

aragón

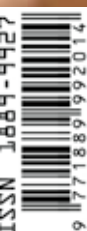
# gastro

NÚMERO 91 DICIEMBRE 2022 / ENERO 2023 BIMESTRAL ARAGONÉS DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN



## FLOR DE SARTÉN

4€



EL BUSCÓN  
**QUEMA**

SORTEAMOS  
**TRES CESTAS**

# Aragón

Paraiso de la nieve

UN DÍA ESQUIANDO EN ARAGÓN  
TE LLENA DE ENERGÍA PARA TODO EL AÑO



turismo  
sostenible



## FERIA DE LA TRUFA DE VERA DE MONCAYO DESCUBRE LA TRUFA / TERRITORIO AOVE

AGENDA PÁG. 93-94

# Churros

LA MÁS FAMOSA 'FRUTA DE SARTÉN' QUE SIGUE EVOLUCIONANDO A PARTIR DE LA TRADICIÓN

### EDITA

Adico

### DIRECTOR

José Miguel Martínez Urtasun

### DIRECTOR DE ARTE

Gabi Orte Chilindrón

### PROYECTO GRÁFICO

M Soluciones Gráficas

### PRODUCCIÓN

María Montes, Carolina Aznar

### COLABORAN

#### EN ESTE PROYECTO

Joaquín Muñoz, Ana Mallén,  
Tomás Caró, Mariano Navascués,  
David Olmo, Natalia Huerta,  
Manuel Bona, Ángel Huguet,  
Joan Rosell, Carlos Pérez,  
Fernando Montes,  
Francisco Abad Alegría,  
Francisco Orós, Pepe Bonillo,  
Antonio Esteban,  
Amparo Llamazares, Chus Castejón,  
Diego-León Guallart Ardanuy

### ASESORES

David Baldrich

### FOTOGRAFÍA

Gabi Orte | Archivo

### PORTADA

Gabi Orte

### REDACCIÓN Y PUBLICIDAD

Albareda 7, 1º, 2ª 50004 Zaragoza

976 232 552 / 682 830 711

gastro@adico.es

www.igastroaragon.com



TODA LA VIDA  
CON NOSOTROS,  
DULCES O  
SALADOS

REPORTAJE > PÁG. 41-46

### QUEMA

EL BUSCÓN > PÁG. 78-91



### EGUREN UGARTE

ENOTURISMO > PÁG. 20-23



### DIEZ AÑOS DE COCIDO

NÓMADAS > PÁG. 62-73



### ¡UNA DE GAMBAS!

BARES QUE LUGARES > PÁG. 84-85



### IMPRIME

Calidad Gráfica SL

### DISTRIBUYE

Valdebro Publicaciones

DEPÓSITO LEGAL

Z-4429-2009

**ADEMÁS RECETAS** Churros dulces y salados. **WINELOVER** Nati Local. **CÍRCULO AGROALIMENTARIO** Testimonios. **TU CARRITO** Propuestas para las fiestas navideñas. **SORTEO DE LA CESTA** Últimos días para participar.

# NECESARIA COORDINACIÓN

¿QUÉ TAL UN DEPARTAMENTO TRANSVERSAL QUE SE OCUPE DE LA GASTRONOMÍA COMO ASUNTO DE ESTADO? ¿SEGUIRÁ LA CIUDAD SIENDO UNA CAPITAL VIRTUAL? ¿TENDREMOS, AL FIN, UNA POLÍTICA COHERENTE EN TORNO A LA TRUFA? ¿CÓMO SERÁ ESA FUTURA ESCUELA DE HOSTELERÍA POR LA QUE TODOS APUESTAN?

El pasado mes de noviembre ha sido un magnífico, y agotador, ejemplo de cómo se está viviendo la gastronomía en nuestra comunidad, especialmente en el apartado más visible, el de los eventos.

Tradicionalmente era un mes flojo, sin apenas actividades –tan solo el concurso de tapas y quizá algunas jornadas dedicadas a la casi olvidada caza y las setas–, unas semanas de descanso entre el Pilar y la Navidad.

Pero todo ha cambiado. La pandemia con sus bailes de aperturas y cierres es una de las causas, pero no la única; también tiene que ver en ello la política de las subvenciones, que obligan a cerrar las actividades bastante antes que el año natural. Y, por supuesto, la improvisación con que se organizan algunas de las propuestas.

Nos han faltado páginas en la sección *Gastronómicas* para recoger todo lo que ha sucedido en dicho mes; necesitaríamos el doble, más o menos.

Es saludable que se generen eventos gastronómicos, pues evidencia la fuerza y ganas del sector. Pero hay que analizar si disponemos de público para todos, pues, que se sepa, pocos de ellos son capaces de atraer turistas. Al decir de sus organizadores, todas las convocatorias son exitosas, pero

Sin perder esa intención de formar, informar y entretener, sirviendo de cronistas, críticos, de lo que acaece

apenas tenemos cifras de asistencia; el único baremo del que se dispone es comprobar que repitan ediciones, y para eso hay que esperar un año.

Resulta imprescindible coordinarse, tomarse un tiempo y esparcir a lo largo del calendario las diferentes propuestas. Así, esta revista decidió postergar para el próximo mes de febrero su Liga de la Tortilla, dando tiempo a que los estómagos se recuperen. Y eso que se trata de un evento que no interfiere con otros, dado su peculiar carácter.

Quizá el problema radique en que la gastronomía, entendida de forma transversal, como tal no depende específicamente de ningún departamento en ninguna institución.

La hostelería se suele asociar a Turismo, aunque también depende de Comercio. Pero los alimentos son res-

ponsabilidad de Agricultura, la inspección se reporta en Sanidad, que también tiene que ver con la mala alimentación. Y nadie duda que Educación tiene algo que ver en cómo comen las nuevas generaciones.

Ahora que se comienzan a redactar –suponemos– los programas electorales, a bastantes votantes les gustaría saber qué modelos nos ofrecen. Desde el agroalimentario y sus prioridades, hasta la promoción de nuestros establecimientos y eventos, la participación en certámenes. Y, por supuesto, cómo será esa escuela de hostelería que reclama el sector y las instituciones dicen apoyar; pues son muchas las opciones y los intereses encontrados.

## EVOLUCIONAR

Cerramos nuestro decimocuarto año con los lectores y seguimos en la calle, gracias a nuestros anunciantes, suscriptores, lectores y colaboradores.

No vamos a reblar. Cambiaremos cosas a partir del próximo número, para adaptarnos a lo que nos dicen las encuestas, pero sin perder nunca esa intención de formar, informar y entretener, sirviendo de cronistas, críticos, de lo que acaece en nuestra tierra y parte del exterior.



TOÑO RODRÍGUEZ

"No se duerme en los laureles"

Gabi Orte Chilindrón

# gastro AMIGOS



## DE MESAS Y BARRAS

- › **CAFÉ RESTAURANTE PALOMEQUE**  
Palomeque, 11. Zaragoza  
976 214 082 / [www.restaurantepalomeque.es](http://www.restaurantepalomeque.es)
- › **LA PARRILLA DE ALBARRACÍN**  
Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza  
976 158 100 / [www.parrillaalbarracin.com](http://www.parrillaalbarracin.com)
- › **+ ALBARRACÍN**  
Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza  
976 232 473
- › **BAR EL FÚTBOL**  
Avda. América, 3. Zaragoza  
976 385 753 / [webs.ono.com/barelfutbol](http://webs.ono.com/barelfutbol)
- › **TABERNA EL BROQUEL**  
Broqueleros, 3. Zaragoza  
628 474 738
- › **LA SENDA**  
Hernán Cortés, 15. Zaragoza  
976 258 076
- › **EL CHALET**  
Santa Teresa, 25. Zaragoza  
976 569 104
- › **LA TERNASCA**  
Estébanes, 9. Zaragoza.  
876 115 863 / [www.laternasca.com](http://www.laternasca.com)
- › **ARAGONIA PALAFOX**  
Casa Jiménez, s/n. Zaragoza  
976 794 243 / [www.restaurantearagonia.com](http://www.restaurantearagonia.com)
- › **NOVODABO**  
Pl. Aragón, 12. Zaragoza  
976 567 846 / [www.novodabo.com](http://www.novodabo.com)
- › **EL CANDELAS**  
Maestro Mingote, 3. Zaragoza  
976 423 025
- › **CRIOLO COFFEE STORE**  
Canfranc, 5. Zaragoza  
976 238 302 / [www.elcriolocoffeestore.com](http://www.elcriolocoffeestore.com)
- › **TANDEM GRUPO**  
Zaragoza  
976 974 506 / [www.tandemgrupo.com](http://www.tandemgrupo.com)
- › **CASTROBAR VERMUTERÍA**  
Minas, 19. Zaragoza  
976 046 569
- › **CASA ESCARTÍN**  
Pº San Nicolás de Francia, 19. Calatayud  
976 891 738 / [www.restaurantecasaescartin.com](http://www.restaurantecasaescartin.com)
- › **LA REBOTICA**  
San José, 3. Cariñena  
976 620 556 / [www.restaurantelarebotica.es](http://www.restaurantelarebotica.es)
- › **CUÉNTAME**  
976 772 289 Utebo  
976 620 556 / [www.bocateriacuentame.com](http://www.bocateriacuentame.com)
- › **RODI**  
Ctra. de La Almunia, s/n. Fuendejalón  
976 862 039 / [www.restauranterodi.com](http://www.restauranterodi.com)

› **RESTAURANTE GRATAL**  
Pº Constitución, 111. Ejea de los Caballeros  
976 663 729

› **RESTAURANTE LAS TORRES**  
María Auxiliadora, 3. Huesca  
974 228 213 / [www.las-torres-restaurant.com](http://www.las-torres-restaurant.com)

› **RESTAURANTE VIDOCQ**  
Edificio Jacetania, bajos. Formigal  
974 490 472 / [restaurantevidocq.com](http://restaurantevidocq.com)

› **CALLIZO**  
Pl. Mayor, s/n. Ainsa.  
974 500 385 / [www.restaurantecallizo.es](http://www.restaurantecallizo.es)

› **PURA CEPA VERMUT**  
Tozal, 4. Teruel  
978 011 205

› **HOTEL RESTAURANTE LA ALQUERÍA**  
Pl. Mayor, 9. Ráfales  
978 856 405 / [www.lalqueria.net](http://www.lalqueria.net)

› **HOTEL RTE. LA FÁBRICA DE SOLFA**  
Arrabal del Puente, 16. Beceite  
978 850 756 / [fabricadesolfa.com](http://fabricadesolfa.com)

› **TOSTADOS DE CALIDAD**  
[tostadoscalidad.com](http://tostadoscalidad.com)

› **AMBAR**  
[www.ambar.com](http://www.ambar.com)

› **CERVEZAS BACHIELLA**  
[www.bachiella.com](http://www.bachiella.com)

› **HERMANOS MENÉ**  
[www.hermanosmene.com](http://www.hermanosmene.com)

› **CAFÉS EL CRIOLLO**  
[www.cafeselcriollo.com/tienda](http://www.cafeselcriollo.com/tienda)

› **BODEGAS BORSAO**  
[www.bodegasborsao.com](http://www.bodegasborsao.com)

› **BODEGAS MURVIEDRO**  
[www.bodegasmurviedro.com](http://www.bodegasmurviedro.com)

› **DOP CARIÑENA**  
[www.elvinodelaspiedras.es](http://www.elvinodelaspiedras.es)

› **ENATE**  
[www.enate.es](http://www.enate.es)

› **BODEGA SOMMOS**  
[www.bodegasommos.com](http://www.bodegasommos.com)

› **COVINCA**  
[www.covinca.es](http://www.covinca.es)

› **BODEGA LAUS**  
[www.bodegaslaus.com](http://www.bodegaslaus.com)

› **BODEGA SAN VALERO**  
[www.sanvalero.com](http://www.sanvalero.com)

› **BODEGA EL GRILLO Y LA LUNA**  
[www.elgrilloylaluna.com](http://www.elgrilloylaluna.com)

› **DAROCA BODEGA**  
[www.darocabodega.com](http://www.darocabodega.com)

› **BODEGA LAS MORADAS DE S. MARTÍN**  
[www.lasmoradasdesanmartin.es](http://www.lasmoradasdesanmartin.es)



## DE COMPRAS

› **CHACINERÍA LAS MASADAS**

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

› **LA RINCONADA DEL QUESO**

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

› **GASTRÓPOLIS**

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

› **FRUTAS JAVIER MENÉ**

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

› **DISTRIBUIDORA D'FAYA FOOD**

Ejea de los Caballeros / 665 982 448

› **HELADOS ELARTE**

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

› **CÁRNICAS GONZÁLEZ ROMERO**

Pl. Hortal, 21. Ariza. 976 845 082  
[www.gonzalezromerosl.mitienda.store/](http://www.gonzalezromerosl.mitienda.store/)

› **ECOSCOPE CULTIVOS ECOLÓGICOS**  
[latiendaecosope.es](http://latiendaecosope.es)

ECOLÓGICO · ORGANIC



# 100% ECO

## GARNACHA CENTENARIA



LAS MORADAS  
DE  
SAN MARTÍN

## LEÍDO POR AHÍ



La **ALGARROBA** se ha puesto de moda debido a sus propiedades, de forma que ha multiplicado su precio por siete, llegando hasta los 2,20 euros el kilo. De ahí que la **GUARDIA CIVIL** haya recuperado en los últimos meses 114 toneladas robadas, de lo que algunos llaman ya el **ORO NEGRO** del campo.

*¿No era la trufa negra, que ha comenzado la temporada a más de mil euros el kilo?*

La poderosa agencia **FDA, THE FOOD AND DRUG ADMINISTRATION**, de ámbito estadounidense y repercusión mundial va a actualizar la definición de **ALIMENTO SALUDABLE**.

*¿Desaparecerá la publicidad engañosa?*

**CARLOS III** ha prohibido el consumo de **FOIE GRAS** en las residencias reales británicas, que se suma a la ya existente en **CALIFORNIA**.

*¿No conocen el de la familia Sousa, que no obliga a los patos a comer?*

Tras la subida del **IVA** para reducir el consumo de azúcar, el consumo de **REFRESCOS** ha caído un 13% en los hogares con menos recursos económicos. Sin embargo, según el estudio de EsadeEcPol, no se encuentran cambios significativos en las rentas altas y medias.

*¿A los pobres hay que educarlos a la fuerza?*



Cortesía DGA

Joaquín Olona y Carmen Urbano, durante la presentación de las ayudas.

### 33 MILLONES PARA AGROALIMENTACIÓN

El **Gobierno de Aragón** impulsa la transformación de la industria agroalimentaria con 33 millones, de forma que supera los 105 millones de inversión en esta línea en la presente legislatura, lo que supone un crecimiento del 33% anual. «Estamos ante la medida del PDR que mayor inversión moviliza, alcanzando los 823 millones de euros. Por cada euro de inversión pública se movilizan ocho en ámbito privado y lo que es más importante, fundamentalmente, en el medio rural», aseguró el consejero **Joaquín Olona**. Las subvenciones se destinan a actuaciones que, en el ámbito de la transformación y de la comercialización de productos agrarios, tiendan a mejorar el rendimiento y desarrollo económico, fomenten los productos de calidad, favorezcan la innovación, la internacionalización, la digitalización o el *marketing*. Y que, además, sean respetuosas con el medio ambiente, la seguridad laboral, la higiene y bienestar animal y, a su vez mejoren las ratios de sostenibilidad social, económica y ambiental.

### IMPULSO A LA IGP TRUFA DE TERUEL

La **Asociación de Recolectores y Cultivadores de la provincia de Teruel, ATRUTER**, es la beneficiaria de una subvención de 100 000 euros, proveniente de un convenio firmado por el **Gobierno de Aragón** y el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, para favorecer las acciones necesarias para conseguir el sello de calidad de **Indicación Geográfica Protegida, IGP**, para la **Trufa Negra de Teruel** y la reactivación del **Panel de Cata de la Trufa**, creado en 2018 con el apoyo del **CITA**.

Entre los proyectos que impulsa el Gobierno de Aragón para promocionar este diamante negro, se encuentra el proyecto para poner en marcha en Gúdar-Javalambre más de 600 hectáreas de regadío social, que supone una inversión de más de 15 millones de euros; se desarrollará en cuatro municipios: Sarrión, Albetosa, La Puebla de Valverde y Manzanera. La provincia de Teruel y en concreto la Comarca de Gúdar-Javalambre con el municipio de Sarrión como mayor exponente, constituye la principal zona productora de trufa negra del mundo.

## NACE MYCOTOUR

La **Fundación de Innovación y Transferencia Agroalimentaria, FITA**, con la asesoría científica del **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA** y del **European Mycological Institute**, coordina el proyecto **Mycotour**, presentado recientemente en Soria, pues integra a instituciones de Aragón, Castilla La Mancha, País Vasco y Cataluña. Permitirá desestacionalizar la oferta turística en torno a la micología y el truffiturismo, internacionalizarla e integrarla con otras actividades, y hay potencial de crecimiento porque hay demanda. En Cataluña se estima que más de dos millones de personas practican el micoturismo, 258 000 en Castilla y León y más de 100 000 en Aragón.



## EN ARAGÓN CRECE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Según el estudio **Observatorio sobre el sector agroalimentario de las regiones españolas**, que edita **Cajamar**, Aragón es la comunidad que más crece en **agricultura ecológica**, con un aumento del 47,5%, hasta llegar a las 104 000 hectáreas, por más que suponga apenas el 3,7% del total nacional. El informe destaca que el **sector agroalimentario** aragonés es el quinto más competitivo del país, un 12% por encima de la media, con un volumen de negocio de 4396 millones de euros y 83 275 ocupados, que suponen el 12,9 del Valor Añadido Bruto y el 13,9% del sector. Aunque contamos con 1043 industrias, el sector está muy atomizado, pues el 60% son microempresas.

Además del sector porcino –primer productor español– ocupa puesto de cabeza en número de hectáreas y en producción de cereales, sin olvidar la fuerte presencia en fruta dulce, especialmente la cereza, de la que lidera la producción.

## LOS ARAGONESES SE INTERESAN POR SUS CARNES AUTÓCTONAS

Un estudio del **CITA** sobre la **carne de vacuno** en Aragón evidencia el interés de los aragoneses por el consumo de carnes autóctonas. Según el estudio de **Azucena Gracia**, jefa de la Unidad Transversal de Economía Agroalimentaria, los encuestados conocen en un 85% la raza pirenaica. Al aspecto al que los encuestados conceden más importancia la hora de comprar la carne fresca es al lugar de producción, es decir si es España o la comunidad, y su principal fuente de información sobre las características de la carne que compra es la etiqueta del producto, como afirman un 67,75% de los entrevistados.

