuestras
especialidades
24€
iva incl. Y te regalamos una botella de vino para llevar (hasta el 30 de septiembre)
C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARINENA

Taberna El Broquel
Tapa + Copa de Turienco
(crianza DOP Ribera del Duero)
(hasta el 30 de septiembre de 2018)
C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738

CAMBIO DE CARTA EN ARAGONIA

El restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– ha estrenado su nueva carta, que comparte espacio con sus menús **de trabajo**, 28 euros, **Esencia**, 32 euros –40, maridado– y **Festival**, 48 euros. Entre las propuestas de su jefa de cocina, **Noelia Andía**, se encuentran Ensalada de perdiz escabechada, con kumkuat, ajo negro y miel de flores; Esturión de El grado en adobo suave, tocino de latón salado con perlas de tapioca a la americana; Medallón de paletilla de ternasco de Aragón IGP, con torta de cúrcuma y crema de yuca con salsa de sus jugos al aroma de miso y miel; o el postre Semifrio de cerezas, vino de la tierra y sorbete de fruta tropical. Gran parte de ellos también se sirven en medias raciones.

EL SOTÓN ESTRENA SU ESPACIO N

Coincidiendo con su 50 Aniversario, **La Venta del Sotón** –Ctra A-132, km. 14. Esquedas. 974 270 241– ha abierto su salón **Espacio N**. **Ana Acín**, que sostiene el espíritu de sus antecesores, da un impulso desde la perspectiva de esta tercera generación y junto a **Eduardo Salanova**, jefe de cocina, **Julio Luzán**, en la decoración, buscan «la sublimación del concepto de la armonía entre la cocina, la sala y el arte que, sin duda, seducirán a los comensales».

Luzán, creativo que maneja los diseños y las ejecuciones en 3D, ha firmado decorados oscarizados como el de *Lo Imposible*; o galardonados con goyas, *Un monstruo viene a verme*. Suyas son las construcciones de Ferrariland o el espectáculo Fantasía by Escribá en Singapur, entre muchos otros trabajos.

Espacio N representa un «sueño hecho realidad en el que se ha desbocado la imaginación de Julio Luzán para transmitir unas sensaciones tan difíciles de describir como tentadoras para los clientes. Un elogio de la sencillez inspiradora de la más pura atmósfera de la que se puede disfrutar. Un encuentro para la alegría y la reflexión, para la conversación distendida y la entrega a los placeres de la gastronomía». Allí Salanova ofrece una cocina creativa, a la que añade guiños a recetas antiguas aragonesas, así como creaciones propias de vanguardia, donde el protagonista principal es el sabor. En la sala, Ana Acín y su equipo buscan la armonía perfecta.



Ana Acín y Luzán, sentados. De pie, Salanova.

Cortesía Venta del Sotón



Los carabineros se combinan con ajos tratados de diferentes formas.

Cortesía Cancook

CANCOOK TRIUNFA CON EL AJO

Ramcés González, socio y jefe de cocina de restaurante **Cancook Gastro** –Juan II de Aragón, 5. Zaragoza. 976 239 516– ganó el **X Concurso Nacional de Cocina del ajo morado de Las Pedroñeras**, celebrado en dicha localidad con- quense, gracias a su plato Carabinero, jugo de ajos asados, falsos ajos confitados y praliné de ajo y cacahuete.

El jurado valoró su «habilidad para integrar el ajo morado en un laborioso plato, que destacó por su sabor, intensidad y presentación». Ello le ha servido para ganar los 1500 euros del primer premio y su peso corporal en ajo morado, donado por la **IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras**, al igual que a los seis restantes finalistas. Ramcés ya había participado en la séptima edición del concurso, en la que no consiguió ganar, pero le sirvió para perfeccionar su técnica que ahora sí ha convencido al jurado.

El ganador destacó el gran nivel de sus compañeros. “Se veía mucho trabajo y de calidad detrás de todas las elaboraciones” y resaltó las cualidades de este ajo por su «gran potencia de sabor».

LAUS ABRE RESTAURANTE

Bodega Laus –Ctra. Nal. 240, km. 154,8. Barbastro. 974 269 708– acaba de reabrir su restaurante, donde «hemos recuperado un espacio donde se celebraban eventos sociales para convertirlo en restaurante abierto cada día desde hasta final de temporada estival con especial incidencia en fines de semana», explicó **Luis Nozaleda**, propietario de la bodega. **Xavier Camprubí**, director de restauración de **Enate**, será el responsable de la gestión, que cuenta con profesionales procedentes de las instalaciones de Panticosa, además de un nuevo cocinero. Con capacidad para cincuenta personas, la carta no será muy extensa y atenderán también eventos sociales.

Y ADEMÁS

El **CC Grancasa** –María Zambrano, 35. Zaragoza. 976 729 000– ha inaugurado un amplio espacio de restauración, sito en la segunda planta del centro comercial, donde conviven franquicias con establecimientos de origen zaragozano. Entre ellos, **Directos al grano**, la nueva propuesta del cocinero **Rubén Marqueta**, propietario del **Bulebar**, **Cervecería D'Jorge**, **Fran Beer**, **Frutos Secos El Rincón**, **La Copa Indiscreta**, **cafetería Zagora**, etc.