## NUMERICOS FRASECICAS

■ «Está cerca el día en que un niño de Australia y un niño de Colombia tengan en la cabeza el mismo olor a bizcocho recién hecho de casa de su abuela, porque en uno y otro lugar será el mismo polvo industrial mezclado y horneado»  
*Dabiz Muñoz, cocinero, en el prólogo del libro Cocina o Barbarie*

■ Casi **300 000 KILOS DE COMIDA** ha recogido el **BANCO DE ALIMENTOS DE ZARAGOZA**, lo que supone casi trece kilos para cada una de las 23 000 familias que atienden.

■ «No hay como un jerez para acompañar los insectos: esos tonos terrosos tan acorde: notas proteicas, tomillo, tierra mojada...».  
*Carlota Montoya, catadora mexicana El País, 28 de noviembre de 2022*

■ Según las previsiones, este año se estima una cosecha de apenas **6250 TONELADAS DE ACEITE DE OLIVA** en Aragón, muy por debajo de la media. Si todo lo consumiéramos aquí, saldríamos a poco más de **CINCO LITROS** por aragonés.

■ «Comer y amar, cantar y digerir: estos son los cuatro actos de esta ópera bufa que llamamos vida, y que se desvanece como la espuma de una botella de champagne. Quien la dejó escapar, sin haberla disfrutado, es un loco».  
*Gioachino Antonio Rossini (1792-1898), músico y gastrónomo.*

■ Si los dueños de **LITERA MEAT**, la empresa agroalimentaria que más facturó en Aragón el año pasado lo repartieran entre todos los aragoneses, recibiríamos **500 EUROS** por cabeza

# QUIÉN Y QUÉ

■ **Cafés El Criollo** ha comprado el fondo de comercio y las marcas de **Cafés Tiuna**, creada en 1965. «Con esta operación –comenta **Santiago Lascasas**– seguimos desarrollando nuestro plan de expansión, ahora con una estrategia de dos marcas que nos permitirá acceder a mercados a los que actualmente no teníamos acceso».

■ El restaurante **Trasiego**, en la categoría de turismo, y **Aceites Noguero**, agroalimentación, son dos de los ganadores de los premios **Germana de Foix**, que concede anualmente el **Ayuntamiento de Barbastro**.

■ Ha fallecido **José Bitrián**, que fuera vicepresidente de la sección de Cafés y Bares de la asociación de hostelería oscense entre 1980 y 1995. Además de referencia en **Mi bar**, ahora regentado por sus hijos **Ramón** y **Javier**.



Cortesía Horeca

Subirá, en el centro, con directivos de Hostelería de España.

■ **José Ángel Subirá** ha recibido el **Premio Nacional de Hostelería**, categoría persona, otorgado por **Hostelería de España**. Patrocinado por **Grupo Campofrío**, se lo entregó **Fernando Martín**, miembro del comité ejecutivo de Hostelería de España y su sucesor al frente de la **CEHTA**.

■ **Paco Marcén**, a título póstumo, es uno de los condecorados con la **Orden Civil del Mérito Agrario, Pesquero y Alimentario**, que impuso el ministro **Luis Planas**. Se premió a personas y entidades que «destacan por su labor en favor de la agricultura, la pesca y la alimentación». Fue socio fundador e histórico director general de **Pastores Grupo Cooperativo**.

■ **Nanta**, líder en producción animal, impulsa la **Cátedra Nanta Ganadería de Precisión**, junto con la **Universidad de Zaragoza**, sobre las tecnologías orientadas a la mejora de la eficiencia en explotaciones y del bienestar animal.

■ La empresa agropecuaria **Agrigán** se ha llevado el premio a la Excelencia Empresarial Aragón 2022, en la categoría de Pymes. Entre quienes han recibido los sellos de excelencia se encuentran el **Grupo Agroveco**, el **CPIFP San Lorenzo** y **Mantiales del Piedra**.

■ El **Ayuntamiento de Zaragoza** ha pedido instalar una especie de ventanas en el **Mercado Central** para climatizarlo, para lo que debe contar con el visto bueno de la comisión de **Patrimonio del Gobierno de Aragón**, que ya denegó alguna propuesta anterior.

■ **Kaleid**, la plataforma gastronómica creada por **Jesús Jiménez**, alumno de la **Escuela de Hostelería y Turismo MasterD** ha ganado el premio **Emprende** con MasterD. Permite diseñar un plato completo partiendo de un ingrediente principal, asociando sabores idóneos.

■ La campaña de **Aragón Alimentos Nobles** en la **Red de MultiServicios Rurales** generó en el mes de noviembre un impacto de 25 000 euros, sumando 1400 consumidores.

■ El pastelero y expresidente del gremio en Zaragoza, **Francisco Bentué**, falleció el pasado octubre a los 88 años de edad.

*Donde a beber vino,  
le llamamos disfrutar*

**BAR EL FÚTBOL**





Cortesía Ayto. Zaragoza

Las autoridades disfrutaron de las tapas que se elaboraron.

- El **Mercado Agroalimentario del Campus San Francisco** se consolida en el centro de la ciudad en su primer aniversario, como una oferta más de compra de proximidad de la ciudad y con una oferta de actividades dirigida a todos los públicos organizadas desde la **Universidad de Zaragoza**. Una veintena de productores agroecológicos y agroalimentarios vienen acercando en los últimos doce meses sus productos de temporada.
- **Joaquín Olona** propondrá la consideración del **ganado bravo del valle del Ebro** como raza autóctona, ya que un estudio de la **Universidad de Zaragoza** revela que este ganado posee unas características genéticas propias que lo hacen singular frente a otras.
- Un total de **225 jóvenes agricultores** se incorporarán próximamente al sector agrario. Desde 2016, se han unido al sector 1828 jóvenes con una ayuda del **Gobierno de Aragón** de 150 millones de euros.
- **Elaborados Julián Mairal**, de Barbastro, se encuentra entre las mejores 39 pequeñas y medianas empresas acreditadas por la **Agencia Europea para la Seguridad y la Salud**, gracias a la aplicación de su proyecto **Mejora de trastornos músculo esqueléticos**.
- El **Grupo Térvalis** cederá buena parte de sus patentes a la **DGA** para acelerar la **fertilización orgánica** en Aragón.

- El presupuesto del **Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente** para 2023 asciende a 928,5 millones de euros, lo que supone un incremento del 7,6% respecto a 2022 y el 11,25 del gasto autonómico, solamente superado por Sanidad.
- Aragón obtuvo quince de los 48 premios **Porc d'Or**, los más valorados en el sector porcino. **La-guarres-Agropecuaria del Isábena**, de **Pien-sos Mazana**, se hizo con especial Diamante, el más importante.
- Los **posos del café** tendrán una segunda vida, gracias al acuerdo de colaboración entre **Eboca**, especialista en máquinas de  *vending*  de café, y **Defender**, que desarrolla productos ecológicos para la agricultura y la alimentación.
- El **Ayuntamiento de Zaragoza** multará hasta con 3000 euros a quienes depositen **basura** fuera de los contenedores, también por rebuscar en ella o arrojar pequeños residuos a la vía pública.



Cortesía DGA

Investigadores del CITA, responsables del nuevo proyecto.

- El **CITA** pone en marcha **FuenAragón**, un nuevo proyecto de ciencia ciudadana con el fin de recuperar el patrimonio natural y cultural de las fuentes y manantiales de Aragón. Se trata de identificar y caracterizar tanto geográfica, hidrológica, etnológica como ambientalmente, las fuentes y manantiales de Aragón, combinando el conocimiento y experiencia de los mayores y jóvenes.

## PRODUCTOS HORTICOLAS



Donde la borraja tiene apellido

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



# NUEVA AGENDA GASTRONÓMICA

El departamento de **Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial**, junto a la **Academia Aragonesa de Gastronomía**, ha editado, un año más, la **Agenda Gastronómica**. Se trata de una publicación de 264 páginas en la que se recogen veinte artículos y opiniones de gastrónomos y académicos, 22 recetas y 240 referencias a fiestas turísticas, jornadas gastronómicas y otras recomendaciones culinarias. Se han editado 4000 ejemplares de la publicación, que distribuirán por oficinas de turismo, comarcas, institutos Cervantes y medios de comunicación.

El vicepresidente **Arturo Aliaga** ha agradecido la labor de la Academia en esta publicación «que también habla de la historia, las costumbres, las ferias y las tradiciones que tenemos en Aragón» y ha reconocido la importancia de esta agenda «en la que se reconoce y destaca el valor de la cultura gastronómica aragonesa», para añadir que «ojalá se siga publicando durante muchos años».

Desde el año 2005 está consolidada como una obra de referencia en el ámbito del turismo y la gastronomía. En cada mes recomienda, entre otras cosas, las principales jornadas gastronómicas que realizan los establecimientos en las tres provincias. De igual manera, se da cuenta de los alimentos de la huerta y



Cortesía DGA

Autoridades y académicos posan con la agenda tras la presentación de la misma.

el campo que en cada estación del año se cultivan y recogen en Aragón, rescatando la temporalidad de los mismos y ayudando al consumidor a seleccionar lo que en cada momento del año se recolecta y puede estar en su mejor momento. Destaca por la profusión de romerías, fiestas, tradiciones y costumbres que a lo largo de todo el territorio aragonés, tienen lugar, dando cuenta de la práctica totalidad de todas ellas.

Cuenta con artículos de los académicos **Miguel Caballú, Guillermo Fatás, Ernesto Fabre, Javier García Antón, Cristina Arguilé, Alberto López, Ángel Luis González Vera y Juan Barbacil**.

## EDITADA UNA GUÍA SOBRE LA JUDERÍA DE ZARAGOZA

La **Dirección General de Turismo** ha editado una guía completa de la judería de Zaragoza del profesor e historiador **Álvaro López Asensio**, en la que también colaboran el **Ayuntamiento de Zaragoza** y la **Asociación Sefarad-Aragón**. **Gloria Pérez** resaltó su valor, dado que «habla sobre una parte fundamental de nuestra historia que es, sin duda, un reclamo turístico con un enorme valor histórico y cultural».

En la guía se descubre el origen de la judería, así como su evolución urbana y demográfica. En este espacio, los judíos vivían separados y aislados de los cristianos para preservar su seguridad. Con abundantes planos y contenidos visuales se localizan sus barrios y puertas de acceso interiores y exteriores. La documentación también identifica algunas sinagogas con sus funciones y el papel de los rabinos. La sinagoga era un edificio polivalente en el que no sólo se realizaba el culto, sino también un lugar de reunión comunitaria, escuela de formación y palacio de justicia.



Cortesía DGA



## ASAMBLEA DE LOS PUEBLOS MÁS BONITOS

El presidente de la Diputación Provincial de Huesca, **Miguel Gracia**, participó en la asamblea celebrada en Ansó de los **pueblos más bonitos de España** de la zona este, donde acudieron dieciséis localidades de Aragón, Navarra, Cataluña y Comunidad Valenciana. Gracia se refirió a la importancia del patrimonio, «cabe resaltar esa valorización de un patrimonio conservado que junto a una buena promoción son elementos que también se constituyen fundamentales para atracción y venta de un territorio».

# QUIÉN Y QUÉ TURISMO

- El consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, **José Luis Soro**, asume la presidencia de la **AECT Pirineos Pyrenéas**, que desarrolla diversos proyectos conjuntos, para promover el destino turístico de los **Pirineos** a escala internacional, que gestiona el departamento francés de Altos Pirineos.
- El **transporte fluvial de la madera** –las **navatas**–, que cuenta con varias manifestaciones en el Pirineo aragonés, ha sido declarado **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**.
- La **Comarca Campo de Borja** ha comenzado a inventariar los **olivos centenarios** ubicados en la zona. Se están estudiando un millar de árboles, pero finalmente quedarán unos cuarenta ejemplares o parajes de interés.
- Cerca de 5 millones de euros impulsan proyectos turísticos innovadores y sostenibles en las diez comarcas turolenses, dentro del proyecto **Planes de Sostenibilidad Turística Provincia Teruel**.
- **Candanchú** ha sido elegida como **mejor estación de esquí de España 2022** por los **World Ski Awards**, a partir de los votos emitidos por profesionales del sector y público. **Verbier**, en Suiza, fue elegida la mejor del mundo por segundo año consecutivo.
- El **Paisaje Protegido de la Sierra de Santo Domingo** y su área de influencia acaban de recibir la acreditación de la **Carta Europea de Turismo Sostenible**, acreditación que se quiere aprovechar para atraer más turismo de naturaleza, promover los productos que se elaboran en la zona y fortalecer los lazos entre las instituciones y el sector privado.
- La **Comarca Somontano de Barbastro** se ha incorporado a la **Asociación Ecoturismo de España**, con la marca **Guara Somontano**.

■ La antigua **iglesia de San Andrés**, en Uncastillo, ha entrado en la **Lista Roja del Patrimonio español**. Junto a ella también han entrado la ermita de **San Antón Abad**, en Nombrevilla; la de **San Martín**, en Capella; y el **torreón de Redehuerta**, en Alcañiz.

■ A lo largo de 2023 se ofertará el primer **bungalow del camping san Jorge**, en Huesca. Dispone de 24 metros cuadrados.

- Aragón recibirá del Gobierno Central **33,7 millones** de euros para financiar proyectos que mejoren su **oferta turística** y, especialmente, la hagan más **sostenible**.
- **Barbastro** disfruta ya de su nuevo **plano turístico**, que incluye lugares significativos, itinerarios y establecimientos hosteleros. Incluye códigos QR que amplían la información.



Cortesía DGA

La red propone numerosas actividades, como paseos guiados.

- La **Red Natural de Aragón** despide 2022 con unas cifras récord, pues solo entre julio y agosto, 6443 personas participaron en alguna de las 530 actividades que se desarrollaron, como paseos guiados por espacios protegidos, visitas etnográficas, talleres de rastros, jornadas de identificación de fauna y flora o encuentros de interpretación espontánea.



## ADICO

30 años comunicando y editando  
Desde 1992

Albareda, 7, 1º, 2º | 50004 Zaragoza | 976 232 552 | 682 830 711 |  
info@adico.es | www.igastroaragon.com





Seiscientas personas asistieron al **III Salón de los vinos DOP Somontano** en Madrid, donde participaron sus bodegas **Ozca, Fábregas, Viñas del Vero, Enate, Pirineos, Valdovinos, Blecua, Otto Bestué, Laus, Sommos, Meler, Bal d'Isábena, Obergo, Sers, Lasierra, El Grillo y la Luna e Idrias**. Asistieron profesionales de la restauración y hostelería, la distribución, centrales de compra, grandes grupos comerciales, tiendas especializadas y vinotecas, hoteles y establecimientos turísticos de Madrid y su comunidad.

Un año más, **Sommos** será el vino aragonés en las estaciones de esquí de **Aramón**. «Un lugar ideal para disfrutar del vino en un entorno único y dárselo a conocer a todos aquellos amantes de la nieve que vienen a disfrutar de nuestras montañas», según explicó la bodega.

Unas 1500 personas participaron este año en el ciclo **Cantando Somontano**, a las que hay que sumar los cientos de barbastrenses y visitantes que celebraron que Barbastro es **Ciudad del Vino** en la plaza del Mercado.

La segunda edición del Premio **ENATE & Estampa. Arte compartido** ha recaído en la obra **Y También Pasará**, de **Javier Garcerá**, artista de la galería **Daniel Cuevas**. Así, la bodega adquiere por segundo año consecutivo obras a una de las galerías participantes, por una dotación de 10 000 euros, poniendo en valor el trabajo de un artista profesional del territorio nacional. Además, la obra pasará a formar parte de la colección de arte de la bodega.



Cortesía Laus

Pablo Erroz posa con las botellas y la caja que ha diseñado para celebrar su décimo aniversario.

## LAUS, DE DISEÑO

**Bodega Laus** lanza **Laus Reserva Limited Edition X Pablo Erroz**, un estuche de edición coleccionista con tirada limitada, con apenas 500 unidades a la venta, con dos botellas de Laus Reserva 2016.

Se trata de la primera colaboración de esta bodega de la **DOP Somontano** con el diseñador mallorquín, que cuenta con una gran proyección a nivel nacional en este momento. Nace con motivo de la celebración del décimo aniversario de Pablo Erroz, pero coincide con el

vigésimo aniversario de la bodega, por lo que este estuche es, si cabe, todavía más especial.

Explicó el diseñador que «somos un proyecto que va más allá de hacer moda, nos gusta ser transversales y multidisciplinarios, como lo es la marca: un lugar donde el diseño pasa a convertirse en el hilo conductor de grandes sinergias que, en definitiva, aportan valor. Nuestra unión con LAUS para la celebración de nuestro décimo aniversario es buen ejemplo de ello».

## CARIÑENA ESTRENA IMAGEN

La celebración en Madrid del 90 aniversario de la **DOP Cariñena**, sirvió para presentar la nueva imagen de la misma, que expande levemente su lema, **El Vino que Nace de las Piedras**, lanzado en 2011, ahora con el color verde inglés y la letra ñe como elementos destacados.

«La nueva marca potencia ese gran atributo exclusivo de la mayor y más antigua denominación de Aragón, un terreno pedregoso que habla el lenguaje del esfuerzo y de la honestidad y da personalidad a sus vinos. Un valor al que, además, se suman otros como los de innovación, modernidad, tradición o calidad».

En el mismo acto el ministro consejero de la embajada de la **República Federal de Alemania** en España, **Christo-**



**ph Wolfrum**, recogió el **Galardón especial 90º Aniversario**, creado especialmente para esta ocasión –una escultura diseñada por el artista **José Antonio Barrios**– como «un reconocimiento a los consumidores alemanes por su acogida». Pues Alemania ha liderado los datos de ventas al exterior en los últimos 25 años, entre los aproximadamente 60 países donde vende la DOP.

## ENATE SOLIDARIO

Un año más, **ATADES** y **ENATE** presentaron la XI edición del **Vino de la Amistad** que cuenta con la colaboración de la artista aragonesa **Eva Armisén**, quien cede los derechos de reproducción de la obra que ilustra la etiqueta de la botella. Este año, la obra elegida se titula **Ilusión**. También está ya en el mercado el **Vino Amigo**, que la bodega de la **DOP Somontano** elabora para **Valentia**, en Huesca. Finalmente, el **ENATE Reserva Selección Rotary 2017**, servirá para luchar contra la polio y otros fines solidarios, de la mano del **Club Rotary de Huesca**.

## EL TREN DEL VINO

**Marco Antonio Campos** y **Mariano Rodríguez** son los autores del libro **El tren del vino**, un extenso trabajo de investigación sobre la llegada del ferrocarril a la comarca de Cariñena y su vinculación con el comercio del vino. La



Eva Armisén en la presentación del Vino de la Amistad.