Gabi orte / chindrones

El cocinero Víctor Marta, junto a Luis Beltrán, propietario de La Torre.

LA TORRE RECALA EN ZARAGOZA

El restaurante de la carretera de Barcelona, **La Torre**, abrió a finales de julio su nuevo local en la capital **La Torre Plaza** –Pignatelli, 122. Zaragoza–, con el veterano cocinero **Víctor Marta** al frente de los fogones. Su propietario, **Luis Beltrán**, ha respetado la estructura del antiguo local, así como la terraza, dando más luminosidad al comedor principal, y remodelando la zona de barra –con cerveza Ámbar servida directamente desde el depósito– y otro comedor más informal. Mientras engrasan la maquinaria para llegar al retorno de septiembre a velocidad de crucero, la casa ofrece un impresionante menú por 16 euros, con propuestas como Arroz salteado al momento con langostinos, pulpo, chipirones y mejillones con jugo verde, Ternasco de Aragón asado al estilo Chef con patatas panadera y salsa de reducción de sus jugos y Vaso de repostería de la casa con yogur, frutas naturales de temporada, mousse de trufa, nata y polvo de oro.

OSTERIA FRANCESCANA, EL MEJOR

Osteria Francescana, del chef **Massimo Bottura**, en Módena, ha sido elegido el mejor restaurante del mundo por segunda vez, según **The World's 50 Best**, que anunció en Bilbao su lista de los mejores restaurantes del mundo, entre los que hay siete españoles. El **Celler de Can Roca**, en Girona, es el segundo, mientras que **Mugaritz** aparece el noveno, delante del décimo, el **Asador Etxebarri**; En el puesto 18, **Disfrutar**, en Barcelona; en el 31, **Arzak**, en San Sebastián, justo delante de **Tickets**, Barcelona; y **Azurmedi**, en Larrabetzu, Vizcaya, en el puesto 43.

VICTORIA GASTRO BAR, LA MEJOR TAPA DE HUESCA

Hot dog de ternasco a baja temperatura, crema de calabaza asada y piel de patata, del **Victoria Gastro Bar**, de Barbastro, ha sido la ganadora del concurso provincial **Tapas10**, que elige a la mejor tapa de la provincia de Huesca. En segundo lugar quedó el **El Punto**, en Huesca, con su Chocolat: macaron de conejo al chocolate, y tercero **La Carrasca Tapas**, de Aínsa, con su Pichón en pepitoria, copa y puro.

EL TEATRO DE LAS ESQUINAS, NUEVO ESPACIO GASTRONÓMICO

El **Teatro de las Esquinas** –Vía Universitat 30-32. Zaragoza. 976 333 055– abrirá a principios de septiembre un nuevo espacio gastronómico, en sustitución del restaurante **La Farándula**. El joven, pero experimentado cocinero, **Adrián García** será su responsable del mismo, denominado **El Pálico**. La propia empresa asume la gestión del mismo y ha elegido a un cocinero que vive y lleva su oficio con mucha pasión y nos gustó su oferta de comidas del mundo. Su cocina está hecha con el alma y con sabores y especias recogidas en sus múltiples viajes».

Platos con toque hawaiano, sushi de tartar, sándwich de pastrami ahumado son algunas de las preparaciones «sorprendentes» que se podrán degustar. En otra sala, se ofrecerán bocadillos *gourmet*, con escenario propio para disfrutar de música y monólogos de humor. Y una terraza *lounge*, especializada en copas.



Cortés La Goyosa

Los dos socios posan en la puerta del establecimiento, abierto en julio.

LA GOYOSA, NO SÓLO CELÍACOS

Goyosa es una palabra aragonesa que alude a la alegría y la felicidad. Y también es el nombre del nuevo establecimiento, **La Goyosa Gastrotapas** –san Lorenzo, 4. Huesca. 974 030 932. www.lagoyosa.com–, que han abierto los cocineros **Mateo Sierra**, que saltó a la fama con su participación en *Masterchef*, y **Carlos Lardiés**, que oficiara en el Lillas Pastia. Ofrecen tapas y platos principales con un denominador común, sin gluten, además de practicar la cocina de fusión y de proximidad, con toques orientales.

Entre las propuestas iniciales, Ostra escabechada con caldo de melisa y huevas de trucha de El Cinca, Paletilla de cerdo a la miel y ajos confitados con cebolla asada, o Gioconda con cremoso de chocolate blanco, sorbete de mango rosas y violetas.

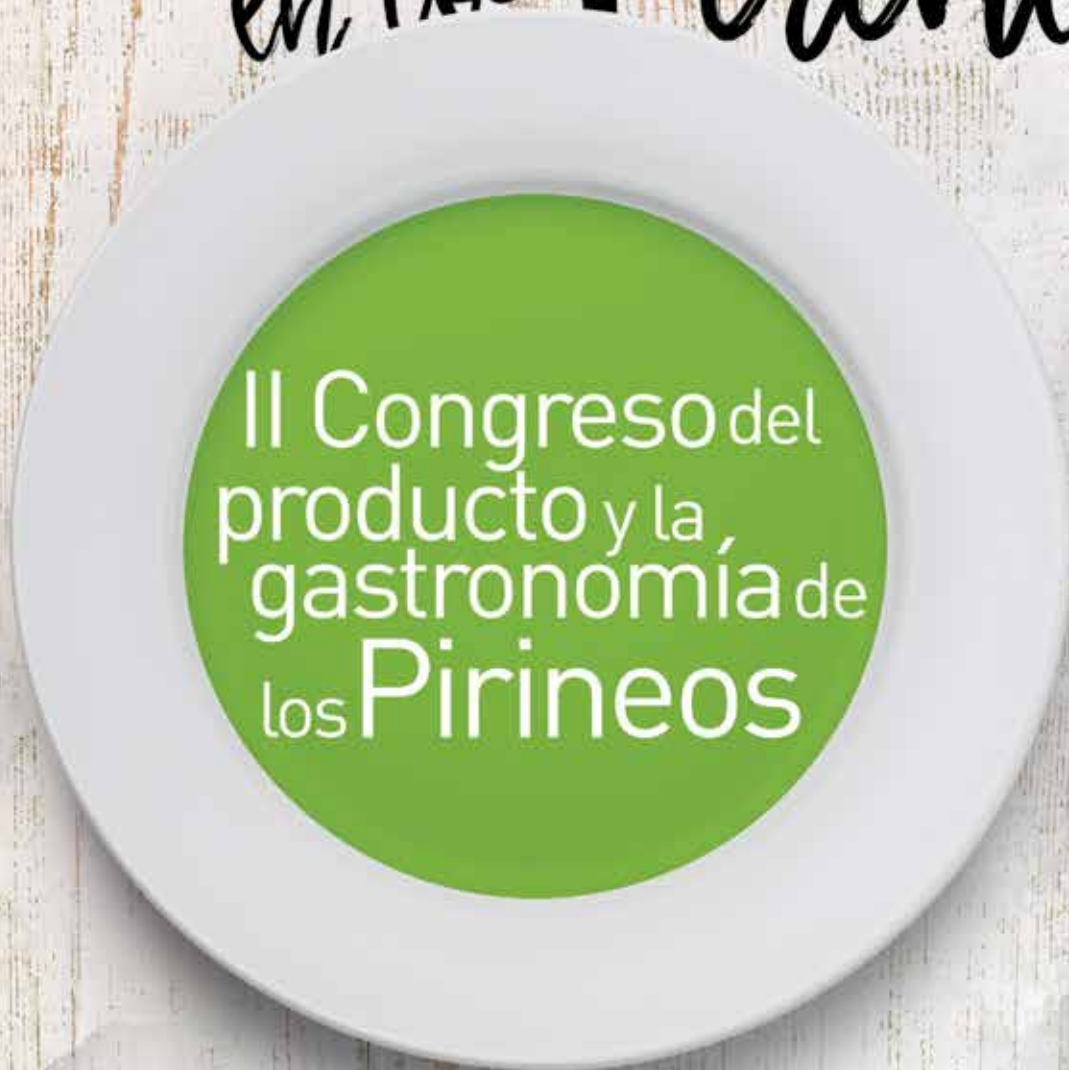


Hecho en los
Pirineos

Interreg
POCTEFA



Hecho en los Pirineos



II Congreso del
producto y la,
gastronomía de
los Pirineos

Del 23 al 26 de marzo de 2019
Palacio de Congresos
Huesca

hechoenlospirineos.eu

Proyecto cofinanciado
por Fondo Europeo de
Desarrollo regional

Ayuntamiento
de Huesca



HP Huesca Pirineos
Hautes Pyrénées





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



Lupulus
Cervezas artesanas

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

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



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.



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**

*Donde a beber vino,
le llamamos disfrutar*

BAR EL FÚTBOL



02>05 AGO

FESTIVAL VINO SOMONTANO

El **CRDOP Somontano** organiza la XIX edición del **Festival Vino Somontano**, que se celebra del jueves, 2, al domingo, 5 de agosto, combinando la muestra gastronómica con las clásicas actuaciones.

Siempre a partir de las nueve de la noche, la Muestra Gastronómica se mantiene en el espacio exterior de la Institución Ferial de Barbastro, con más de 13 500 metros cuadrados totales en los que se colocarán los restaurantes, espacios decorativos, carpas de servicio de vinos, mesas y sillas.

Este año, y dado que la costumbre es que los grupos de amigos ocupen las mesas y se desplacen para obtener la bebida y la comida, se ha decidido nombrar las diferentes calles con las variedades de uva **Merlot, Cabernet Sauvignon, Parraleta, Chardonnay y Gewürztraminer**; el pabellón se denomina **Moristel** y las carpas donde se sirve el vino son **Las barricas, Las cepas, El descorche y Las copas**; finalmente, los escenarios en los que actúan los grupos de música se llaman **Río Vero y Alcanadre**.

El precio del bono degustación se mantiene en cinco euros, que se divide en cuatro tickets con los que se establecen las habituales equivalencias a las que habría que añadir la de las copas. Se dispone de dos tipos de copas: el catavinos tradicional que se entrega tanto en las carpas de vinos DOP Somontano como en las de los vinos especiales y la copa *premium* que podrá adquirirse, a cambio de dos tickets, en las zonas de los vinos especiales; igual que la novedad de este año, una cubitera con hielo. Tanto el catavinos como la copa se podrán reutilizar durante toda la noche y al finalizar, llevársela a casa o devolverla en las zonas de recogida de copas, donde se abonará el número de tickets por los que la adquirió.