Cortesía ATADES

obra recoge en sus más de 300 páginas la historia del ferrocarril de vía estrecha Cariñena-Zaragoza, un gran acontecimiento histórico a finales del siglo XIX para la zona debido a su importancia para transportar el vino. Rodríguez hizo hincapié en el «gran avance» que supuso la llegada del ferrocarril a Cariñena ya que «hasta entonces tenían que transportar el vino por caminos de barro». Coincide con Campos, que ha detallado que «gracias a eso el vino de Cariñena comenzó a conocerse en otros mercados y también supuso un importante impulso social y un avance para la

movilidad de los vecinos, que hasta entonces se desplazaban en los servicios de diligencias y que pudieron ir y volver en el día a Zaragoza».

## TRES MILLONES PARA LA PROMOCIÓN EXTERIOR

El Gobierno de Aragón convoca ayudas para la promoción del vino en los mercados de terceros países, hasta un total de tres millones de euros, financiados íntegramente con fondos comunitarios del nuevo plan estratégico de la PAC. La consignación presupuestaria prevista es de 3 millones de euros. Su objetivo es contribuir a la mejora de su posición competitiva y a su consolidación o, en su caso, a la apertura de nuevos mercados, en terceros países, mejorando la competitividad a través de acciones de promoción y comunicación de los productos vinícolas de calidad, destinados al consumo directo, que cuenten con posibilidades de exportar o de nuevas salidas comerciales.



Cortesía Enate

## A3RTE PRESENTA A SUS BECADOS.

La aceleradora **A3RTE**, Aragón Acelera el Arte ha presentado la segunda generación de jóvenes artistas seleccionados para su programa de aceleración artística. Ha elegido a **Alejandra Rodríguez Cunchillos** en la Beca de Comisariado con su proyecto **0 Km. Glocalisms**, cuya labor será coordinar los trabajos y exposiciones de los cuatro artistas: **Ira Torres**, **Martín Badesa ElGato500€**, **Daniel Vera** y **Julia Puyo** en la Beca de Producción Artística. **Ana Gállego**, directora de *marketing* destacó que «es muestra de la voluntad creativa de **ENATE**» y añade, «una apuesta por los artistas emergentes y por el futuro del arte contemporáneo». Pues la bodega está comprometida con el arte desde su nacimiento en 1992, cuando se decidió que las etiquetas de sus vinos contarían con una obra de arte original.

**Sentimiento garnacha, el sentimiento de Bodegas Borsao**

Desde 1958 un grupo de viticultores entregaron a la garnacha su trabajo, esfuerzo, dedicación y pasión.

Es así, amando lo que haces y con respeto a la naturaleza, como nuestra garnacha ha dado sus frutos hasta convertirse en uno de los mejores vinos del mundo.

Descubre nuestro video >

Es posible hacer visita y cata en la nueva bodega: los viernes y sábados a las 11:00, previa reserva: [visitas@bodegasborsao.com](mailto:visitas@bodegasborsao.com)



Portadas de las páginas web a las que alude el artículo, con los QR que enlazan directamente a los mismos.

## PUNTO COM

**N**uevos portales, nuevas referencias, otras ampliadas y todas encaminadas a la promoción y divulgación de nuestro sector vitivinícola. Bien.

No es que sea una noticia histórica pero sí un paso más para seguir mostrando las virtudes en los distintos mercados en los que se opera y formando a un usuario para que conozca más y mejor nuestra realidad. Dicen que «sólo se ama lo que se conoce» así que cuanto más doctrina tengamos, más hondo lo llevaremos en el pecho. Y cuantas más personas nos vean desde el exterior mejor que mejor. Todo suma al fin y al cabo.

Hace unas semanas Aragón Exterior y Aragón Alimentos ponían en marcha la web [www.winesfromaragon.com](http://www.winesfromaragon.com), un portal en el que, además de verter información de varias bodegas exportadoras,

se muestra de manera global la realidad de nuestras zonas protegidas, variedades, proyectos e incluso personas.

Buena imagen la que en estos momentos estarán chequeando importadores del extranjero que quieran acercarse a Aragón. La estética con gusto, el mensaje claro, la maniobrabilidad en la navegación sencilla, contenidos acertados... ¿para qué más?. Somos así y así se transmite. Por lo tanto, me parece un acierto aunar todo en un mismo espacio; espacio que deja claro quiénes somos y dónde estamos.

Por otro lado, en modo formativo, la plataforma [www.aragonwineexpert.com](http://www.aragonwineexpert.com) sigue en su línea ofreciendo cursos *online* gratuitos y, recientemente, ha incrementado su propuesta lectiva. El proyecto, que depende de la Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimen-

taria, se lanzó hace prácticamente un año y acumula varios miles de usuarios y alumnos que deciden profundizar en nuestros vinos y nuestras particularidades.

En esa dirección encuentran cursos específicos de cada Denominación de Origen, de los Vinos de la Tierra, del Vino de Pago, de variedades como garnacha y cariñena, y desde hace unos días amplían contenidos con uno centrado en la cata y otro en el enoturismo. Siempre sin salirse de la comunidad autónoma.

El aprendizaje es clave. Tanto para personas afines al vino, como para agentes que lo trabajan. Por lo tanto, continuemos con este tipo de proyectos, que muestran lo que somos cada vez que se descorcha una botella elaborada en los más de 47 000 kilómetros cuadrados que tiene nuestra casa.

An advertisement for 'PRODUCTOS HORTICOLAS' by 'Hnos. MENE'. The background is black. At the top, 'PRODUCTOS HORTICOLAS' is written in large, bold, green letters. Below it, 'Hnos. MENE' is written in red letters on a white banner. Underneath the banner, the slogan 'Donde la borraja tiene apellido' is written in green. At the bottom, the address 'Avenida Montañana, 945. Tel 976 576 029' and website 'www.hermanosmene.com' are listed in white. On the right side, there is a large, detailed image of a green leaf.



## LOS ECOLÓGICOS TRIUNFAN

**Bodega Verde** de **Bodega San Valero** ha conseguido tres medallas—dos de oro y una de plata— en el concurso internacional de vino ecológico más prestigioso del mundo, el **Organic Wine Award International 2022**.

No ha sido la única bodega en lograr galardones, ya que **Borsao**, **Tempore** y **Ecolécera** también han subido al podio.

### ORGANIC WINE AWARD 2022 CATA OTOÑO

#### Oro

Sardonillo rosé 20	95	Ecolécera	IGP VT Bajo Aragón
Viña Borgia 21	94	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Bodega Verde macabeo 21	92	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Bodega Verde garnacha rosé 21	92	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Generación 50 garnacha blanca 21	90	Bodegas Tempore	IGP VT Bajo Aragón
Terrae Finca La Dehesa garnacha blanca 21	90	Bodegas Tempore	IGP VT Bajo Aragón

#### Plata

Bodega Verde garnacha syrah 21	88	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Generación 76 tempranillo 21	87	Bodegas Tempore	IGP VT Bajo Aragón
Sardonillo tempranillo 21	84	Ecolécera	IGP VT Bajo Aragón



La séptima edición Premios Wine Challenge Spain 2022, entregados a finales de noviembre en Madrid, ha designado Mejor bar de vinos alternativo al **Amon-tillado Wine Bar & Tienda**, de Zaragoza. Entre los 25 galardones entregados, destacan el de la mejor guía, para la personalísima **Guía Proensa**; Personalidad del año para **Elena Adell**, directora de enología de **Pernod Ricard** en La Rioja; a toda una vida para **Juan José Abó**, que fue secretario General de la Academia Internacional del Vino; y mejor sumiller, **Belén Salvador**, de Lavinia.

Por su parte, el **Festival Vino Somontano** quedó finalista en la categoría de Mejor campaña de *marketing*.

El **Cava Reyes de Aragón Gran Reserva 2017** ha resultado ser el mejor de España y tercero del Mundo, con 96 puntos sobre 100, en el concurso **50 Great Sparkling of the World**, tras catar y puntuar más de 200 vinos espumosos de todo el mundo. Otros tres cavas de **Bodegas Langa Hermanos** obtuvieron 90 o más puntos, **Reyes de Aragón El Casto**, **El Monje** y el **Reserva 2020**.

La **Asociación Española de Ciudades del Vino, ACEVIN**, ha valorado 93 propuestas presentadas en la sexta edición de los **Premios de Enoturismo Rutas del Vino de España 2022**. Entre otros, la mejor iniciativa ha sido para el **Cariñena Wine & Music Festival**, de la Ruta del Vino Campo de Cariñena. La mejor acción de promoción, **No te lo puedes perder**, de la Ruta del Vino de Somontano, y el compromiso con la sociedad y el medio ambiente para el **Monasterio de Piedra**, en la Ruta del Vino Calatayud.

**Bodegas Tempore** ha recibido uno de los **Premios AREX 2022** otorgados por **Aragón Exterior**, «por su ejemplar desempeño en materia de internacionalización en las categorías de marketing». Dotado por valor de 3000 euros en apoyo económico por parte de AREX, lo recibió gracias a la campaña desarrollada para promocionar **Independent**, un vino creado para conquistar al público joven.

HAY MUCHOS MOTIVOS PARA BRINDAR JUNTOS ESTA NAVIDAD

*felices fiestas*

tlg TORRELONGARRE

terrai OVC 2020 CARIÑENA

Bodegas Covinca

www.covinca.es

# «LA COCINA, COMO EL VINO, ES AMOR, ARTE Y TÉCNICA»

*Quería ser química y compara la cocina con un laboratorio. Sorprende esa visión tan racional de una mujer, Nati Lacal, que habla de la gastronomía con tanto cariño.*

*Ella, técnico sociocultural, ha sido dinamizadora de los mercados municipales de Zaragoza, formadora para múltiples instituciones, divulgadora en medios de comunicación regionales y nacionales e impulsora del restaurante La Rebotica, en Cariñena, primero en Aragón en tener la Sonrisa Michelin. Allí, dice, aprendió hace tres décadas a cocinar con vino. Nati se ha jubilado. Pero avisa, siempre se ha metido «en muchos embolados».*

## ¿Cuál es su primer recuerdo relacionado con el vino?

En mi casa, mi padre bebía en porrón. Y en mi pueblo, en Moros, donde pasaba los veranos, mis abuelos y mis tíos comían siempre con el vino que ellos mismos hacían en casa. Cuando se agotaba, mi madre me enviaba a comprar a la vinatería Yáñez. Recuerdo los grandes toneles para el tinto y el clarete, entonces no se hacía rosado; y más pequeños para el blanco, el rancio, el dulce, el moscatel y la cazalla.

## Usted, ¿qué quería ser de mayor?

Química. No pude por la situación económica, pero, de hecho, empecé a trabajar como *elaborante* química en una empresa. En parte, la cocina se parece a la química, porque hay elementos que se combinan con unas fórmulas y que potencian a unos u otros. Además, hay catalizadores que ayudan a aumentar la velocidad de reacción química, en este caso el sabor. El vino es un catalizador de sabor en la cocina. Yo uso mucho la química y la física. Tengo un gran referente, Hervé This, impulsor de la gastronomía

Para mí, el vino es un catalizador de sabor en la cocina.

molecular. La cocina, como el vino, es amor, arte y técnica.

## Habla de amor en la cocina, pero ha llegado a decir que aprendió «cocina muy a su pesar».

Porque era una cría y con quince años no quería aprender cocina con mi madre, lo que quería era salir. Eso sí, me acuerdo de esos momentos porque ahora le enseño a mi nieto de tres años y medio. No grandes cosas, cosas sencillas, a lavar los champiñones o a hacer croquetas. Cuando acabamos la masa dice «¿y dónde están las croquetas?».

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

Estar bien contigo mismo. Yo me he sentido muy a gusto trabajando y eso que me ha tocado luchar muchísimo. Pero volvía a casa y volvía feliz.

## ¿Qué parte de responsabilidad tiene el vino (y la cocina) en su felicidad actual?

Mucha. Y en esta época que he tenido problemas de salud, de movilidad, me ha dado la vida, porque puedo cocinar sin moverme mucho. Cocinar me da felicidad mientras elaboro, da felicidad a los que comen y me vuelve a dar felicidad cuando me dicen «qué rico, qué bueno está». Y la cocina y el vino, en mi caso, van de la mano. Yo

he cocinado mucho con vino. Aprendí a cocinar con vino en Cariñena para aprovechar lo que sobraba, pero siempre de calidad. El vino es como las especias, sabes que está, pero es importante que no se note.

## Hablar de las emociones del vino ¿es solo imagen?

Para nada. Para los que lo elaboran, tiene emociones, porque saben dónde lo han hecho, en qué tierra está el viñedo, los problemas que han tenido. Hay mucha emoción. Y para los que lo bebemos, está asociado a momentos: a primeros meses de noviazgo, a unos calamares mirando el mar, a una celebración. Y siempre recordarás ese vino asociado a los recuerdos. Es verdad que el *marketing* nos lleva a comprar a una u otra bodega y no a conocer más del vino. Pero cuando se habla, por ejemplo, de uvas, de la garnacha, nos mueve emociones porque está asociado a nuestras raíces, a nuestra tierra.

## ¿Sigue siendo una asignatura pendiente valorar nuestros vinos?

Se avanza poco a poco. En La Rebotica, siempre que me pedían un Rioja decía «te voy a sacar un vino de aquí, y si no te gusta, yo te saco un Rioja». Teníamos seis botellas de Rioja y yo creo que aún nos quedan dos. Porque hay que conocer, valorar y ofrecer nuestros vinos

## ¿A quién invitaría a un vino? Personaje histórico, público o alguien de su entorno.

A Joaquín Sabina, que me gusta mucho, desde el principio. Sus letras son poesía y el vino también lo es, así que me encantaría.

## ¿Y quién cree que no se merece ni olerlo?

A los *trolls* que se esconden en las

Nati Laca, con una copa de rosado de Cariñena

Gabi Orte - chilindrón



redes sociales para meterse con las mujeres.

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

A una vieja amiga, Marga Íñiguez, de la que aprendí a ser creativa, a mirar con los ojos bien abiertos, coger todas las ideas posibles en la cocina y en la vida. Era asesora pedagógica de *Barrio Sésamo* y *La Bola de Cristal*. La conocí en Panticosa, en un curso del Juventud del Ayuntamiento de Zaragoza, el servicio en el que estuve treinta años.

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

Felices, en plural. Para celebrar mi jubilación invité a salir a varias personas trabajadoras de La Rebotica, entre ellas mi cuñada. Les encanta la gastronomía, pero no salen mucho, y les hice muy felices. Y ellas a mí, porque me han regalado una planta que me recuerda el carifiño.

**Puede enviar un mensaje de una conversación**

**que se quedó pendiente. No me diga a quién se lo mandaría, pero sí el mensaje.**

No me suelo dejar muchas cosas sin decir, porque soy muy habladora. Quizá se quedaron cosas sin decir, por ejemplo, en el trabajo. Pero no las dije porque no iba a servir para nada e iba a ser un rato incómodo para la otra persona y para mí. Así que creo que no tengo mensajes pendientes.



**FRANCISCO ORÓS SANCHO | TEXTO Y FOTOS|**  
www.vinospausados.blogspot.com  
| pacoorosvet@gmail.com



Francisco Orós

«En Eguren Ugarte la familia está presente en cada rincón de la bodega y del hotel». Vista general del mismo y de la zona común.

# VISITA A EGUREN UGARTE

## LA BODEGA Y HOTEL CON ENCANTO EN RIOJA ALAVESA

Es imposible hablar de las Bodegas Eguren Ugarte, Párganos, Laguardia, Álava, sin echar un poco la vista atrás –algo así como un siglo y medio aproximadamente– para apreciar el tesón y la dedicación de esta saga familiar en el cultivo de la vid y el apego por la tierra.

El fundador de la bodega es Victorino Eguren Ugarte, pero la vinculación de la familia Eguren con la viticultura comenzó mucho antes, curiosamente a causa de una historia de amor. A mediados del siglo XIX Anastasio Eguren –tatarabuelo de Victorino– en uno de sus viajes como comercial chocolatero, conoció a la que se convertiría más tarde en su esposa y decidió trasladarse desde su Guipúzcoa natal hasta la riojana localidad de San Vicente de la Sonsierra. Por azares de la vida, años más tarde le fueron donadas unas viñas y así dio comienzo en 1870 la actividad vitivinícola de la familia Eguren.

El carácter emprendedor de Victorino lo impregna todo, incluso en la actualidad. Durante la realización del servicio militar en Vitoria, se le ocurrió que podría abrir un bar en la capital alavesa. En realidad abrió más de uno, pues llegó a contar con catorce bares repartidos por el casco antiguo de la ciudad. En la España

de la posguerra, aquella decisión pudo parecer una temeridad, pero sin embargo tuvo éxito. Durante años fue un abnegado y exitoso empresario hostelero, humilde y trabajador.

Mano a mano con su esposa Mercedes, ambos sirvieron cafés y vinos en sus bares de Vitoria, hasta que en el año 1957 Victorino toma la dirección de la antigua bodega de la familia Eguren, traspasa todos sus establecimientos pero les impone a los nuevos propietarios una condición: el vino se lo deberán comprar a él. De ese momento en adelante, Victorino emprende el desarrollo comercial de la bodega y no parece haberlo hecho mal, a la vista de los resultados obtenidos.

Todas estas vicisitudes están recogidas en un libro escrito por Victorino, casi un diario de su vida. La última generación de la familia Eguren está integrada por los tres hijos de Victorino: Koldo –arquitecto responsable del diseño del precioso Hotel Eguren– Asun y Mercedes, ambas íntimamente vinculadas a la bodega.

### PRESENCIA FAMILIAR

En Eguren Ugarte la familia está presente en cada rincón de la bodega y del hotel. Cada una de las habitaciones del hotel lleva el nombre de un capítulo del libro de Victorino, el asador anexo a la

bodega se llama Martín Cendoya en recuerdo del cuñado de Victorino, también se elabora un vino con el mismo nombre y aún hay otro vino –el de más alta gama de la bodega– que se denomina Anastasio, en memoria del tatarabuelo de Victorino que dejó la venta de chocolates por su amada y dio inicio a esta estirpe de bodegueros.

Hay fotografías, esculturas y dibujos de Victorino allá donde se mire, en la bodega, en los jardines y en el hotel. Una de las líneas de vinos que comercializa la bodega lleva el nombre de KAME, acrónimo que corresponde a las iniciales de los nombres de cada uno de los hijos de Victorino: Koldo, Asun y Mercedes Eguren. La familia lo es todo en Eguren Ugarte.

De lunes a sábado, sin excepción, es posible encontrar a Victorino ataviado con su inseparable gorra en las instalaciones de Eguren Ugarte. Cada mañana recorre la distancia que hay desde su domicilio en Vitoria hasta Párganos, porque según sus palabras «siempre hay algo que hacer».