Habrà una amplia gama de vinos blancos, principalmente monovarietales de chardonnay y gewürztraminer; rosados, monovarietales y ensamblajes; tintos, jóvenes, robles y crianzas; y espumosos, blanco y rosado; así como una variada selección de referencias de los llamados *especiales*, vinos de alta gama, de autor...

23 restaurantes y productores agroalimentarios ofrecen las

tapas elaboradas para la ocasión. En concreto los restaurantes **El Lagar del Vero, Tres Caminos, Cafetería Iber-**

Jabugo, Cueva Reina, Gran Hotel Ciudad de Barbastro, La Bodeguita, restaurante Laus, Casa Santos desde Albalate de Cinca, el oscense **Las Torres, Piscis** desde Monzón, **El Patio, Grupo El Cobertizo** y el zaragozano restaurante **La Ternasca**, además de **Sabores d'Entonces, Pastelería Iris, Embutidos Artesanos Melsa, Pastelería Güerri, Quesos de Radiquero, Quesos Sierra de Guara, Pastel Biarritz y Pastelería Canela y Cafés de la Asociación del Alzheimer de Barbastro y Somontano**.

Trece de ellos participan en el concurso de tapas, valoradas en 2 o 3 tickets, recogidas en un folleto, cuyo resultado se dará a conocer el sábado.

Y música todas las noches, en los dos escenarios dispuestos para acoger a **Pixie Dixie, Humphrey and the Farmers, Los Iguana y Elastic Band**.

Las actuaciones

Siempre en el Palacio de Congresos, el jueves, a las 23 horas, el espectáculo **The Primitals**; el viernes, también a las 20 horas, doble sesión de la obra **Peter Pan, el musical**; el sábado, a

las 23 horas, **Michael's Legacy**; despedida el domingo, a las 20 horas, con magia a cargo de **Yunke** con su espectáculo **Conjure**.

El programa diurno

Para ampliar durante el día la oferta del festival, **EnoDestino** propone diversas actividades. Desde el jueves, **Descubre los vinos del Festival**, taller **Tomate rosa, queso y vino**, cata **El jamón y el vino**, cata panorámica desde el Monasterio del Pueyo, **Iniciación al vino descorchando Somontano** y **Cata de grandes vinos Somontano**.

Por su parte, bodegas como **Laus** propone participar en una actividad de escape, el **Misterio de los Aromas del Somontano**, mientras que **Enate** propone maridar **vino y chocolate**, cinco vinos con otros tantos bombones de Ascaso.



El recinto ferial de Barbastro volverá a acoger a decenas de miles de aficionados.



Cortesía Borja Manfosa / DOP Somontano

CURSOS

■ **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. www.lazarola.com– continúa con sus cursos, entre semana de 20 a 22.30 horas y de 12 a 14.30 los festivos, que concluyen con degustación, acompañada de bebida, por 39 euros. En septiembre, el sábado 1, **Iniciación al sushi; Pasta fresca**, el 2; **Cocina mexicana**, el 3; el miércoles, 5, **Cocina thailandesa; Arroces**, el 7; el domingo, 9, **Brunch; Street food**, el lunes, 10; el 11, **Cocina tradicional; Cocina India**, el sábado, 15; el 16, **Hamburguesas gourmet; Menú de película**, el martes, 18. El domingo, 23, **Cocina griega; cocina con picante**, el 24; y curso de **Alta cocina para recibir en casa**, el domingo, 30.

■ En la **Escuela de cocina Azafrán** –San Antonio Abad, 21. Zaragoza. 976 230 022–, cursos de cocina, siempre de martes a jueves, en horario de 20.15 a 22.15 horas, por 60 euros. En septiembre, **Tapas, pinchos y canapés**, del 11 al 13; del 25 al 27, **Cocina creativa**. Además, los sábados de septiembre, y durante tres meses más **Cursos de iniciación a la cocina**, en los niveles iniciación y avanzado.

A partir del 17 de septiembre, ciclo **Expertos en alimentos de Aragón y valle del Ebro**, a lo largo de seis lunes, a cargo de varios cocineros de prestigio. También **cursos de cocina 'online'**.

■ La escuela **La Rezeta** –La Rosa, 16. Zaragoza. 876 282 982– ofrece diferentes cursos de cocina, siempre con degustación de lo preparado, por 35 euros. En septiembre, el 12, **Cocina peruana; Street-food deluxe**, el 20; el miércoles, 26, **Pasta fresca; y Pincho-pote**, el 27. También una **Cata de cervezas internacionales**, el viernes, 21.

■ **Bricoazúcar** –Pablo Ruiz Picasso, 4. Zaragoza. 976 526 428– ofrece diferentes **cursos de repostería para niños** a partir de seis años. En agosto, los días 1, 2, y 3, y en septiembre, del 3 al 7. Por 16 euros la sesión, con abonos para cinco o diez sesiones; y el segundo niño paga la mitad.

■ **Colonias de verano** en la **Granja Escuela la Torre** –Camino de la Marina, 25. Zaragoza. 976 344 097–. Del 20 al 31 de agosto y a partir del 3 de septiembre y hasta el comienzo del curso, para niños nacidos desde 2014 y hasta 13 años.

■ El **gastroespacio Villanúa** –Pl. Marrasán. Villanúa. 974 378 465– ofrece diferentes cursos, siempre en sábado. El 11, **infantil de cocina japonesa**; el 18 de **aperitivos en copa y brocheta**; y el 25, **infantil de cocina china**. El lunes, 6 de agosto, curso de cocina de temporada sobre el **tomate**.

■ En **Ibercide** –Ctra de Cogullada, 127. Zaragoza. 976 971 988–, curso de **Economía Agroalimentaria III: Formulación, seguimiento y evaluación del Plan de Empresa**, el 20 de septiembre.

■ A finales de septiembre, **La Natural** –Fernando El Católico, 9. Zaragoza. 976 359 283–, ofrece un curso de **cocina macrobiótica** y otro de **semillas**. Y acaba de abrir nueva tienda en el **Actur**.



Gabi orte / chlidrones

31AGO>01SEP VII EDICIÓN DE BIRRAGOZA

Birragoza, el **Festival de cerveza artesana de Zaragoza** volverá a celebrarse el último fin de semana de agosto, viernes, 31 y sábado, 1 de septiembre, en el zaragozano **Centro de Historias** –Pl. San Agustín, 2. Zaragoza. 976 721 885–. Con más de un centenar de cervezas diferentes, las afamadas salchichas artesanas con salsa birragoza –servidas junto a otras propuestas en varias gastro-netas– y numerosas actividades paralelas, como catas itinerantes, presentaciones, el concurso doméstico de cerveza. El vaso oficial, que incluye la guía del festival y una consumición, se puede adquirir por cinco euros.

A LA 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**. En agosto y septiembre **La trufa de verano sigue estando presente**, quizá con alguna *amanita caesarea*, los ajos tiernos, los pimientos o la cebolla de Fuentes. De martes a sábados, por 35 euros.

■ **El Foro** –Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611– celebra en septiembre sus habituales jornadas, centradas en **Nuestros mejores platos**, con un menú de siete pases para compartir, por 30 euros.

■ Nuevas cenas maridadas en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–. El jueves, 13 de septiembre, **Frontonio & Cuevas de Arom**, con la presencia de su creador **Fernando Mora MW**.

■ **Casa & Tinelo** –Avda. Movera, 171. Zaragoza. 976 584 147– propone para el mes de agosto su **menú degustación**, por 40 euros, incluida bebida, vino, agua y café: Salmorejo con tartar de salmón y helado de tomillo; Carpaccio de pulpo con langostino y vinagreta de borraja; Arroz de setas y conejo ibérico; Bacalao con sus callos y crema de carabineros; Entrecote Escanilla a la brasa y su guarnición; Arroz con leche y helado de toffe; Tomatito de la huerta de Movera; y Petir Fours



DESDE 10 SEPT IV LIGA DE LA TORTILLA

Con el esquema ya conocido por todos, en el mes de septiembre vuelve a Zaragoza la **Liga de la tortilla**, en su cuarta edición, para descubrir cuál es la mejor tortilla de patata de Zaragoza esta temporada.

Se mantiene el mismo sistema, por el que los establecimientos –jugadores– se enfrentan dos a dos al modo de una competición deportiva, quedando ocho finalistas que, ya en noviembre, deberán elaborar sus tortillas a la vista del público para elegir al campeón de esta edición. Y los aficionados podrán votar por su equipo favorito, logrando diferentes premios.

El plazo para inscribirse concluye el 24 de agosto, siendo la inscripción gratuita para los establecimientos.

JUEVES HASTA >27 SEPTIEMBRE

DOMINGOS HASTA >14 OCTUBRE

BRUNCH Y APERITIVO ITALIANO EN EL RESTAURANTE CELEBRIS

Como cada verano, el **restaurante Celebris** –Hotel Hiberus. Pº Los Puentes, 2. 876 542 006–, recupera su **brunch dominical**, que se prolongará hasta el 14 de octubre, en horario de 13.30 a 15.30 horas. Por 33 euros, incluido aparcamiento, ofrece un Búf de entrantes; un plato principal, en mesa, a elegir de la carta; postre, en mesa, a elegir de la carta; vinos aragoneses, agua mineral y café. Todo ello en el comedor interior o en la terraza sobre el Ebro.

Por otra parte, los jueves, de 19 a 21 horas, y en el mismo espacio, vuelve el **Aperitivo italiano**, un búf de antipasti, basado en embutidos y quesos italianos, focaccias, encurtidos, etc. y como bebidas estrella el cóctel italiano Spritz, además de diferentes opciones de vino, cervezas y refrescos. Por 10 euros, que incluye la primera bebida y el buffet, además de un descuento del 10 % para quienes deseen continuar cenando en el restaurante.

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 sábado, 4 de agosto, **Helados Serrate**; ya en septiembre, el sábado, 1, **Caviar Per se**, por 20 euros. Y el 6 de octubre, **Patés de L'Aínsa**. Reservas en la web e info@bodegasommos.com. El resto de los sábados, cata maridada de 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. **País Vasco** en agosto, con **menú regional** el domingo, 26; en septiembre, **Cataluña** será la protagonista, con menú regional el domingo, 29. Ya en octubre, **Galicia**.