En la bodega o en el hotel pasa todo el día y no es infrecuente encontrarse con él acompañando a algún grupo de visitantes, charlando con alguno de ellos o construyendo algo –un calado, una es-

cultura, una jardinera— porque lo importante es hacer cosas. Es algo inherente a su carácter y por el momento lo sigue estrictamente, gracias en parte a que la salud le acompaña. Y ese sentimiento de confianza que al visitante le embarga es denominador común en todo el personal de Eguren Ugarte. El trato es cordial y cercano, la conversación amable y fluida, las explicaciones extensas y relajadas. Se tiene la sensación de ser un amigo de la familia, aunque se trate de la primera vez que se visita Eguren Ugarte. Sencillamente, deseas no marcharte de allí jamás.

## HOTEL DE AUTOR

Koldo Eguren, hijo mayor de Victorino, al término de su carrera de arquitectura, quiso hacerle un regalo a su padre y decidió —como proyecto de fin de carrera— construir un hotel que llevara su nombre. Pero no se trata de un hotel digamos normal, por algo se le denomina *hotel de autor*. Arquitectónicamente está construido en una ladera —de hecho se accede por la planta cuarta— ligeramente sobre los calados de la bodega, donde encontramos la recepción, una zona de estar y el comedor para cenas y desayunos, todo ello con unas espectaculares vistas aéreas de los viñedos, de la cercana villa de Laguardia y de la Sierra de la Demanda. Dispone de aparcamiento propio en la puerta de recepción, diferente de el de las visitas a la bodega, rodeado de jardines exquisitamente cuidados, con un lago, una ermita, varias esculturas y huertos.

Las habitaciones estándar se ubican en las tres plantas inmediatamente infe-



«Las 4000 barricas de la bodega descansan en ese inacabable calado en silencio y en penumbra».

riores y las suites en las dos superiores. En el característico mirador de Eguren Ugarte, visible desde la distancia, existe un proyecto para construir un restaurante panorámico. Dispone de salas de reuniones completamente equipadas y de varias terrazas exteriores. El acceso a las habitaciones puede realizarse fácilmente por las escaleras, pero es tentador hacerlo mediante el ascensor panorámico con vistas a la sala de barricas, un remanso de penumbra donde habitan los vinos Eguren hasta su embotellado.

En la decoración predomina, por encima de todo, el buen gusto. Los suelos de madera oscura, el mobiliario moderno y detalles ornamentales bien equilibrados, como alguna pintura al fresco, combinan a la perfección con el cristal, el toque de color de las alfombras y el ladrillo a la vista en alguna de las columnas y paredes, obteniendo el conjunto un resultado magnífico.

Las habitaciones estándar, aunque sin alardes, son suficientemente amplias, las camas excelentes en dimensiones y comodidad, con cuarto de baño perfectamente equipado, rico en detalles de tocador, con ducha de hidromasaje nada angosta y predominio del cristal. Televisión de plasma de gran tamaño con oferta más que suficiente, conexión wifi gratuita, mesa de escritorio, caja de seguridad y —un detalle de calidad— mueble bar gratuito equipado con agua y refrescos.

Durante el día, el hotel se abre visualmente al exterior. La amplitud de los ventanales y la belleza de las vistas logran que la mirada vague por los alrededores como embelesada.

Pero al llegar la noche, el hotel se vuelve más íntimo, se encierra en sí mismo con sus huéspedes, crea una atmósfera de relax e introspección, se extienden las cortinas, se encienden las luces e incluso





alguna vela y sucede la metamorfosis. De repente el exterior deja de interesarnos y nuestra mesa y nuestros amigos pasan a ser lo único verdaderamente importante de este mundo.

Es algo místico y casi irreal. La cena consistió en un menú cerrado: aperitivo, entrante, dos platos principales y postre maridado con un Ugarte Tempranillo. La temperatura de los platos fue ideal, la presentación más que correcta y la calidad de notable alto.

Mención especial merece el servicio, sencillamente impecable, muy de nuestro estilo, sin demoras innecesarias pero sin prisa alguna, permitiéndonos disfrutar de cada momento, de cada plato, de la conversación y de cada copa de vino.

A la mañana siguiente, tuvimos ocasión de degustar el desayuno con la vista panorámica de los viñedos. A modo de buffet, nos dieron la bienvenida numerosas bandejas con fruta, repostería recién horneada, embutido variado, además de zumos, cereales y yogurt. El café expreso recién hecho –excelente, otro detalle de calidad– al gusto de cada comensal, fue servido por una amable y profesional camarera. Uno de nosotros decidió desmarcarse ligeramente del desayuno tipo continental y tomó unos huevos fritos con jamón, por supuesto con un copa de vino. El día debe iniciarse con energía.

## VISITA A LA BODEGA

La visita a la bodega se realiza siempre previa reserva y es gratuita para los clientes alojados en el hotel. El acceso a la bodega se efectúa a través de la tienda que hace también las veces de recepción para los visitantes. La decoración es de tipo rústico, el espacio amplio, los techos altos y el ambiente luminoso, nada que ver con lo que nos espera a continuación. De camino a iniciar la visita guiada, pasamos junto a los ventanales del Asador Martín Cendoya, cerrado en el momento de nuestra visita dado lo temprano de la hora, el cual ofrece gastronomía típica de la zona, en contraposición al menú del hotel mucho más vanguardista e innovador, pero que oferta la posibilidad de maridar la comida con cinco vinos diferentes, propuesta verdaderamente interesante.



La cueva alberga un total de 380 nichos y ocho txokos, a los que pueden acceder los socios del club.

La visita comenzó con una breve explicación histórica de la familia Eguren, antes de adentrarnos en el auténtico atractivo de esta bodega: sus galerías subterráneas, lo que se conoce como La Cueva.

Los dos kilómetros largos de calados, excavados a pico y pala en su mayoría, son un absoluto laberinto de piedra del que existe un mapa a la entrada, pero es un plano aproximado y además se encuentra en permanente modificación y ampliación. La Cueva está dividida en tres áreas –cada una con el nombre de una de las provincias vascas– y sus pasadizos han sido bautizados con los nombres de familiares y amigos. Alberga un total de 380 nichos y ocho txokos. En su interior se mantiene de manera casi invariable una temperatura de 12-13°C tanto en verano como en invierno, ideal para la conservación del vino.

Para poder acceder al Club de Nichos y Barricas Eguren Ugarte se debe adquirir un mínimo de 72 botellas, lo cual da derecho a la utilización de uno de los nichos durante 12 meses. También se obtiene el derecho a utilizar –siempre previa reserva– alguno de los txokos para celebrar comidas o reuniones.

Otra opción es adquirir una barrica completa, lo cual da derecho a 24 meses de guarda en uno de los nichos preferentes de más fácil acceso. El vino se conserva

en cajas de madera y se puede retirar en persona o solicitar que sea enviado. Pasado ese periodo de tiempo, si no se renueva el contrato mediante la compra de otra partida de vino, hay un margen de tres meses para retirar las cajas o para solicitar su envío.

Parece ser una fórmula exitosa, pues en realidad no hay más de un 15% de nichos libres, ese es el motivo por el que los calados se encuentran casi de manera permanente en constante ampliación.

Los txokos se utilizan durante todo el año, pero en verano resultan especialmente agradables, cuando el calor aprieta en el exterior de la cueva. Los socios pueden llevar su propia comida o encargar un cáterin en la bodega, la cual proporciona el acceso al vino y las copas a emplear. Son numerosas las empresas que gozan del privilegio de tener un nicho, pero también familias, grupos de amigos e incluso sociedades gastronómicas son usuarios habituales de los txokos.

De entre todos los nichos, el más visitado por motivos obvios es el de Victorino Eguren, que aún sin ser el más grande ni el mejor situado, es sin duda el que más sentimiento despierta en el visitante. Al parecer existe el consenso dentro de la familia Eguren de que en ese lugar reposen el día de mañana las cenizas de Victorino y de su esposa Mercedes. An-

tes de regresar a la tienda para realizar la cata, fuimos conducidos a la zona de elaboración de los vinos y a la sala de barricas, vieja conocida nuestra del día anterior cuando la vimos por primera vez desde el ascensor panorámico del hotel. Las 4000 barricas de la bodega descansan en ese inacabable calado en silencio y en penumbra, sólo levemente perturbado por los grupos de enoturistas que lo visitamos.

### LA CATA

La cata consistió en la degustación de tres vinos de la bodega. El primero de ellos fue un Kame Muscat, un blanco semidulce muy alejado de nuestras preferencias. Botella y etiquetado muy modernos, al gusto del mercado norteamericano prioritario en adquisiciones de este tipo de vinos, por algo el 70% de la producción de Eguren Ugarte se destina a exportación. Color pajizo pálido casi inapreciable, flores blancas y albaricoques en nariz, ligero dulzor en boca y acidez agradable casi efervescente.

El segundo vino que catamos fue el Ugarte Crianza, un vino potente, muy del estilo de esta bodega, elaborado mayoritariamente con tempranillo con un aporte de garnacha, picota de capa alta, con una nariz frutal aunque la madera y los tostados se imponen claramente gracias a sus quince meses en barrica. En boca se nos antoja un poco brusco, algo agreste, muy tánico y necesitado de redondeo. Mejorará sin duda con un poco más de botella.

El gran momento de la cata llegó con la degustación del Ugarte Reserva, un vino con el indudable marchamo de la bodega, elaborado mayoritariamente con



La estancia incluye la degustación del Ugarte Reserva, un vino con el marchamo de la bodega.

tempranillo y con un pequeño aporte de graciano, intenso en color, capa alta, lágrima pigmentada y nariz con predominio absoluto de la crianza sobre la fruta pero con una fase gustativa más que agradable, con taninos amalgamados y fáciles, un postgusto largo y elegante. Sin embargo, llevábamos en mente adquirir un vino de autor que tiene una historia familiar curiosa. Solicitamos probarlo y el personal de la bodega nos brindó la posibilidad sin pega alguna. Se llama Cincuenta, como conmemoración de los 50 años que Victorino cumplió en 2007 al frente de la bodega. En realidad fue un regalo de una de sus hijas, Asunción, quien elaboró varios vinos diferentes y se los dio a probar a su padre. Con la formulación elegida por el paladar de Victorino se elabora dicho vino, un monovarietal de tempranillo con uvas procedentes de viñas de más de 50 años de edad, con una breve crianza de seis

meses en barrica, pues no se trata de un vino de guarda sino un vino para disfrutar. Visualmente rojo picota de capa alta y reflejos violáceos, en fase olfativa tiene una interesante carga frutal, con recuerdos lácticos y de regaliz. En boca resulta sedoso, cremoso y con volumen. Un vino muy original, de recorrido cómodo y final medio. Todo un regalo para los sentidos. Al margen del componente sentimental, la clave de este vino es su corta crianza, indispensable para limar los taninos incómodos, pero sin transferir notas procedentes de la barrica al resultado final. A decir verdad, nuestra breve estancia en Eguren Ugarte ha sido absolutamente placentera. Todo ha resultado de nuestro gusto. El proceso de reserva, el servicio, el trato, las instalaciones, la calidad de la restauración, la visita a la bodega y la atención del personal. Una experiencia plenamente recomendable. Larga vida a Eguren Ugarte.

GOURMET

# Rodi®

SAL DE VINO  
GARNACHAS CENTENARIAS  
DEL CAMPO DE BORJA

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

**976 862 039**

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

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

■ **Ambar** planta 200 árboles en Aínsa, lo que supone la reforestación de 22 200 m<sup>2</sup>, la creación de empleo rural y el fomento de la biodiversidad para aves e invertebrados de la zona. El **Bosque Ambar José Antonio Murillo La Serreta** se presentó el pasado mes de noviembre en el **Ecomuseo de la Fauna Pirenaica** de Aínsa. Para **Enrique Torguet** «este bosque recupera lo que antes era un encinar degradado durante el último siglo y volverá a su estado ecológico original, generando biodiversidad y riqueza natural». La iniciativa supondrá la compensación de huella de carbono de 300 toneladas de CO<sub>2</sub> y la regeneración de la foresta, que favorecerá también a los acuíferos con 65 millones de litros.

■ El pasado mes de octubre, Salas Bajas recuperó su **Feria de la cerveza artesanal**, organizada por la cervecera local, **Bachiella**, a la que se unieron en la muestra **Borda**, de Aínete; **Seelen**, Vencillón; y **Pyrene**, El Grado. No faltó la música ni la gastronomía, aportada por los restaurantes **G&M**, de la localidad, y el barbastense **L'Usuella**.

■ **Ambar** contribuirá a la promoción de la campaña **100k**, la oferta conjunta de las estaciones de nieve de **Candanchú** y **Astun**. Imprimirá más de cuatro millones de contraetiquetas en próximos meses en los botellines que se comercializan en las cadenas de alimentación y en los bares de todo el país, que podrán canjearse en su página web.



Los miembros del grupo ejeano, en el escenario del Rock&Blues, con el creador de la cerveza.

Cortésia Rock&Blues

## CIERZO & TAKO

### NUEVA CERVEZA DEDICADA AL GRUPO ARAGONÉS

La sala zaragozana **Rock & Blues Café** acogió la presentación de la nueva cerveza artesana de la zaragozana empresa **Cierzo, Cierzo & Tako**. El proyecto surge de la asociación que siempre ha existido entre la cerveza, los conciertos y el rock. Desde Cierzo aseguran que al grupo le encajó «al instante» la idea de tener su propia cerveza y han trabajado conjuntamente para diseñar una receta personalizada. El maestro cervecero **Javier Escolano** presentó la nueva bebida, mientras que Tako deleitó a los asistentes con la interpretación de algunos de sus temas en acústico.

Se trata de una cerveza Saison, estilo poco usual que nació en la región de Valonia, la zona francófona de Bélgica, en el mundo rural. Se elaboraba los meses fríos para consumirla en verano por los *saisonnière* –temporeros– mientras realizaban las labores del campo. Está compuesta por avena, que dota a la bebida de un aspecto turbio, al que se suma un toque canalla aportado por las semillas de cilantro. En boca es una cerveza sedosa y bien equilibrada, con perfiles florales y herbales y un toque picante por las semillas de cilantro. Con un cuerpo y amargor medio, es fácil de beber.

## AMBAR TRIPLE CERO TOSTADA

«Tres ceros nunca supieron tan bien». Con esta declaración de intenciones, **Cervezas Ambar** presenta la única cerveza tostada cero alcohol, cero azúcares y cero CO<sub>2</sub> del mercado. Ante una sociedad cada vez más consciente y cuidadosa con su nutrición y con el medio ambiente, Ambar amplía su gama apostando por una categoría que comenzó como pio-

nera en España en los años setenta. En palabras de **Antonio Fumanal**, maestro cervecero, «la levadura es nuestro principal aliado para eliminar el azúcar de esta cerveza que fermenta completamente. La tecnología juega su papel al garantizar que se ha transformado en alcohol y que es eliminada totalmente del producto final».

«La cerveza te hace sentir como deberías sentirte sin cerveza»

Henry Lawson (1867-1922), escritor y poeta australiano

# LA CERVEZA DE LA ALEGRÍA



Elaborada con naranjas  
del patio de la Aljafería

Ambar recomienda un consumo responsable.

1900  
**AMBAR**  
PEQUEÑOS CERVECEROS

FERNANDO MONTES

| gastropoliszaragoza@gmail.com



Otros teóricos ponen el origen de esta categorización en la belga *Abdij van Onze- Lieve-Vrouw van het Heilig Hart*, más conocida como Abadía de Westmalle.

## DUBBEL, TRIPEL, QUADRUPEL

Es probable que alguno de ustedes, gente ávida de conocimientos, al tener en sus manos una cerveza belga sobre todo, se hayan percatado de que en las etiquetas de algunas de ellas, aparece una de las palabras que dan título a este artículo.

*Qu'est-ce que cela signifie?*, se preguntarán en su exquisito francés. Les diré al respecto que hay casi tantas teorías como autores, por lo que expondremos una selección de ellas y quédense con la que más les satisfaga.

Quizás las más simples de las hipótesis que se manejan responde a que la utilización de uno u otro término se debe a la cantidad de malta que se utiliza en su elaboración, el doble, el triple o el cuádruple del que sería necesario para una *single*, o que su uso determina el número de fermentaciones, dos, tres o cuatro, que se

han realizado para conseguir el resultado final.

Tenemos también una elaborada explicación histórica para estas denominaciones, y para ello acudimos al llamado *Parti-Gyle*, que en traducción libre vendría a ser algo así como *división del mosto*. Esta fue una técnica de maceración usual entre el siglo XIV y el XIX que consistía en que con una misma carga de grano en el macerador se iniciara el proceso y se extrajera un primer mosto. Posteriormente se lleva a cabo un nuevo llenado de agua caliente, reanudando el proceso, y se vuelve a extraer este segundo mosto, y así sucesivamente. Con este sistema se conseguía con una misma carga distintos mostos con una proporción distinta de azúcares fermentables. En la primera extracción sería alrededor de un 23%, el segundo mosto se quedaría en un 15% aproximadamente, en tanto que

el lavado final estaría en torno al 7%. Con ello obtendríamos tres cervezas con distinto grado alcohólico. Como estamos hablando de una época en que la alfabetización era escasa, se utilizaba la *x* para diferenciar los barriles de cerveza, así una sola *x* caracterizaba a la más ligera y las *xx*, *xxx* y *xxxx* iban definiendo las versiones más fuertes. De ello se deduce la denominación posterior de *doble*, *triple* o *cuádruple*.

Otros teóricos ponen el origen de esta categorización en la belga *Abdij van Onze- Lieve-Vrouw van het Heilig Hart*, más conocida como Abadía de Westmalle, en la que se elabora la extraordinaria cerveza trapense del mismo nombre. La explicación en este caso, no puede ser más simple. Hasta el año 1856, producían un único tipo de cerveza, a partir de entonces deciden ampliarlo a una segunda, a la que denominan *dubbel*, luego

PÁGINAS  
PATROCINADAS POR

ZGZ BEER  
FESTIVAL

FÁBRICA LA ZARAGOZANA - ZARAGOZA

en 1956, una tercera con la que nos *sorprenden* llamándola *tripel*.

El resultado de esas cervezas iba en aumento tanto en grado alcohólico como en sabor y la denominación se populariza entre los elaboradores de cerveza.

El estilo que nos resta también tiene un origen abacial, en este caso neerlandés. En la *Abdij van Onze Lieve Vrouw van Koningshoeven*, en donde se elabora la conocida y exquisita cerveza La Trappe, son los pioneros en elaborar una cerveza aún más potente, que siguiendo la sucesión anterior denominarán *quadrupel*.

Para saber a lo que nos enfrentamos al abrir alguna cerveza de cualquiera de estos estilos, vamos a centrarnos en algunas de sus características:

**Dubbel.** Su rango alcohólico oscila entre los 6,5 y los 7 grados, de color ámbar oscuro que proviene de la utilización de azúcar cande –azúcar sin refinar que se extrae de la remo-



lacha– no de las maltas tostadas y con espuma beige densa, cremosa y persistente. Predomina la malta y la levadura, es dulce, con sabor a frutas secas –pasas–. Rastro de amargor medio-bajo sin persistencia. Tradicionalmente refermentada en botella.

**Tripel.** Rango de alcohol entre los 7,5 y los 9,5 grados, de color amarillo a dorado profundo con espuma blanca y cremosa formando el conocido *encaje belga* a medida que se desvanece. De sabor especiado, frutal, alcohólico de baja intensidad y levemente cítrico redondeado por el dulce de

las maltas. El amargor del lúpulo es medio-alto. Igualmente fermenta en botella.

**Quadrupel.** También llamada *Belgian Dark Strong Ale*, se sitúa entre los 8 y los 12 grados alcohólicos, de color cobrizo-marrón profundo con espuma de color canela enorme y densa. Muy rica en maltas que recuerdan al pan tostado, caramelo y frutas secas. Lúpulo apenas presente con aromas florales o herbales. Al igual que las anteriores, fermenta en botella.

Acabaremos dejando a su criterio las distintas teorías expuestas, quédense con las que más les plazca, ninguna juega en contra de la satisfacción de probarlas y si no, ya saben, apliquen el famoso principio denominado la Navaja de Ockham que, aunque no haga falta, les recuerdo: «En igualdad de condiciones, la explicación más simple suele ser la más probable».

## TIEMPO DE TRUFA EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

Todos los **amantes de la trufa negra** pueden disfrutar, **durante los meses de enero y febrero**, de tres grandes y ya tradicionales, acciones, en Zaragoza y provincia,

Los días 21 y 22 de enero, en Zaragoza, **II Muestra de la trufa negra de la provincia de Zaragoza**. Hotel Zentro.



Daroca organiza las **V Jornadas de la trufa negra de la Comarca de Daroca** el fin de semana del 11 y 12 de febrero.



**Descubre la trufa** celebra su séptima edición del 27 de enero al 12 de febrero.





Con nueva etiqueta, como es tradición, obra del ganador del concurso anual, Pedro José Gascón Pérez, Care nos acerca el primer vino del año, su Care Nouveau 2022, presente en el mercado desde mediados de noviembre.

Un vino elaborado a partir de uvas garnacha y tempranillo, casi un jugo fresco de uva, que puede encandilar a las nuevas generaciones que se acercan a la cultura del vino.

De intenso color cereza con reflejos violetas y con atractiva apariencia, aparece muy aromático en nariz, mientras que en boca pasa agradablemente, con aromas de frutas rojas.

Para iniciar a hijos, nietos y sobrinos estas navidades.

**CARE NOUVEAU 2022**

**Bodegas Care**  
**DOP Cariñena**

Cariñena. 976 793 016  
bodegascare.com

Se encuentra en tiendas especializadas y su propia web.

**Precio:** sobre 6,60 euros



Gabi Orte Chillindrón

Monovarietal de cariñena, seleccionado por la DOP para la colección *premium* del Vino de las Piedras, este Terrai OVC 2020 es uno de los emblemas de la bodega. La uva procede de viñedos de más de treinta años de edad y ha reposado durante seis meses en barricas de roble francés y americano. De color muy intenso, en nariz aparecen aromas licorosos y especiados, con notas a chocolate negro y clavo. Tras una entrada suave en boca, va ganando volumen. Agradable y persistente, se trata de un sólido vino, que sirve tanto para disfrutarlo solo, como acompañando a una buena carne.

**TERRAI OVC 2020**

**Bodegas Covinca**  
**DOP Cariñena**

Cariñena. 976 142 653  
www.covinca.es

Se encuentra en tiendas especializadas y su propia web

**Precio:** sobre 7 euros

Con diseño de Pablo Erroz, diseñador mallorquín que celebra sus primeros diez años de trayectoria profesional, este estuche de tirada limitada, apenas 500 unidades, contiene dos botellas de Laus reserva 2016, un monovarietal vegano de cabernet sauvignon que ha envejecido en barricas de roble francés durante trece meses.

Intenso en nariz, con sabores afrutados y los propios de la barrica, como chocolate y especias, al alcance de todos los paladares.

Una ocasión para coleccionistas o para ese regalo especial, aprovechando las próximas fiestas.

**LAUS RESERVA LIMITED EDITION X PABLO ERROZ**

**Bodega LAUS**  
**DOP Somontano**

Barbastro. 974 269 708  
www.bodegaslaus.com

Se encuentra en tiendas especializadas y su propia web

**Precio:** sobre 29,90 euros, el estuche con dos botellas





El cava parece ser de obligado consumo en estas fechas y nada mejor que probar alguno de los más inusuales, como este rosé, elaborado a partir de uvas de la variedad garnacha. Con delicada burbuja, ofrece un color rosa fresa. En nariz se aprecian aromas a frutos rojos, de buena intensidad y complejidad, combinados con suaves tonos de buena crianza. En boca resulta seco y fresco, con buena acidez, sabroso, para acompañar toda una comida.

**CAVA PARTICULAR GARNACHA ROSÉ. Bodegas San Valero. DOP Cava / DOP Cariñena.** Cariñena. 976 620 400. [www.sanvalero.com](http://www.sanvalero.com)  
Se encuentra en tiendas especializadas, supermercados y su propia web (en oferta). **Precio:** sobre 11,80 euros

A partir de chardonnay y gewürztraminer nace esta añada del 3404 blanco, tempranera en llegar a los anaqueles a finales de noviembre, apenas tres meses después de la vendimia. Tras su reposo sobre lías, el vino ofrece un color amarillo pálido brillante con tonos verdosos. Muy aromático, floral, cítrico y frutal en la nariz, llega a la boca de forma suave, cremoso, con mucha finura. Un vino refrescante, ligero, muy de aperitivo, por más que combina bien con mariscos y quesos grasos.



**3404 BLANCO JOVEN 2022. Bodega Pirineos.** Barbastro. 974 311 289. [www.bodegapirineos.com](http://www.bodegapirineos.com)  
Se encuentra en la propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 5 euros



Exclusivo cava a precio razonable, del que apenas se han elaborado 8731 botellas. Con solo dos variedades autóctonas, xarel.lo y macabeo de viñas viejas con mucho carácter, ha experimentado una larga crianza, que lo dota de un armonioso *bouquet*. Aromas de manzana asada confitada, crema pastelera, bollería, avellanas, y fondos a monte bajo, hinojo y cítrico, burbuja cremosa y fina, además ágil y sabroso en su paso de boca.

**CUVÉE ISABEL DE ROBERT J MUR ESPECIAL TRADICIÓN BRUT NATURE 2018. Bodegas Robert J Mur. DOP Cava.** Sant Sadurní D'Anoia. 938 911 551 [www.robertjmur.com](http://www.robertjmur.com). Se encuentra en tiendas especializadas y su propia web. **Precio:** sobre 12 euros

Cambio de nombre, con el añadido de la palabra *origen*, para vincular aún más el vino a su tierra ribereña. Monovarietal de tempranillo de cepas de más de sesenta años, permaneció catorce meses en barricas nuevas de roble francés y tres años en bodega. Moderno, con intensa presencia de las frutas negras –grosellas, arándanos, moras– llega con un pulido tanino, de entrada suave que crece poderosamente en el paladar.



**FERRATUS ORIGEN 2017 Bodegas Cuevas Jiménez.** Gumiel de Izán, Burgos. 947 679 999. [www.ferratus.es](http://www.ferratus.es)  
Se encuentra en la propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 22 euros



*Despierta tu paladar*

Ahora en cápsulas de aluminio

**El Criollo**  
Registrado en 1910

[cafeselcriollo.com](http://cafeselcriollo.com)



**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, 2º 50004 Zaragoza / 976 232 552 / gastro@adico.es.

## NOVEDOSO TURRÓN

Como todas las navidades, Ascaso lanza sus novedades, entre las que destaca este exótico turrón, Tonka. Se compone de un caramelo realizado con fruta de la pasión, guayaba y coco, al que se suma un crujiente con almendra, cacahuetes caramelizados, pasta de cacahuete, escamas de sal, perlas crujientes de chocolate rubio y haba tonka. Ofrece un aroma fresco y especiado, además de intenso sabor frutal, que refuerza su papel como final refrescante de los banquetes navideños.

También son novedad el turrón Crujen, más clásico, basado en diversos chocolates. Y han bajado la cantidad de azúcar de su turrón de mazapán.



Gabi Orte Chillindrón



### TURRÓN TONKA

**Pastelerías Ascaso.** Huesca. 974 225 050. [www.pasteleriaascaso.com](http://www.pasteleriaascaso.com). Se encuentra en sus propias tiendas –Huesca, Coso Alto, 9; Zaragoza, Arquitecto Yarza, 5; y Madrid, Zurbano, 25– y en su web.  
**Precio:** 13 euros.



Ambar se suma a la tendencia de los calendarios de Adviento, esa cuenta atrás desde el primero de diciembre hasta Nochebuena, en el que cada día os ofrece una sorpresa, en este caso cerveceras. En concreto, la caja –de tamaño 48 x 35,5 x 24 centímetros– oculta once botellas de tercio de diferentes especialidades de la artesanas de la casa, dos latas de 44 centilitros y otros once artículos, *gadgets*, relacionados con la cultura de la cerveza.

Un regalo para los más aficionados, que pueden disfrutarlo día a día, o a lo *salvaje*, de una tacada.

### CALENARIO DE ADVIENTO

**Ambar cerveceros independientes**  
Zaragoza. 976 272 846. [www.cervezasambar.com](http://www.cervezasambar.com)  
Se encuentra en su propia web.  
**Precio:** 60,95 euros.

## Productos gourmet



Caracoles de Aragón



Conservas Coquet



Anchoas Revilla  
Distribución exclusiva.



Conservas Laurel



695 550 791

Ejea de los Caballeros



## SORPRENDENTE CREMA

La algarroba está de moda –hasta la roban en los campos– y con su harina se elabora esta dulce crema. Fruto del algarrobo, árbol autóctono del entorno mediterráneo, que contiene aproximadamente un 50% de azúcares, que se absorben lentamente gracias a su contenido en fibra, contribuyendo al equilibrio de la flora intestinal.

La crema se completa con avellanas, aceite de oliva virgen extra, de la variedad arbequina, bebida de almendra y sirope de ágave, todo ello procedente de la agricultura ecológica.

El resultado es una dulce crema, sin gluten, que se puede utilizar al modo de cualquiera de las industriales, en desayunos, meriendas, etc, con tostadas o tortitas.

Eso sí, una vez abierta, debe conservarse en frigorífico y, siempre que sea posible, dejar a temperatura ambiente una media hora antes de su consumo.

### CREMA DE ALGARROBA Y AVELLANA

#### Naturalmente Bio

Ráfales. 978 079 123. [naturalmentebio.es](http://naturalmentebio.es)

Se encuentra en el mercado del Campus de Zaragoza, tiendas especializadas y su propia web

**Precio:** sobre 5,30 euros, el bote de unos 220 gramos

## DULCE NARANJA

Resulta difícil encontrar zumos de naranja envasados que respeten el sabor de la fruta original. El que nos ocupa, elaborado por PROECMAT en el Matarraña, lo logra de largo, además de ser ecológico, con naranjas producida según dicha disciplina en Castellón.

Lleva un poco de azúcar, según exige la normativa vigente para garantizar su larga conservación –más de seis meses–, que no empaña el sabor original del cítrico, levemente endulzado, sin que pierda la esencia de la naranja.

Todo un descubrimiento para disfrutar en cualquier momento del día.



Gabi Orte Chillidón

### ZUMO DE NARANJA ECOLÓGICO

#### PROECMAT Productos Ecológicos del Matarraña

Valdeltormo. 679 215 803 [www.proecmat.com](http://www.proecmat.com)

Se encuentra en el mercado agroecológico y en el del Campus, además de su web

**Precio:** 4 euros

## Visítanos

**los sábados.** Plaza del Pilar, de 8.30 a 14 horas

**los miércoles.** Parque Venecia. Pl. Marco Polo, de 16 a 20 horas

**los viernes.** Campus Universidad. Pl. San Francisco, de 9.30 a 14.30 horas

Productos de agricultura ecológica y de proximidad, recién recogidos



Productores  
agroecológicos  
de Zaragoza

## MIGAS FÁCILES PARA TODOS

Gabi Orte Chilindrón



Desde Calamocha nos proponen estas migas, alegradas con chorizo, longaniza y panceta, además de los primordiales pan ajo, cebolla, pimentón y aceite de oliva.

Se presentan en bandejas selladas, de 250 gramos, para llegar y calentar. Una buena opción para quienes no se atreven a hacerlas, ya que resultan sabrosas, con un logrado punto de humedad, esponjosas.

### MIGAS CASERAS A LA ARAGONESA

**Qalat.** Calamocha. 978 731 819. [www.qalat.es](http://www.qalat.es)  
Se encuentra en tiendas especializadas y su propia web  
**Precio:** sobre 3 euros.



## SABROSO ANTÍDOTO

Las fabes con *pitu de caleya* –pollo de corral– se han convertido en un emblemático y equilibrado plato asturiano, que Conservas Laurel presenta de forma sabrosa en envase para dos o tres personas. Genial para el invierno.

No es la única opción para combatir el frío invernal pues su gama *de cuchara* abarca la fabada, el pote asturiano, las fabes con almejas o pulpo y verdinas con almejas. Sabores tradicionales asturianos muy bien tratados, desde la selección de la materia prima, hasta la elaboración y embotado.

Una solución para quienes no deseen cocinar, pero sí comer sano y sabroso, de forma tradicional.

### FABES CON PITU DE CALEYA

**Conservas Laurel.** Avilés. 985 525 437.  
[www.conservaslaurel.com](http://www.conservaslaurel.com)  
Se encuentra en tiendas especializadas.  
Distribuidor exclusivo en Aragón:  
D'Faya Foods: 665 982 448  
**Precio:** sobre 6,90 euros

## OTRA VUELTA DE TUERCA

Los inquietos responsables de La Mar de Sabor no cejan en su empeño de ofrecer los tomates secos, tan habituales en Caspe, de las más diferentes formas. Además de la obvia, ya los tenían en forma de paté deshidratado o como polvo, solo o en compañía de otras especias.

La vuelta de tuerca ha sido, esta vez, encurtir los tomates, eso sí de forma agridulce, que parece ser más del gusto actual, con lo que los tomates se convierten en un sorprendente *snack* con una peculiar textura. Perfectos como aperitivo, para acompañar una caña o alegrar cualquier ensalada.



Gabi Orte Chilindrón

### ENCURTIDO AGRIDULCE DE TOMATES SECOS

**La Mar de Sabor. Grupo R Monroy**  
Caspe. 976 272 846. [lamardesabor.com](http://lamardesabor.com)  
Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas  
**Precio:** sobre 6,50 euros



## Carnicería Chacinería Las Masadas

Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.

Disfruta desde el 15 de Noviembre a Marzo la décima edición



**X** Ruta del

# Cocido

Presenta



PARTICIPANTES

Toda la info en

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

# TRES ERAN TRES

Ostras, Melchor. Vaya lista que llevo. Todos los que tienen el carné de conducir no me han pedido más que garrafas de gasoil.

–¡Bah! No te quejes. Recuerda hace unos años las camelladas que nos hicimos con el papel de váter y aceite de girasol.

–Ah sí. Aquello no tenía nombre.

–¿Y mascarillas? Anda que no llevamos mascarillas el año pasado. ¿O era el otro?

–Yo ya no sé ni en qué año vivo.

–Vamos al 23, Baltasar. Al 23.

–¡Bufff!, si es que nos vuelven locos.

–Hombre pues alimentar a estos mamíferos artiodáctilos tampoco sale barato, ¿eh? Y nosotros a ver a quién le pedimos un regalo, que tampoco nos iría mal.

–Escribe al gordo, que seguro que te trae algo.

–¿Al pagano? Que se quede en Laponia. Prefiero trabajar y comprarme yo lo que sea.

–Bueno, tampoco estamos tan mal. Este año no nos han subido el IRPF.

–Ya a nosotros no, pero a la gente ya ves. Luego que no paran de pedir milagros. Que somos los Reyes, no el niño Jesús.

–A mí me han encargado hasta bombonas de butano.

–¡Ah! Aquellos años llenos de bolsas de Barbies y de Masters del Universo. ¡Qué tiempos!

–Y las muñecas de Famosa, eh ¿No te olvidas?

–¡Ah, sí sí!

–Este año de alimentación poco, ¿verdad?

–Sí. Yo cuatro jamones llevo. Queso nada.



–Hasta carbón llevo poco.

–Ya. Si es que los críos están *asustaos*. Ya ni se portan mal la mayoría.

–Los tiempos cambian, Gaspar.

–Pues sí.

–Pues nosotros ya podíamos cambiar un poco, ¿a lo mejor un coche eléctrico, que parece que ahorra más?

–¡Ah! que no lo dices por lo de contaminar.

–Sí, hombre, pero que hay que mirarlo todo, ya sabes. Poca tontería.

–Mira, a este que ha pedido cuatro garrafas de gasoil, le van a llegar tres, que tenemos que encender la caldera.

–Ah, pues sí. Dale, dale.



# LOS GRAFITIS DE BANKSY

Imagínense ustedes que un artista realiza una obra sobre la pared de un edificio. Que dicha obra merece la consideración de obra original, y que tanto desde un punto de vista objetivo –novedosa– como subjetivo –altura creativa–, merece la protección de derechos –patrimoniales y morales –que otorga la propiedad intelectual.

Aún más, imagínense que la pared de dicho edificio está en ruinas o desvenado, pero el artista ha plasmado allí sus obras –no es algo tan descabellado, pregúntenle al anónimo Banksy– que, al parecer, ha dado con sus huesos por Ucrania, y se ha dedicado a dibujar; hasta siete obras se le atribuyen.

El propio artista ha confirmado que ha creado siete murales en varios lugares de Ucrania, que incluyen a la capital, Kiev, y algunas de las poblaciones más castigadas por los bombardeos rusos. Uno de los murales representa una pelea de judo entre un hombre –podría ser Putin– y un niño, quien consigue derribar al adulto con una llave y tumbarlo de espaldas al suelo; otro muestra a dos niños usando como balancín una de las trampas de metal que se emplean para detener a los carros de combate, mientras que en un tercer mural, pintado dentro de las ruinas de un edificio bombardeado, aparece una gimnasta haciendo un ejercicio de cabeza.

Resulta obvio que el esfuerzo intelectual plasmado en la obra pictórica –*corpus mysticum*– pertenece a su autor, pero en este caso, se ha materializado en un soporte que le es ajeno, y sobre el que el autor carece de derechos –*corpus mechanicum*–.

Así, a bote pronto, la destrucción de las paredes y rehabilitación de los edificios donde se han dibujado dichas obras puede parecer un acto perfec-



tamente legítimo, si se realizan por la comunidad de propietarios dueña del inmueble destruido, o por la autoridad competente municipal, en aras de la rehabilitación del edificio en ruina.