■ Nuevas excursiones del **Bus Vino Somontano**, con salidas de Zaragoza y Huesca, siempre en sábado. El 25 de agosto, **A la vendimia**, con visita a dos bodegas, **Osca** y **Pirineos**, incluido su viñedo, y ruta guiada por Barbastro. Ya en septiembre, el 22, **Vino y arte**, visitando la bodega **Enate** y su colección de arte, así como Alquézar.

Desde **Lerida**, con paradas en Binéfar y Monzón, habrá viajes el sábado, 4 de agosto, conociendo las bodegas Bleuca y Viñas del Vero, así como la Muestra gastronómica. Ya en septiembre, el 15, **La vendimia**, con visita a las bodegas **Meler** y **Sommos**, y ruta por Alquézar. Por 27 euros si el viaje se realiza desde Huesca o 29, desde Zaragoza. Desde 22 euros, con partida en Lérida. Inscripciones: 974 316 342 o www.rutadelvinosomontano.com.

■ A lo largo de agosto, de lunes a sábado a las 11.30 horas, **Bodega Pirineos** propone en Barbastro **Catas maridadas de vino y helados Elarte**, con un total de cinco vinos y helados, por 15 euros.

■ 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.

■ Nuevas excursiones del bus de la **Ruta del Vino Campo de Cariñena**. El sábado, 8, **Bodegas Solar de Urbezo** y **Longares**, con visita a su paloteo. El sábado, 22, tardeo en la **Fiesta de la Vendimia**, con visita a **Bodegas Gabarda** y tiempo libre el Cariñena, para disfrutar de la Fiesta de la Vendimia, viaje que se repite el domingo, 23, con tapeo en el paseo del Vino de Cariñena. Por 27 euros; reservas: 976 620 817.

AGO/SEP

 **Cursos de cata y elaboración**
Ven a nuestras catas,
invitamos a tu acompañante
Válido hasta el 30 de septiembre
www.cervezasartesanas.com - info@cervezasartesanas.com


Lapulus
Cervezas Artesanas

VISITA NUESTRA
**AGENDA
ACTUALIZADA
A DIARIO**
www.igastroaragon.com



FERIAS

■ Los días 17 y 18 de agosto, en **Barbastro**, dentro de los **Esponsales de Petronila**, ofrece un **mercado medieval**, el sábado. Allí mismo, una semana después, del 24 al 26, **Fermagourmet**, enmarcada dentro de **Ferma**. Del 18 al 26 de agosto, **Feria gastronómica transfronteriza** en **Canfranc**. El viernes, 24, **Festa de la Coqueta** en **Benabarre**, y un día después, el sábado, 25, **mercado Hecho en los Pirineos** en **Ansó**.

Ya en septiembre, en **Monzón**, **Replega**, **salón nacional del coleccionismo**, con especial presencia de las placas de **cava**, los días 1 y 2; igual que la **Feria artesana y gastronómica** en **Puente de Montañana**. En **Ainsa**, del 7 al 9 de septiembre, **Expoferia de Sobrarbe**. Y los días 8 y 9, **Cazataria** en **Sabiñánigo**. **Mercado Jaca Pirineos**, los días 18 y 19 de agosto, con artesanos agroalimentarios. **Sariñena** acoge una nueva edición de **Femoga**, del 21 al 23; en las mismas fechas, **Mercado medieval** de Asampe en Huesca. En **Ballobar**, el sábado, 22, **Feria artesana medieval**, y el domingo, 23, en **Ayerbe**, **Feria de alternativas rurales del Pirineo**. Finalmente, en **Graus**, **Feria caballar de san Miguel**, del 29 de septiembre al 1 de octubre.



■ **Calatayud** acoge, del 6 al 9 de septiembre, su **Feria de muestras**, que coincide con **Feriar**, en **Ejea de los Caballeros**, con alimentación artesana. **ExpoAlfindén Activa**, del 14 al 16, en **La Puebla de Alfindén**. En **Los Fayos**, el sábado, 22, **Cetreralia, turismo y naturaleza**. **Cariñena** celebra su **Fiesta de la Vendimia**, los días 22 y 23 de septiembre.

■ Los días 1 y 2 de septiembre, en **Valderrobres**, **Feria del comercio**, las mismas fechas en las que **Mosqueruela** celebra su **Feria comercial y ganadera**. Del 7 al 16 de septiembre, **Feria del jamon de Teruel**, coincidiendo con la celebración del **Catatruck Teruel**, con la presencia de varias gastronomías. En **Cantavieja**, **Feria agrícola y ganadera**, del 14 al 16, las mismas fechas de la **Feria de la patata de Cella**. Y del 22 al 23, en **Orihuela del Tremedal**, **Feria ganadera y artesanal**.

OTROS

■ Nuevas visitas gastronómicas guiadas por Zaragoza, **Chocotour**, los sábados 8 y 22 de septiembre. Por 13 euros, con comienzo a las 11 horas desde La Lonja y varias degustaciones.

■ La ruta **Saborea Zaragoza** ofrece conocer el origen de los principales productos de la gastronomía zaragozana. A partir de las 11 horas, por 13 euros, los sábados 1, 15 y 29 de septiembre.

■ El **mercado agroecológico de Zaragoza** se celebra todos los sábados en la plaza del Pilar, al lado del monumento a la Hispanidad. Y los terceros de cada mes, a partir de septiembre con vermú ecológico en diferentes **gastronetas** aragonesas.

Por su parte, el de **Huesca**, tiene lugar todos jueves en la plaza Concepción Arenal, de 8 a 14 horas, también con productores de cercanía.

■ Durante agosto, diferentes hoteles de **Zaragoza y provincia**, ofrecen desayuno y salida hasta las 14 horas, dentro del programa **Promohotel**. Del 21 al 23 de septiembre, paquete de dos noches, con llegada hasta las 24 horas y desayuno desde las 6 horas, coincidiendo con el **GP Aragón**. Finalmente, el **Hotel Goya** –Cinco de Marzo 5. Zaragoza. 976 229 331– ofrece, del 28 al 30 de septiembre, habitación doble con desayuno desde 45 euros.

■ Hasta el 9 de septiembre, exposición **Saturados**, de **Yann Leto**, una mirada crítica sobre la cultura alimenticia. En la **Sala DKV** –Avda. María Zambrano, 31. Zaragoza. 976 289 100–, de 10 a 21, de lunes a viernes y de 10 a 13 y 17 a 20 horas, los fines de semana.

■ **La Encantaria** –Mayor, 18. Sádaba. 627 944 502– ofrece una exposición de **fotografías** de **Delia Maza** sobre el ganado de último pastor de **Fuendetodos**, **José Gracia**.

■ El sábado, 25 de agosto, celebración de la **Fiesta del cordero**, en **Cerler**, con reparto de 600 raciones de ternasco de Aragón. Con mercadillo de productos, música y juegos tradicionales.

ERRORES Y ERRATAS

¿POR QUÉ HA SIDO TAN ETÉREA EN GENERAL LA INFORMACIÓN SOBRE LOS FALSOS AUTÓNOMOS DEL PORCINO? ¿TENDRÁN CARPA LOS PEÑISTAS ZARAGOZANOS ESTE PILAR? ¿LOGRARÁN LOS HOSTELEROS LA CESIÓN DE UNA SEDE PARA SUS ACTIVIDADES DE FORMACIÓN?

Lee uno «Hay que cuidar a Soro». Y piensa en las alianzas entre PSOE y CHA. Pues no.

Prometimos hace dos meses volver a esta página con el ministro de **Agricultura, Luis Planas**, que por cierto perdió las negritas, sin que sepamos si era algún mensaje del famoso **duende de la imprenta**, que ahora se esconde entre procesadores. Pues o bien Planas se oculta, o bien no para de trabajar para que la nueva **PAC** no escueza demasiado al sector. Es de los ministros que menos han aparecido este bimestre, al contrario que nuestro **Joaquín Olona**, que acapara últimamente fotos y más fotos.

Lo del patrocinio del **Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido** está atrayendo a numerosas empresas, muchas de ellas del sector, por cierto. Y quien las pone, las pide. Así que anda el consejero firma que te firma, posa que te posa.

Lo que no implica que no le quede tiempo para seguir militando con la reforma de la PAC, reuniéndose con ganaderos por aquello del lobo y la osa, o buscando pasta para más regadíos. Incluso acudiendo a presentaciones y eventos del sector, en muchas ocasiones de la mano –metafórica– de su colega **José Luis Soro**; por cierto, ninguno es el **PSOE**, ¿aún?

Y cuando no va acompañado, mal. Pues

parece que su presencia en la entrega de premios del **Concurso del Ternasco de Aragón** provocó la notable desbandada de bastantes responsables del sector ovino.

Por cierto, Soro ya no es simplemente Soro. La rutilante pretemporada del jugador del **Real Zaragoza** del mismo apellido, el ejeano **Alberto Soro**, provocará que uno de los dos se quede con el apellido en exclusiva.

Lee uno el titular real «Hay que cuidar a Soro» y piensa en las alianzas del **PSOE** y **CHA**. Pues no, se trata de un comentario deportivo. Según **san Google**, y colocando los segundos apellidos en el buscador, el político ofrece 321 000 resultados por los 201 000 del futbolista. Veremos según avance la liga.

DE TORTILLAS. El **Coscolo**, que ganó la segunda edición de la **Liga de la Tortilla**, ha tenido que cambiar de nombre. Ahora se llama **Los Coscós**, porque, al parecer –que también son ganas– un es-

tablecimiento de otra lejana comunidad autónoma se llama igual, lo tiene registrado y les ha *apercibido* de que se olviden del primigenio.

Quienes no saben si podrán apercibirlo son los árbitros de la Liga de la tortilla, pues todavía no se ha inscrito para la cuarta. Ganóla y pasó de seguir jugando. ¿Displícencia? ¿Temor a no renovar el galardón? Sin embargo los otros dos ganadores –**Cabuchico**, en 2016, y **Casa Pascualillo** el año pasado–, como la gran mayoría de los finalistas, siguen jugando. Deportividad, se llama.

¿Se imaginan que el **Real Madrid** se borraría de la liga porque no la gana siempre? Bueno, alguno sí.

Con el Huesca en primera, la ciudad altoaragonesa vivirá también su primera liga de la tortilla. La renovada **Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca**, con **Carmelo Bosque** al frente, quiere impulsar actividades para promocionar a sus asociados. Y, de paso, crecer en número, pues cada vez son menos.