Ahora bien, ya sabemos que tratándose del derecho, dos y dos no necesariamente nos arrojan un resultado de cuatro. Si introducimos en la ecuación (i) la cualidad de obras protegidas por derechos de propiedad intelectual –cuestión innegable, tratándose de Banksy– y (ii) la falta de consentimiento del artista –imaginemos que nadie le consulta sobre el derribo de los muros o las paredes en los que se ha materializado su obra–, podemos darnos de bruces con los derechos morales del autor.

Y ese derecho moral, con el que nos topamos de bruces, no es otro que el derecho a la integridad de la obra. En efecto, entre las distintas facultades que integra el derecho moral, reguladas en el artículo 14 de la Ley 1/1996, de la Ley de Propiedad Intelectual, adquiere especial relevancia, a los efectos que ahora nos ocupan, el derecho a la integridad de la obra, que permite al autor «impedir cualquier deformación, modificación, alteración o atentado contra [la obra] que suponga perjuicio a sus legítimos intereses o menoscabo a su reputación».

Lo mollar del asunto, es determinar qué tipo de actos pueden suponer un perjuicio a los intereses del autor o un menoscabo a su reputación, lo que resultará particularmente difícil en

supuestos en los que dicha alteración venga motivada por la existencia de un interés público o el derecho a la propiedad privada.

Así, en el ejemplo propuesto, y desde la modesta interpretación de un mero jurista, esto es de un mero exégeta de las normas, y realizada la debida comparación de los intereses

en juego, parece que debería primar el interés público o incluso el interés de las respectivas comunidades de propietarios de los diferentes edificios –en ruinas– en los que se han plasmado esas obras, y permitir la destrucción o rehabilitación de dichos vestigios, pues no en vano su situación ha sido generada por actos de guerra, que ya de por sí generan un daño casi irreparable.

Quizás los actores del proceso, ante la vista de la obra pretendan salvarla de la piqueta, y si es posible –técnicamente hablando– desgajen los muros de su ubicación actual y sean depositados en un museo –pero, en tal caso, convendrán conmigo que el autor plasmó sus obras en esos concretos lugares y por la situación en la que se encontraban esos *lienzos*– lo que significaría, que incluso salvando la obra, se produciría la paradójica consecuencia de que su conservación supondría también un atentado a su integridad.

En conclusión: deberemos ser especialmente cuidadosos al realizar cualquier modificación, alteración o transformación que pueda variar una obra de arte inserta en la pared o en el muro de un edificio, modificaciones que deberán ser analizadas caso por caso y atendiendo a sus circunstancias específicas.

Y no en vano, recordar al famoso dibujante, grabador, escultor, y pintor Matisse, para quien «dibujar es como hacer un gesto expresivo con la ventaja de la permanencia».



## ¿QUÉ COMÍAMOS? LOS MENÚS DEL SIGLO XX



Nuestro prolífico colaborador, Francisco Abad Alegría, acaba de publicar este libro, que vendría a ser la culminación de una trilogía comenzada con *Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (Siglo XX)*, 2009, y *Nuevas líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas*, 2011. En sus propias palabras, y con su habitual tono irónico, «este trabajo que ahora presento, pretende ser el último de la trilogía que junto con los precitados estudia de modo sintético el acontecer culinario y gastronómico del siglo XX español, tan cercano y ya en trance de ser olvidado, menospreciado por no ser suficientemente antiguo y descuidado porque aún se conservan recuerdos y 220 testimonios directos, que en poco tiempo se van a sumergir en el olvido si ello no se evita, constituyendo así objeto de pesquisas eruditas o de alguna tesis doctoral del año 2148, por ejemplo». Buceando en las fuentes originales, como es habitual en el autor, y especialmente en las ediciones digitales de los diarios *ABC* y *La Vanguardia*, que ha explorado exhaustivamente, Abad nos acerca a lo que se comía en diferentes ámbitos, especialmente los públicos. De hecho, analiza banquetes oficiales, menús de fiesta, lo que se comía en las cárceles, bodas, cuarteles, eventos variados e, incluso, los menús de algunos restaurantes representativos.

Con una especial atención a la curiosa *peripecia de la paella*, el libro analiza el fenecido *menú turístico* –de infausta memoria–, los vigentes de *degustación* –cada vez más, única opción en determinados establecimientos– o los recientemente implantados, *de picoteo*, a base de tapas, totalmente desconocidos en la tradición gastronómica española.

Una obra de consulta, repleta de datos interesantes, amén de curiosos, con algunas referencias aragonesas, como el menú que se ofreció a Primo de Rivera en Huesca al visitar los regadíos altoaragoneses, con pollo a la chilindrón, o el del homenaje a Fleta, en el Centro Mercantil, con una denominada Menestra aragonesa. Imprescindible en cualquier biblioteca que se precie.

### MENÚS DEL SIGLO XX EN ESPAÑA

Francisco Abad Alegría. Trea. Gijón, 2022. 220 páginas.

20 EUROS

## MÁS HISTORIAS DE HUESCA

Nueva entrega de la colección editada por la Diputación de Huesca y Prames, *Paseos por la historia*. De pequeño formato y apenas 48 páginas, aparecen como unos magníficos compañeros de viaje para descubrir la provincia, tanto *in situ*, como visitándola desde casa, cómodamente sentando en el sofá.

*Ganadería y paisaje*, escrito por Calos Callau recoge a través de varias rutas por la provincia la diversidad de razas de animales, propias

y ajenas, que se crían por el territorio, vacas, caballos, ovejas, cabras, gallinas, pavos, perros, etc., con atención a las ferias ganaderas que se celebran en la provincia.

Todavía poco conocido, el *Museo de Iconos de Graus* resulta toda una sorpresa para el viajero. Recoge una serie de piezas, ajenas a la tradición occidental, que suponen otra forma de entender la espiritualidad.

Finalmente, *Huesca de cine*, escrito por Josu Azcona, recorre los diversos escenarios cinematográficos de los que presume el Alto Aragón. Que no son solamente los castillos y monumentos históricos, ya que hasta películas del oeste se han rodado en la provincia.



### GANADERÍA Y PAISAJE

Carlos Callau. Prames / Diputación de Huesca. Zaragoza, 2022. 48 páginas.

### HUESCA DE CINE

Josu Azcona. Prames / Diputación de Huesca. Zaragoza, 2022. 48 páginas.

### MUSEO DE ICONOS DE GRAUS

Museo de Iconos. Prames / Diputación de Huesca. Zaragoza, 2022. 48 páginas.

5 EUROS.

## CONTRA EL ANALFABETISMO GASTRONÓMICO

Radical se muestra la autora, María Nicolau, cocinera de profesión, que ejerce en El Ferrer de Tall, en Vilanova de Sau, Barcelona. «Yo digo que acumular recetas como si fueran ejercicios de caligrafía y ejecutarlas no es cocinar, sino obedecer. Que no hay que saber cocinar para seguir instrucciones de forma eficiente, y que no hemos venido a esta vida a ser soldados ni clientes, sino a ser libres. Que saber cocinar es otra cosa. Y que esa *otra cosa* es la única que me interesa».



Tono reivindicativo que se mantiene a lo largo de toda la obra, que sí, es un recetario –ofrece fórmulas, para saltárselas, lógicamente–, pero mucho más. Aborda diferentes platos o ingredientes, desde la zarzuela a la tortilla francesa, hasta el cordero o el pescado, pasando por otros preparados –pan con tomate, patatas fritas, butifarra...–, que analiza, reconstruye, ironiza, bucea en sus orígenes, deleitando al lector, a la par que apela a su inteligencia.

«Este no es ni un –enésimo– libro de cocina, ni el libro de cocina definitivo. Este es un libro de cocinar», afirma la autora, plagado de frases rotundas y contundentes, donde expresa su visión del mundo –cocina–. «Me interesa el acto de cocinar, poderoso y transformador, ¡los borrones en los márgenes de la receta».

Y si, «directa o indirectamente, todos somos seres cocinantes», la inmensa mayoría deberíamos disfrutar de este libro, más allá de nuestra cercanía a esa habitación repleta de artilugios, donde cada vez menos transformamos los alimentos.

Sabremos el origen de un plato como la zarzuela, la diferencia entre crema y puré, la necesidad de consumir todo –todo– el cordero, que el romesco no es una salsa –como tampoco el chilindrón–, la filosofía que se esconde detrás de una escudella, etc. Y por más que muchos de los asuntos que trate se ocupen de la tradición culinaria catalana, resulta un libro más.

El mejor regalo estas navidades para quien ame la cocina, es decir la vida y la cultura. Esperamos que María siga publicando más exquisiteces.

### COCINA O BARBARIE

María Nicolau. Traducción de Ana Camallonga y Gema Moraleda. Península. Barcelona, 2022. 320 páginas.

22,90 EUROS. EBOOK: 8,99 EUROS.

## PARA TRASNOCHADORES

Ron Barceló y el ganador de *Masterchef*, Aleix Puig, se han aliado para editar este curioso y divertido libro, destinado a trasnochadores y recenadores. Fórmulas sencillas, casi al alcance de cualquier nevera convencional, para recuperar fuerzas tras una larga noche, con o sin ron Barceló.

Prolijamente diseñado e ilustrado por Loreto Manzanera, entre sus propuestas podemos encontrar desde la clásica hamburguesa, a los *paninis*, pasando por una *regenerada pizza* o unos huevos fritos, mejorados con patatas de bolsa. Amén de las ideas, un buen regalo para estas fechas, ya que la lectura y contemplación del libro resulta muy amena.



### RECENARIO

Sofía Proenza y Aleix Puig. Ilustraciones de Loreto Manzanera. Varma para Ron Barceló. Madrid, 2022. 120 páginas.

18 EUROS, EN BARCELONDAJAUS.COM.

## SOLO VEGETALES

Insistimos en que los recetarios veganos no son para los que únicamente se alimentan de vegetales. Pues muchas de las recetas son totalmente adecuadas para los omnívoros.

El libro de Gloria Carrión, conocida por las redes sociales –@lagloriavegana– con decenas de miles de seguidores, tiene esa virtud. No abusa especialmente de ingredientes ajenos a nuestra cultura, como el tofu o la soja, y sí propone adaptaciones de platos clásicos, siempre sin huevos, leche, carne o pescado. Un buen compendio de recetas para entender lo *verde* de otra forma, con recetas como Paté de siempre, Guiso de judías y arroz al limón, Canelones de setas o Helado de turrón.



### LA BIBLIA DE LA COCINA VEGANA

Gloria Carrión. Oberón. Madrid, 2022. 432 páginas.

30,95 EUROS.



## CAPÍTULO CINCO SEGUNDA PARTE

**Nota del transcriptor.** *Hasta ahora mi labor se había reducido a la mera transcripción y traducción de algunas partes que me llegaban en inglés. En este caso, la información recibida resultó demasiado fragmentada. Me llegaron multitud de emails de Holly, en algunas ocasiones contradictorios, lo que me obligó a larguísimas llamadas para aclarar diversos puntos del relato, algunos de suma importancia. Aunque no lo dijo claramente, flotaba en nuestra comunicación un miedo que jamás había visto en él.*

*Ahora, puedo intuir el motivo de la zozobra de Holly sobre este tema: hemos recibido en Gastro Aragón algunos emails claramente amenazantes por hacer pública la existencia de la Hermandad, no sé siquiera quiénes son verdaderamente. Incluso recibimos dos larguísimos anónimos que hubieran sido muy cómicos si no hubieran contenido amenazas de muerte. Solo puedo decir a estos señores una cosa: ¡Que os jodan!*

**V**olviendo a lo nuestro, dejé a Holly contemplando estupefacto la bajada de los animales, que iban a servir supuestamente de cena, a un enorme horno. En la alta bóveda iluminada por antorchas se recortaban los perfiles de los asistentes aplaudiendo, de camareros vestidos con largas túnicas llevando enormes bandejas portando copas de metal rebosantes de mulsum y otras bebidas de la Antigua Roma. Otros camareros ofrecían en sus bandejas distintas patinas que según comprobó Holly eran deliciosas.

Encendieron unos focos y entonces Holly pudo ver como la gran parte de la gente iba vestida de diferentes épocas: romana, edad media, renacentista, y de épocas más recientes. Incluso se veía alguno vestido a la manera de los años veinte, canotier incluido. Pero era claro, por la manera en que se dirigían unos a otros, que no era una fiesta de disfraces. Era otra cosa, pero Holly, como nos hubiera pasado a cualquiera en su situación, no tenía la más remota idea de lo que podía ser.

No veía por ninguna parte a Martín Blasco, aunque sí le pa-

reció ver a algunos de sus alumnos, precisamente los que mejor pagaban y que le habían sido presentados por el propio Blasco. Se acercó a ellos tratando de entablar conversación pero con todos sucedió lo mismo: después del saludo de rigor se separaban de él con una sonrisa extraña. Confundido, cogió una nueva copa más de una de las bandejas, le siguió resultando raro el sabor del vino, como si hubieran echado, además de miel, especias de algún tipo y se alejó del grupo, acabando apoyado en el muro de la sala, desde donde pudo ver al anciano que había dirigido a los cocineros hacía un momento caminando decidido hacia él. Interrumpieron su paso en diversas ocasiones. Quedaba claro que era un personaje de importancia en lo que fuera esto: cada vez que lo paraban, conversaba unos segundos y, señalando a Holly, reemprendía su camino hacia él. Cuando al fin llegó junto a Holly le preguntó con una voz grave pero cálida:

—¿Qué te parece nuestra celebración?

Ante el silencio de Holly, quien realmente solo pensaba en preguntarle cómo se podía salir de allí, porque estaba empezando a no encontrarse demasiado bien, dijo con una sonrisa que de alguna manera tranquilizó a Holly:

—¿No entiendes nada, verdad? Le pedí a Martín Blasco que no te dijera nada. Dejemos que los acontecimientos hablen. Basta por ahora que sepas que estás en la celebración de un aniversario importante para todos nosotros— dijo volviéndose a los presentes, quienes parecían mirarle con una atención que incomodó a Holly. El anciano supo entender el malestar de éste y añadió.

—Mejor empecemos. Ven, sígueme.

Echó a andar hacia una de las puertas que se abrían en el lado opuesto de la sala. Holly le siguió algo mareado. Todo el mundo le sonreía abiertamente mientras seguía al anciano. Incluso vio a Martín Blasco, vestido muy raro, levantar la copa hacia él. Fue a acercarse a él, pero Martín, negando con la cabeza, le señaló al anciano.

Un poco más tranquilo al haber visto a Martín, continuó hacia el anciano. Holly sabía que no podía sucederle nada malo si este estaba cerca. Al cruzar al umbral, éste le es-

peraba al otro lado de la puerta. Era una sala amplia con las paredes cubiertas de hileras de enormes armarios de distintas épocas y estilos, aunque todos parecían de gran calidad. En medio de la sala había un enorme arcón de donde el anciano extrajo una toga romana. El anciano le pidió que se desnudara y se la pusiera. Después de ayudarlo a ponérsela, el anciano vertió vino especiado en dos copas de vidrio muy grueso y en muy mal estado. En ese momento Holly sentía su mente como si fuera no enteramente suya, como si de alguna manera también perteneciera a más personas. Una de ellas el anciano, pero, a pesar de que en condiciones normales esto le hubiera producido un vivo terror, permaneció tranquilo. Algo en su mente le decía que lo que iba a suceder era bueno. Notó, acostumbrado al algodón, que el tosco tejido de lino de la toga le irritaba la piel. El anciano extrajo con gran cuidado de un pequeño cofre lo que parecía un retal de una tela prácticamente deshecha y se la colocó con sumo cuidado a la altura del pecho, enganchándola con broche muy antiguo dónde se distinguía a un toro. El anciano, después de vaciar la copa, dijo.

—Esta tela que te he puesto en la toga, es el único resto que nos ha llegado de Caius Julius, el fundador de la Ciudad Subterránea y Sumo Sacerdote de Mitra en Caesaraugusta. Acábate la copa, por favor, tenemos que hacer el brindis mitraico iniciático con todos antes de iniciar la ceremonia. Holly bebió la copa, se recolocó la toga y salió detrás de él. En la sala central les esperaban todos los asistentes. Parecía que había aumentado el número hasta sobrepasar las cien personas, calculó Holly con rapidez, como si su mente en esos pocos minutos hubiera alcanzado otro estadio.

Se sentía eufórico y, sorprendentemente para alguien tan poco amigo de las aglomeraciones, levantó la copa como el resto y repitió sus palabras, aunque no tenía ni la más remota idea lo que significaban: «Por Caesaraugusta, por Mitra y Caius Julius, el primero de nosotros». Al momento se vio rodeado por gente que quería brindar con él y que le felicitaban al grito de «Toda mi alegría a ti, El Último».

Así fue saludando, abrazando a todos y cada uno de los presentes, quienes le llenaban la copa cada poco tiempo. Todos salvo Martín Blasco, quien hablaba con el anciano, ambos con rostros que mostraban preocupación. De cuando en cuando miraban a la entrada de arriba, hasta que el

anciano habló con dos personas que inmediatamente se dirigieron a las escaleras y una vez arriba reforzaron la puerta con dos enormes maderos. Después de esto parecieron más tranquilos, se unieron al resto en los brindis. Verlos tranquilos de nuevo, calmó a Holly y la sensación de peligro desapareció. Oyó a su espalda aplausos y al volverse vio como se iba desprendiendo un enorme lienzo de la pared que escondía un gigantesco retablo en el que aparecía Mitra sujetando por el hocico a un toro. Arrecriaron los aplausos y vítores cuando el lienzo cayó al suelo.

El anciano mandó callar y dijo.

—Hoy celebramos la Fundación de la Ciudad Subterránea. Hace mil novecientos años Caius Julius la creó y nuestros hermanos a lo largo de los siguientes siglos la mantuvieron viva. Todos estos siglos ha servido para acoger a los perseguidos injustamente por el poder. Nunca fue fácil y tampoco lo es ahora, como sabéis. Por eso tuvimos que expulsar a unos pocos que estaban empezando a olvidarse de quienes somos.

Miró hacia un grupo y añadió con voz glacial.

—Puede que no hayamos hecho una limpieza completa —y volviéndose hacia el resto añadió—. Siglo tras siglo la hemos hecho crecer con nuevas salas. Y hoy tenemos con nosotros un nuevo Último —continuó levantando con fuerza el brazo de Holly—. El vivo retrato de nuestro fundador y como él... pero no perdamos tiempo. Tenemos que hacer el recorrido sagrado antes de celebrar la Cena de la Hermandad.

Se levantaron las copas, mientras el anciano y Holly desaparecían tras una diminuta puerta que se abría en una de las paredes. Una vez en el otro lado, el anciano anudó en la cabeza un trapo impidiéndole ver nada a Holly.