Como los **cafés y bares** en Zaragoza que, a pesar de la compra de un nuevo local, o quizá por eso mismo, siguen perdiendo asociados, en un continuo e interminable goteo.

FOODIES. Este tapao pensaba que no era *foodie*; ni siquiera sabía de qué iba eso. El **DRAE** no da pistas, pero tras la pertinente indagación, el **Manual del**



Un francés ya plantó cepas de cabernet en Aragón a finales del XIX.

español urgente afirma que: «el sustantivo inglés *foodie* se emplea con un sentido más amplio, pues designa a las personas a las que les gusta no solo comer fuera, sino también cocinar, probar nuevas recetas y sabores o estar al tanto de las novedades a través de programas, revistas y webs». Y propone como alternativa, **comidista**.

Así que va a resultar que uno es comidista/*foddie*, por más que no fuera invitado a la exclusiva presentación de la app **Bfoodie**. Lo mejor, según el han explicado a este analfabeto digital, las vistas de Zaragoza y el parque grande desde la terraza de la empresa **Hiberus**, en la torre de la **CAI** –¿ahora será la torre **Ibercaja?**-. Al parecer, la aplicación no es tan novedosa –por más que este en periodo de pruebas– como se dijo y tampoco era casual que los tres vinos que se cataron pertenecieran a **Bodegas Torres**.

Por cierto, en contra de lo que allí se dijo, no fue **Jean Leon**, todo un personaje por cierto, el primero que plantó vides de **cabernet sauvignon** en España. Bastantes décadas antes un francés, el señor **Lalanne Merlet**, que se afincó en Barbastro allá por 1874 y se trajo sus cepas, también **chardonnay**, **merlot** o **syrah**. ¿Cuánto tiempo ha de pasar para que se les siga llamando foráneas?

ERRATAS. Excedente el responsable del más extendido suplemento semanal de gastronomía aragonés, las dos primeras entregas provocaron sendas **fes de erratas**. Eso sí, el día siguiente, sábado, y escondidas al final de las cartas a los lectores, sección especialmente leída por los aficionados a la gastronomía.

Pues no, **La Pipeta** no es una sucursal del **Callizo** –lo habría leído aquí, supongo, en el anterior número, donde se escribía del magnífico restaurante de Aínsa–, por más que sus dos socios hayan trabajado allí.

Ni tampoco **Carlos Ayora** es gerente del inexistente grupo restaurador zaragozano **González Byass**. A menos que los propietarios de **Viñas del Vero** estén pensando en abrir un restaurante, como tantas bodegas aragonesas. ¿Servicio al cliente, enodestino o complemento para la cuenta de resultados?

Volviendo al suplemento, lo cierto es que, aunque sus redactores no se prodigan en eventos gastronómicos, las fés no han vuelto a publicarse.

Y **Mariano Navascués**, colaborador de **Gastro Aragón** desde el primer número, vuelve a las rotativas para escribir del vino del que tanto sabe y más ama. Algunos no se han tirado de los pelos buscando su dirección –que perdieron, por poco interesante– para enviarle de nuevomuestras de vino, a ver si cuela; que no.

PRISAS. Será por la inmediatez que auspician los sistemas electrónicos, o por simple desidia, pero los carteles impresos cada vez contienen más imprevisiones. Como el de un supermercado que consideraba a la **cerveza Ámbar** como producto de Madrid –¿o es que ya la han vendido, como cree, todavía equivocadamente, media hostelería aragonesa–; el de un almenado restaurante de la periferia zaragozana que ofrece **Ternasco lechal de Aragón** asado –¿si aún viniera en forma de empanada... mental, como la del cocinero escribiente!–; o los propios del **Gobierno de Aragón**, incumpliendo su estricta norma de colocación de **logotipos**, imposición al modo de **Joseph Goebbels**, que viene desde bastante atrás y que entre otros méritos ha conseguido que haya quien no haya podido celebrar eventos o no cobrar las ayudas públicas. Todo por unos centímetros de más o la ubicación de la dichosa mosca bicolor.

El próximo bimestre ya no hablaremos de los becarios de **Jordi Cruz**, –deben haber perecido de inanición–, ni tampoco nos ocuparemos de los falsos autónomos del sector porcino, que ya ha llegado la **inspección de Trabajo**. A ver en qué acaba la cosa.

Viñedo Extremo

Vinos de Altura

Denominación de Origen Protegida Calatayud



CALATAYUD

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

visita nuestra web

WWW.DOCALATAYUD.COM

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

EL ARTE QUE NACE DE LAS PIEDRAS

LAS PIEDRAS PUEDEN SER EL MEJOR
ESCENARIO PARA EL ARTE. PORQUE, CUANDO
A LA EXPERIENCIA, A LA TÉCNICA Y AL TALENTO
SE SUMAN LOS SUEÑOS Y LAS ILUSIONES,
INCLUSO LAS PIEDRAS SE CONVIERTEN EN
FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA INTERPRETAR
SOBRE ELLAS UNA OBRA DE ARTE.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA CARIÑENA.

EL VINO DE LAS PIEDRAS.



 CARIÑENA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



EL VINO
DE LAS
PIEDRAS
D.O.P. CARIÑENA



WINE IN MODERATION 

Art de Vivre

EL VINO sólo se disfruta con MODERACIÓN