—El camino que vamos a hacer simboliza la oscuridad en la que vivió el mundo y por otro lado te impide ver las salas que la Hermandad hemos ido haciendo a lo largo de los siglos, pues nos dirigimos a la Sala Prima que fue excavada en la roca por el propio fundador y sus primeros seguidores debajo del teatro romano. Allí te hablaré del Primero y después, ya sin vendaje en los ojos, te contaré lo que hemos logrado en estos mil novecientos años. Vayamos entonces y entenderás quienes somos y quien vas a ser.

CONTINUARÁ

ARIZA 1928  
**GONZALEZ ROMERO**  
ELABORADOS CÁRNICOS

Más de **40 años de tradición**  
elaborando los productos de *La Matanza*

info@gonzalezromerosl.com | Plaza Hortal, n.º 21, Ariza, 50220 [Zaragoza] | www.gonzalezromerosl.com  
976 845 082 672 333 426

*Tres Variedades. Tres Añadas. Un Coupage.*

BODEGA SAN VALERO CARINENA  
**B S V**  
19  
44

**8.0.1**

CABERNET SAUVIGNON  
MERLOT 2015 y SYRAH  
EDICION 144

TEXTOS: C.A.

| gastro@adico.es

FOTOS: GABI ORTE CHILINDRÓN

| gabiorte@chilindron.es



Gabi Orte Chilindrón

Harina, agua y sal y aceite, mucho aceite, para freír, esa es la esencia de los churros, cuyo origen se remonta a muchos años atrás, como fruta de sartén.

# CHURROS

## TODA UNA VIDA CON NOSOTROS

Si pensamos en los churros, probablemente nos sucedan dos cosas. La primera es que no recordemos con exactitud cuando fue la primera vez que los probamos –si fue en casa, en una feria o en un establecimiento hostelero–, ni si iban acompañados de chocolate o no. La segunda es pensar en las personas que más queremos, familia y amigos, con los que nos gustaría compartir una docena este invierno.

El churro es el dulce, no tan dulce, que reúne a familias enteras alrededor de una mesa, tanto a la hora del desayuno como la merienda. Transversal a todas las generaciones, quizá sea una de las elaboraciones en las

que gana por goleada la receta tradicional. Ligado con cierto cariño a las temporadas festivas –ferias y Navidad, sobre todo– el churro siempre es bienvenido. Con chocolate, café o solos, pero siempre se disfruta mejor en compañía.

Si vuelven ligeramente las páginas de esta revista, sin llegar a cerrarla del todo, observarán en su lomo que se trata del número 91 de Gastro Aragón. El primer número, publicado en diciembre de 2009, estaba dedicado al chocolate y en su portada aparecía un churro. Hoy, 90 números más tarde, escribimos –por fin– de su fiel compañero de meriendas. Más vale tarde que nunca.



## ORIGEN DE LOS CHURROS

Los churros pertenecen al denominado grupo de las frutas de sartén, es decir, pequeños bocados, generalmente dulces, que se hacen con masas harinosas y que se elaboran por fritura en aceite. A la misma familia pertenecen las porras, buñuelos y rosquillas, por eso, también es común encontrarnos con estos productos en las churrerías.

¿De dónde proviene la receta original? No está muy claro. Muchos recuerdan su similitud con el *youtiao*, muy típico en la cocina china, y otros recalcan que la idea del buñuelo ya data de los árabes. Sea como fuere, como ya hemos dicho anteriormente, bienvenido sea.

Más allá del origen del chorro como receta, está la historia del chorro como tradición. En Zaragoza, la churrería **La Fama** –Prudencio, 5. 50003 Zaragoza. 976 393 754– es uno de los establecimientos de referencia. Se trata de un negocio familiar que nace de dos mujeres, **María Jesús Langa** y **María Victoria Bazán**. Su respectivo hijo y sobrino, **Eduardo Bazán**, explica que sus tíos iban con la churrería ambulante por pueblos, de feria en feria, e hicieron grandes ciudades como Logroño, Pamplona y Vitoria, y que durante la temporada de invierno se quedaban fijos en Zaragoza: «En la calle Don Jaime, hace más de 45 años, había unos solares y la colocaban allí». Con el paso del tiempo vieron la oportunidad de montar un negocio fijo y seguir con los churros a nivel familiar. «Nos costó mucho darnos a conocer, aunque sí había gente que nos conocía de la feria ambulante, compraban todos los años».

Con muchos años de experiencia a sus espaldas, también decidió establecer su churrería en un punto fijo **Pepe Aznar**, propietario de **La Churre de María**, en María de Huerva, y que ahora lleva su hijo. «Hace ya 22 años que empecé con la churrería. Invertí mucho dinero en la construcción cuando el *boom* y no fue bien. Pero conocía a gente que tenía solares por Zaragoza y decidí montarla



Gabi Orte Chilliendón

Porra enroscada, de la que saldrán las raciones, una de las especialidades de la Churrería La Fama.

para ponerla en esos solares. Además, hice yo mismo la churrería. No me fue mal, pero me costó mucho aprender». Pepe hacía fiestas de los barrios y estuvo en Villanueva de Gállego y Cuarte, pero decidió quedarse en María hace ya dos décadas.

Provenientes también de otros gremios, pero con gran pasión por los churros, **Edith Stead** y **José María Álvarez** abrieron las puertas de **Churrísimo** hace un año. «Buscábamos hacer algo nuevo pero sin perder lo tradicional y aprendimos todo de cero. La experiencia que tenemos haciendo churros es la del año que llevamos abiertos». Se dieron cuenta de que a no todo el mundo le gusta el chocolate a la taza y que el chorro admite muchos más sabores, y se lanzaron.

La Fama, La Churre de María y Churrísimo son tres emprendedores que han contribuido, y siguen haciéndolo, a que la cultura del chorro se mantenga, evolucione y crezca, haciendo

que los más pequeños y mayores puedan seguir disfrutando de esta fruta de sartén de una forma diferente.

## RECETAS E INNOVACIÓN

«Los churros no tienen grandes secretos. Es harina, sal y agua para hacer la masa, y después freírlo en un buen aceite», explica Eduardo Bazán de La Fama. Parece sencillo, sin grandes complicaciones, pero la realidad es otra. Hacer churros es complejo. Pepe Aznar, de La Churre de María, reconoce que «pensaba que hacer churros era muy fácil y estaba muy equivocado», y estima que le ha costado entre seis y siete años «hacer los churros en condiciones».

En la misma línea, Edith cuenta que querían hacer un chorro bien equilibrado y les llevó mucho esfuerzo y dedicación encontrar la receta perfecta para el producto que buscaban para su establecimiento: «Las cantidades, la maquinaria, el trabajo con aceite



Gabi Orte Childirón

La Churre de María, instalada en plena calle, como manda la tradición. La elaboración de los churros se convierte en todo un espectáculo visual.

de alta temperatura... Es difícil hacer churros», añade Edith.

Según los entrevistados, el secreto, sin duda, es hacerlos con mucho amor. «Pero a cualquier churrero que le preguntes, ninguno te va a decir las cantidades exactas de cada uno de los ingredientes. Cada churrero tiene su fórmula secreta», añade Pepe.

Además, coinciden en otros dos aspectos. Por un lado, la perseverancia: «Si un día te sale mal, pues lo vuelves a hacer. Hay que procurar tener un buen producto. Cuesta mucho levantar un negocio», recalca Eduardo. Y por otro, que el churro esté recién hecho. «Lo hacemos poquito a poquito

y todos se llevan los churros recién hechos. De hecho, hay gente que espera de propio para llevárselos recién sacados del aceite», suma Pepe. «Es nuestra filosofía. Incluso la textura es muy diferente y eso se nota», añade Edith.

Una vez que tenemos la receta base clara y las prácticas hechas, llega la hora de innovar. Dentro de la categoría de churros innovadores, pero que ya forman parte de nuestros *clásicos*, está el churro recubierto de chocolate y el churro relleno de crema pastelera. Los primeros suelen hacerse con chocolate negro, con leche o blanco, aunque también se pueden ver con chocolate rubí, de color rosa. Los re-

llenos aún cuentan con muchas más variaciones posibles, pues el churro en sí mismo puede estar recubierto o no, y el relleno se adapta a los paladares: chocolate, fresa, oreo, nutella, dulce de leche, etc.

«Cuando empecé todo esto ya estaba inventado. Las coberturas se venden muy bien, y los rellenos también, aunque sobre todo se llevan el churro tradicional», indica Pepe.

En La Fama también elaboran estos tipos de churros. «Más el fin de semana y en fiestas, aunque es más complementarios. Se hacen en momentos puntuales, cuando la gente está más animada», explica Eduardo.

De innovación saben mucho en Chu-

CHURRERÍA - CHOCOLATERÍA

Churros y Buñuelos  
Chocolate con Porrás  
Rellenos de chocolate y crema  
Churros bañados con chocolate

**La Fama**  
FUNDADA EN 1949

Prudencio, 25.  
50003 Zaragoza  
Tel: 976 39 37 54  
churreria.lafama@gmail.com





Cortesía Cimorra

Cimorra sirve a domicilio churros y porras, junto con otros dulces como cruasanes, napolitanas o tartas.

## ZARAGOZA, LÍDER EN CONSUMO

Una de las compañías más potentes en la distribución de churros se encuentra aquí, en Zaragoza. Se trata de **Grupo Cimorra**, una empresa que nació hace trece años cuando su propietario, **Juan Carlos Cimorra**, decidió seguir con el camino que había comenzado un amigo suyo, que tenía una churrería y recibía encargos de varios bares y restaurantes.

Dejando de lado el aspecto hostelero, se centró en la distribución de churros y hoy, más de una década después, sirve cada día a 500 locales de la ciudad con cerca de 20 000 churros elaborados en cada jornada. «Empezamos con poquito, apenas hacíamos 2000 al día, pero ahora somos líderes. Sabemos que el producto del churro es complicado de elaborar, pero, al mismo tiempo, hay mucha demanda por parte de los consumidores».

Juan Carlos reconoce que uno de los aspectos fundamentales del churro es que esté recién hecho. Recién entrado el día, a las 0 horas, el obrador comienza a funcionar para que a primera hora de la mañana los establecimientos tengan sus churros a punto. «Aproximadamente, entre cafeterías físicas y distribución, Zaragoza tiene un consumo diario de unos 60 000 churros».

Su objetivo es seguir creciendo y se encuentran investigando la automatización en la elaboración de los churros, algo que es «muy complicado porque no hay ninguna máquina que pueda hacerlos y hay que crearla». Al mismo tiempo, también realizan pruebas para poder hacer churros congelados con destino al mercado internacional y gran distribución. «El consumidor ya conoce el churro, no es nuestro tipo de cliente para el congelado. No vas a tener la misma calidad que con un producto recién hecho, pero es una forma de abrir mercado internacional».

¿Hasta dónde podrán llegar los churros? Más allá de las fronteras, pero también directos a tu casa. Grupo Cimorra cuenta con una tienda *online* en la que puedes encargar churros y porras tradicionales, mixtas con chocolate o churros cubiertos –junto con otros dulces como cruasanes, napolitanas o tartas– y su equipo te lo lleva para que puedas disfrutarlos sin pisar la calle.

rrísimo y han creado un estilo propio. Hacen, principalmente, Churrolazos. «El lazo equivale a unos cinco churros tradicionales. Después le añadimos un *topping* húmedo, como chocolate con leche, y un *topping* seco, como cereales *crunch*».

Son muchas las posibilidades a la hora de combinar sabores, aunque también gusta mucho solo, con azúcar o con azúcar y canela. Desde que abrieron se han dado cuenta que son muchos los que se acercan a su establecimiento a disfrutar de los churros, pero no les gusta el chocolate. Por ello, han creado unos chocolates alternativos con sabor a avellanas, red velvet y oreo, todos ellos con la posibilidad de incluir nata. «Se asemeja un poco a esa imagen norteamericana del chocolate que se ve en las películas».

Tampoco se quedan ahí, ya que para ellos era importante crear una alternativa para poder disfrutar del churro en verano. Así que lo hicieron con helado.

«Son helados que aprendimos a hacer aquí, que los hacemos nosotros, y que se pueden combinar con algunos churros o lazos más pequeños». Por supuesto, tenían helado de chocolate, aunque fue el de vainilla el que más gusto. Reconoce que en verano mucha gente prefería tomárselos con café frappé, también elaborado por ellos mismos. Moca choco negro, moca choco blanco, avellana y oreo son algunos de sus sabores. «Hay mucha gente a la que le encanta y van a lo seguro. Con el helado tenían más miedo. También pedían los churros con *smoothies* de frutas», añade Edith.

Más innovador o tradicional, sea como sea, en Zaragoza somos de churros más que porras. «En Madrid quizá sean más de porras, pero aquí hay más tradición de churros. Si que es cierto que por la mañana, en el desayuno, se comen más porras que por la tarde», explica Eduardo Bazán. «Nosotros no hacemos porras y, en todo el año que llevamos abiertos, solo una persona se ha ido de nuestro establecimiento. En general piden



Gabi Orte Childirón

Dicen los expertos que el aceite debe estar muy caliente, para que el churro adquiera su bonito color dorado. En Churrísimo conviven tradición y modernidad.

churros, pero si no hay porras, se llevan los churros», añade Edith.

## FERIA O NO

La feria. Un espacio abarrotado de mayores, niños y luces, en el que hay atracciones de todo tipo. En el que se escuchan constantemente los éxitos musicales del momento entremezclados con los gritos de las personas subidas en el saltamontes, con los disparos en las casetas que persiguen llevarse el mejor peluche. Tómbolas donde puedes conseguir un televisor nuevo abriendo una papeleta, o un jamón, no diremos que no. En cualquier buena feria que se precie no puede faltar nunca una buena churrería.

Eduardo Bazán, de La Fama, cuenta que cuando sus tíos se iban a hacer ferias vivían en una caravana. Comenzaban la temporada en la primavera y recorrían grandes ciudades y pequeños pueblos durante el verano hasta llegar al Pilar, en octubre. En invierno ya se asentaban en Zaragoza para poder estar en casa, descansar y disfrutar de las fechas con la familia. «En fiestas se trabaja con un mayor volumen y con un horario más amplio». En feria, se reúnen los trasnochadores con los madrugadores en la churrería.

Un trabajo bonito e intenso, que con

el paso del tiempo puede convertirse en una tarea de equilibrismos. Pepe Aznar, de La Churre de María, llevaba su churrería por los barrios de Zaragoza durante las fiestas, pero finalmente decidió asentarse en María de Huerva: «Por la edad y por los hijos, sobre todo. Buscas establecer una rutina».

Lo mismo buscaban los tíos de Eduardo, que pasaron de tener su temporada fuerte en verano, hacer largas jornadas y vivir en una caravana a tener un horario marcado, irse de vacaciones en verano y pasar el año rodeados de su familia. «No es lo mismo estar en tu casa que ir viajando de ciudad en ciudad». Ahora su temporada de churros va, principalmente, de octubre a enero.

Aunque sí que es cierto que muchos conservan su estructura ferial, muchas churrerías comienzan a asentarse en espacios y solares de la ciudad, ¿quién no tiene ya su propio establecimiento? ¿Poco a poco irán desapareciendo las churrerías itinerantes? No lo sabemos, las próximas décadas lo dirán. La pandemia del coronavirus ha sido un punto de inflexión para muchos bares regentados por personas a punto de jubilarse, al igual que las churrerías que no podían salir por la falta de ferias y restricciones sanitarias.

## EL CONSUMIDOR

Aunque el churro sea un producto transversal a todas las generaciones, sí es cierto que se suele relacionar más con determinados grupos de edad. El perfil de la gente que acude a las churrerías es muy heterogéneo. «Tenemos personas mayores que vienen cuando salen del Pilar por la mañana y familias con niños, pero también cuadrillas jóvenes», explica Eduardo Bazán de La Fama. Después de la pandemia ha notado un cambio importante en la clientela y es que «vienen grupos de jóvenes, entre 20 y 30 años, que quedan a tomar chocolate con churros. Quizá antes salían de fiesta pero al estar cerrado han creado otros hábitos».

Hasta la churrería de Pepe se acercan personas que salen de trabajar temprano y les gusta llevar a casa chocolate con churros. «Viene mucha gente joven, recién casados y con niños pequeños, pero también gente mayor», señala.

Si antes era Pepe quien se trasladaba hasta los diferentes barrios, ahora son sus clientes los que van exproceso a su churrería. «No estoy en una zona de paso, la gente viene porque me conoce y les gustan mis churros. Se acerca gente de Zaragoza, de Cadrete, de Cuarte, de Botorrita... Son ya 20 años», añade.



Gabi Orte Chilindrón

La Fama, todo un referente para los zaragozanos y los turistas, ubicada muy cerca de la plaza del Pilar.

## FRUTAS DE SARTÉN

Según el *Diccionario comentado de gastronomía*, de **Fernando Riquelme**, *fruta de sartén* es «cualquier preparación cuya base sea una masa frita». Con lo que los churros se engloban perfectamente en esta categoría.

Ya **Ruperto de Nola**, cocinero de la Corona de Aragón, en su *Libro guisados*, 1477, escribe la receta de **fruta de sartén** ««Queso añejo tomarás y harina; y echarlo en un cazo; y moler azúcar; y batirlo muy bien con sus huevos, y después tomar buena manteca y echarla en una sartén; y después ir echando de la *fruta*», para seguir con fruta de manjar blanco, de queso fresco, de robioles y las llamadas garbias, donde introduce borrajas. Todas ellas coinciden en llevar una pasta de harina —con huevos, azúcar y otros ingredientes—, que se fríe ligeramente en aceite vegetal, en manteca o grasa animal, como manteca de cerdo.

El churro sería, pues, la más elemental de las frutas de sartén, como recuerda nuestro colaborador **Francisco Abad Alegría**, en *El cuaderno digital* —[elcuadernodigital.com/2021/05/06/frutas-de-sarten](http://elcuadernodigital.com/2021/05/06/frutas-de-sarten)—, donde recuerda que ya mucho antes de **Confucio**, s VI aC, «hacían masas alargadas de harina de trigo y agua que freían en aceite vegetal; con objeto de que el interior de la masa estuviera bien cocho, practicaban un corte profundo longitudinal que daba al pequeño bocado frito el aspecto de los panes romanos de *vulva de Venus*, que siguen haciéndose en nuestras panaderías tradicionales, denominándolos *youtiao*». Para concluir que «el ingenio hispánico sustituyó el lento y trabajoso hendidido de los cilindros de masa por un estriado en forma de estrella en la boca del embudo de pistón que empujaba la masa a sumergirse en hirviente aceite, de modo que además de quedar mucho más bonitos, los churros están formados por una superficie estriada y tostada, crujiente, y una mínima médula más blanda».

Y de la fruta a las **flores de sartén**, descritas por **Altamiras**, donde la masa se freía con el concurso de un molde de hierro, en forma de cruz o hierro, logrando unas espectaculares masas fritas.

Tanto a La Fama como a Churrísimo llegan a muchos turistas. «Es verdad que los turistas vienen buscando las cosas más tradicionales. Sobre todo, vienen bastantes chinos, italianos y franceses. Curiosamente antes de ayer estuvo un coreano del sur», explica Eduardo Bazán.

Los churros sí, pero lo del chocolate les cuesta algo más. «Como es algo típico, hay agencias de viajes que nos llaman para grupos. A los franceses les gusta mucho, pero el chocolate a la taza les es muy pesado y solo lo utilizan para untar. Igual piden varias docenas de churros y solo un chocolate para mojar», añade Edith. Si mucha gente es capaz de coger el coche solo para ir a comprar unos buenos churros, ¿hasta donde se puede llegar? Al poco tiempo de su apertura, Churrísimo realizó una apuesta importante: «Decidimos hacer *delivery* para darnos a conocer y funciona muy bien. Nos suelen pedir docenas de churros y chocolate, principalmente para los desayunos del sábado y el domingo». Hoy en día lo mantienen y es uno de los servicios que mejor les funciona. Poco a poco se van incorporando a este tipo de plataformas otras churrerías de la ciudad.

### ¿UNA DOCENA?

Los churros son muchas cosas. Son el recuerdo de los abuelos que ya no están, de momentos en familia y en compañía de amigos. Son la recompensa por un gran madrugón o la recarga de pilas tras una larga noche. Esa merienda dulce, pero no empalagosa, en las tardes de invierno o el punto final a una noche de feria en las fiestas del Pilar. Los churros son difíciles de hacer, pero puedes combinarlos con muchas cosas. Puedes untarlos en chocolate o añadirles *toppings*, comerlos recubiertos o rellenos. Son innovación y tradición, son historia de gastronomía, y de cada familia. Los churros son muchas cosas, pero, al fin y al cabo, son solo agua, harina, sal y aceite.



*Em*

esteban martin

VIÑEDOS Y BODEGAS

*La emoción de la garnacha*

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

WINE IN MODERATION  
ENI DE TIERRA  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN





Gabi Orte Chihndrón

## INGREDIENTES

- 400 gramos de patatas blancas cocidas
- 2 yemas
- 50 gramos de maicena
- 40 gramos de queso parmesano
- Trufa
- Sal y pimienta
- Aceite de girasol para freír

## CHURROS DE PATATA, PARMESANO Y TRUFA



### INGREDIENTE PRINCIPAL

La **patata**, que, hecha churro, será un excelente aperitivo para sorprender.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

En no más de media hora se prepara, siempre que se sea hábil machacando patatas.



### GRADO DE DIFICULTAD

**BAJO**. Que los churros consigan una bonita forma más o menos uniforme.

**ELABORACIÓN** > Con ayuda de un machaca patatas hacer un **puré de patatas** lo más fino posible. Añadir las yemas de huevo, la maicena, el queso rallado y la trufa. Mezclar bien, sazonar con sal y pimienta e introducir la masa en una **manga pastelera**.

Poner aceite a calentar en una sartén e **ir friendo los churros** de patata, hasta que se doren bien. Pasarlos a papel absorbente y servir.

Receta cortesía de **Hugo López**, profesor de la **Escuela de Hostelería y turismo MasterD**.



Gabi Orte Chilandrón

## CHURROS DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLOS

### INGREDIENTES

- Para la masa del churro: 125 gramos de agua o caldo de bacalao, 75 gramos de harina, 2 huevos, 40 gramos de mantequilla, sal.
- Para el buñuelo: 250 gramos de bacalao, 1 patata, media cebolla, vino blanco, 1 diente de ajo, 2 o 3 ajetes tiernos o cebollino o perejil, sal, pimienta.
- Para la crema de piquillos: 1 bote de piquillos, 2 dientes de ajo, nata, sal, pimienta.



#### INGREDIENTE PRINCIPAL

El **bacalao**, que se presenta aquí de una forma totalmente diferente.



#### TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de una hora, sin contar el tiempo de congelación de la masa.



#### GRADO DE DIFICULTAD

**MEDIO.** Hace falta tener un poco de mano con la masa. Y poco más.

**ELABORACIÓN** > **Para la masa del churro**, poner al fuego el agua o caldo junto con la mantequilla y la sal. Cuando rompa a hervir sacarla del fuego y añadir de golpe la harina, ya tamizada, sin dejar de remover, hasta que no quede ni un grumo blanco. A continuación, incorporar de uno en uno los huevos según se vea que la masa los va admitiendo; sin dejar de remover con una espátula de fibra. Así, hasta alcanzar la textura deseada.

**Para el sofrito de bacalao**, cocer una patata. Dorar el ajo picado en un poquito de aceite y pochar con los ajetes y la cebolla bien picada. Una vez bien pochado, añadir el bacalao picadito y, cuando cambie de color, mojar con un poco de vino blanco. Dejar que se evapore y mezclar, ya fuera del fuego, con la patata cocida machacada. Rectificar de sal y pimienta. Triturar la masa y mezclarla muy bien con la del churro. Introducimos la mezcla en un manga pastelera con boquilla lisa y escudillar sobre papel de horno. Congelar y freír en abundante aceite de girasol.

**Para la crema de piquillos**. Poner al fuego una sartén con un poquito de aceite y los dos dientes de ajo. Dejar dorar. Añadir los piquillos, cocinarlos durante un par de minutos y cubrir con nata. Dejar que la nata adquiera un tono anaranjado y salpimentar. Triturar, pasar por un colador, levantar al fuego y rectificar de sal y pimienta.

Receta cortesía de **Hugo López**, profesor de la **Escuela de Hostelería y turismo MasterD**.



Gabi Orte Childirón

## INGREDIENTES

- 500 gramos de harina.
- 605 mililitros de agua.
- 3 cucharadas soperas de aceite de girasol.
- 6 gramos de sal.
- Aceite de girasol para freír.

## CHURROS TRADICIONALES



### INGREDIENTE PRINCIPAL

La **harina**, que hay que tamizar –pasar por un colador fino– para que la masa quede sin grumos.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de media hora, Y mucho menos para freír los churros una vez congelados.



### GRADO DE DIFICULTAD

**BAJO**. Simplemente hay que cuidar que no queden burbujas ni grumos en la masa.

**ELABORACIÓN** > Poner al fuego, en un cazo o perola, el agua junto a la sal y las tres cucharadas soperas de aceite de girasol. Dejar que empiece a hervir y añadir de golpe la harina previamente tamizada. **Mezclar** fuerte sin dejar de remover con ayuda de una espátula de fibra o madera hasta que esté toda la harina integrada. Apagar el fuego y seguir removiendo hasta que la masa se separe del cazo o perola. En ese momento, verter la masa a una mesa y amasar con las manos hasta que tengamos una masa uniforme y sin grumos.

Introducir la **masa en la churrera**. Hay que cerciorarse de que no quedan burbujas en la masa, porque de lo contrario los churros pueden explotar cuando se frían. Dar forma a los churros. Escudillarlos sobre papel de horno.

**Freír** directamente en aceite de girasol a 180° C, hasta obtener un dorado al gusto. Sacar a papel secante y espolvorearlos con azúcar.

**Si se congelan los churros** y se fríen directamente congelados, resultará mucho más fácil.

Receta cortesía de **Hugo López**, profesor de la **Escuela de Hostelería y turismo MasterD**.



## CHURROS DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- 140 gramos de harina.
- 205 mililitros de agua.
- 1 huevo.
- 15 gramos de cacao.
- Media cucharadita de impulsor.
- Aceite de girasol para freír.



### INGREDIENTE PRINCIPAL

El **cacao**, con el que aportamos sabor y color a los churros convencionales.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

Como una media hora, Y mucho menos para freír los churros una vez congelados.



### GRADO DE DIFICULTAD

**BAJO**. Simplemente hay que cuidar que no queden burbujas ni grumos en la masa.

**ELABORACIÓN** > Mezclar en bol la harina y el impulsor y **tamizarlos**; es decir, pasarlos a través de un colador fino. Reservar.

En un cazo o perola poner al fuego el agua, dejar que empiece a hervir y añadir de golpe la harina que teníamos tamizada. **Mezclar fuerte**, sin dejar de remover, con ayuda de una espátula de fibra o madera, hasta que tengamos toda la harina integrada. Añadir en este momento el cacao y seguir removiendo hasta que se integre. Apagar el fuego y seguir removiendo hasta que la masa se separe del cazo o perola. Añadir el huevo a la masa y seguir removiendo hasta que quede uniforme y sin grumos.

Introducir la **masa en la churrera**. Hay que cerciorarse de que no quedan burbujas en la masa, porque de lo contrario los churros pueden explotar cuando se frían. Dar forma a los churros. Escudillarlos sobre papel de horno.

**Freír** directamente en aceite de girasol a 180° C, hasta obtener un tostado al gusto. Sacar a papel secante y espolvorearlos con azúcar.

**Si se congelan los churros** y se fríen directamente congelados, resultará mucho más fácil.

Receta cortesía de **Hugo López**, profesor de la **Escuela de Hostelería y turismo MasterD**.



Gabí Orte Chilandrón

## INGREDIENTES

- 65 gramos de harina.
- 125 mililitros de agua.
- 13 galletas oreo.
- 1 cucharada sopera de aceite de girasol.
- Leche.
- Azúcar glas.
- Sal.
- Aceite de girasol para freír.

## CHURROS DE OREO



### INGREDIENTE PRINCIPAL

Las **galletas oreo**, esas que llevaban crema de vainilla entre dos galletas de chocolate.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de una hora, sin contar el tiempo para congelar los churros antes de freír.



### GRADO DE DIFICULTAD

**MEDIO.** Rellenar el churro tiene sus complicaciones. ¡Para qué nos vamos a engañar!

**ELABORACIÓN** > Retirar la crema de las galletas y reservarla. **Triturar las galletas.** Mezclar en un bol las galletas trituradas con la harina y tamizar.

Poner al fuego, en un cazo o perola, el agua junto a la sal y el aceite de girasol. Dejar que empiece a hervir y en ese momento verter el agua sobre el bol donde está la harina. Remover bien, hasta obtener una masa homogénea.

Introducir la mezcla en una manga pastelera con boquilla rizada y escudillar sobre papel de horno. Congelar los churros –de esta manera mantendrán la forma recta en la fritura– y freírlos en abundante aceite de girasol a 180° C. Pasarlos a papel secante.

Atravesar con una pajita de un extremo a otro cada churro, para conseguir vaciar su centro. Rellenar con un poquito del relleno de las oreo. Decorar al gusto.

Para el **relleno de las oreo**, poner en un cazo la crema de las oreo con un poquito de leche y una cucharada de azúcar glas al fuego, hasta obtener un mezcla homogénea. Una vez frío, introducirlo en una manga pastelera e inyectarlo en los churros.

Receta cortesía de **Hugo López**, profesor de la **Escuela de Hostelería y turismo MasterD**.



Gabi Orte-Chilindrón

## CHURROS RED VELVET

### INGREDIENTES

- Para los churros: 140 gramos de harina, 205 mililitros de agua, 1 huevo, de 5 a 10 gramos de cacao, colorante rojo, media cucharadita de impulsor, aceite de girasol para freír.
- Para el frosting: 240 gramos de queso crema, 60 gramos de mantequilla, 200 a 250 gramos de azúcar glas, azúcar avainillado.



### INGREDIENTE PRINCIPAL

Las **crema de queso**, que será la base del sabroso relleno del rojo churro.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de una hora, sin contar el tiempo de congelación de los churros.



### GRADO DE DIFICULTAD

**MEDIO**. Lo más complicado, el punto del relleno y luego introducirlo en el churro.

**ELABORACIÓN** > Para el **frosting**, batir la mantequilla en pomada –a temperatura ambiente– junto con la crema de queso, el azúcar y el azúcar avainillado, hasta obtener una mezcla homogénea.

Para los churros, mezclar en un bol la harina y el impulsor. Tamizar y reservar. Poner al fuego, en un cazo o perola, el agua, dejar que empiece a hervir y añadir de golpe la harina. Mezclar fuerte sin dejar de remover con ayuda de una espátula de fibra o madera hasta que toda la harina esté integrada. Añadir el cacao y seguir removiendo hasta que se integre. Apagar el fuego y seguimos removiendo hasta que la masa se separe del cazo o perola. Entonces añadir el huevo y el colorante y seguir removiendo hasta que quede una masa uniforme y sin grumos, con el color deseado.

Introducimos la masa en la churrera o manga pastelera –hay que cerciorarse de que no quedan burbujas en la masa, porque los churros pueden explotar cuando se frían– y dar forma. Escudillarlos sobre papel de horno, congelarlo y freírlos congelados; así mantendrán la forma. Freír hasta obtener un dorado al gusto y sacar los churros a papel secante.

Passar una pajita de un extremo a otro de cada churro para conseguir vaciar el centro del churro y rellenarlo con un poquito de **frosting** con la manga pastelera. Decorar al gusto.

Receta cortesía de **Hugo López**, profesor de la **Escuela de Hostelería y turismo MasterD**.

# GASTRUCOS



## LA RECETA NAVIDEÑA PASTEL HELADO DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE AMARGO

### Ingredientes para 4 personas

100 gramos de chocolate amargo, 35 gramos de pasas, 1 decilitro de ron, 2 huevos, 85 gramos de mantequilla, 30 gramos de nueces, peladas, 20 gramos de piñones, 15 gramos de avellanas peladas, 15 gramos de azúcar. Para la crema de miel: 35 centilitros de leche, 3 yemas de huevo, 25 gramos de azúcar glas, 2 cucharadas soperas de miel, 15 centilitros de nata líquida, sal.

### Elaboración

Poner las pasas a remojo con el ron. Tostar en una sartén las nueces, los piñones y las avellanas. Una vez tostados, triturar.

Cortar la mantequilla en pequeños trozos. Separar las claras de las yemas. Reservar.

Por otra parte, fundir en una cacerola al baño María el chocolate que previamente habremos troceado. Añadir la mantequilla sin dejar de remover hasta obtener una crema sin grumos. Incorporar, removiendo sin cesar, las yemas y, seguidamente, los frutos secos y las pasas escurridas. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal, añadiendo poco a poco el azúcar. Mezclar las claras con la preparación del chocolate mezclándolo suavemente con la ayuda de una espátula.

Rellenar un molde de plum-cake, previamente forrado con papel film, con esta preparación. Meter en el congelador durante unas tres horas.

Mientras, preparar la crema de miel. Elaborar unas natillas. Una vez hechas, dejar que se vayan enfriando. Cuando estén tibias, añadir la miel, y cuando estén totalmente frías, añadir la nata montada. Mezclar cuidadosamente y reservar en el frigorífico.

Para servir, desmoldar el pastel helado y servir acompañado de la crema de miel.

Receta de **Joaquín Muñoz**.

## ¿CÓMO TRATAR LOS ESPUMOSOS?

Vienen fechas en las que se suelen descorchar cavas, champagnes y otros espumosos, pero ¿sabemos cómo hacerlo?

- No buscamos hacer ruido al descorchar, tan solo un ligero susurro. La botella debe mantenerse inclinada a 45° grados, cerca del pecho, con una mano sujetando el corcho con el alambre previamente aflojado, y la otra mano girando la base de la botella; así se necesita menos fuerza.
- Parece haber ya consenso en que la copa más recomendable es la tulipán; bastante parecida a la copa de vino, es ligeramente más estrecha. Su cáliz abombado permite que se expresen y se concentren los aromas. Sirva unos 125 mililitros, en dos viajes para que la espuma no se desborde, seis copas por botella.
- Regale esas viejas copas *gatsby* –las planitas– y esconda las flautas, por si vuelven a estar de moda. En cualquier caso, la copa se sujeta siempre por el tallo para que la mano no caliente el vino.
- La mejor temperatura para degustarlos se encuentra entre 8 y 10°C. Para ello bastan 30 minutos en una cubitera con hielo y agua, o cuatro horas en la nevera. Si es de esos adinerados que tienen la calefacción alta, enfríe un poco más. Y si nos encontramos ante un gran espumoso, más fino o envejecido, se expresará mejor con dos grados más, entre 10 y 12°C. Así se abren todos los aromas más complejos.



- Servir el champagne es un juego de destreza: la mano derecha inclina la botella sujetándola por la base, mientras que la mano izquierda inclina la copa. Si se es zurdo, justo al revés.
- Las botellas de espumosos se pueden conservar durante varios años en posición horizontal y en la oscuridad de una bodega a temperatura constante de 10° C. Pero es mejor bebérsela cuanto antes.
- En el hipotético caso de que no termine la botella, olvídense de la cucharita tintineando en el gollete. Tápela con un tapón adecuado y manténgala en frío.
- Los espumosos son vino, con lo que pueden y deber acompañar todo el vermouth. Prohibido servirlo únicamente con el postre.

## RECETAS DE FIESTA

### ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA, BEARNESA AL AZAFRÁN Y TIERRA DE JAMÓN

#### Ingredientes

12 espárragos de Navarra en conserva, 200 gramos de mantequilla, 2 yemas de huevo, 50 gramos de jamón, medio limón en zumo, 1 sobre de azafrán, aceite de oliva, sal, pimienta.

#### Elaboración

Poner el jamón entre dos papeles de cocina y hacer al microondas durante dos minutos a máxima potencia. Secar con el mismo papel y moler en mortero a modo de tierra.

En un cazo, poner la mantequilla junto con el azafrán, levantar a hervor e inmediatamente retirar del fuego. Pasar por colador y dejar en un bol que decante la mantequilla unos diez minutos, quedando arriba la grasa y abajo el suero de color blanco; usaremos solo la grasa.

En un bol, poner la grasa, desechando el suero, y las yemas de huevos. Batir con una varilla hasta que



monte. Disponer en un cazo para templar poniendo a punto de sal, pimienta y agregar el zumo de limón.

Pasar los espárragos por una sartén con un chorrito de aceite de oliva y dorar ligeramente. Rectificar de sal y pimienta.

En un plato, colocar tres espárragos y mojar con la salsa. Terminar con la tierra de jamón.



### TOSTA DE ESPÁRRAGO DE NAVARRA GRATINADA CON MAHONESA

#### Ingredientes

8 espárragos de Navarra en conserva, 100 gramos de salmón ahumado, 4 rebanadas de pan, mahonesa.

#### Elaboración

Picar el salmón, añadir una cucharada sopera a la mayonesa y cortar en trozos muy finos.

Tostar el pan, preferiblemente de chapata.

Cortar las puntas de los espárragos de Navarra del tamaño de la tosta.

Colocar dos espárragos sobre cada tosta y el salmón picado mezclado con la mahonesa.

Gratinar.



La IGP **Espárrago de Navarra** se extiende, además de por diferentes municipios de Navarra, por otros de La Rioja y Aragón, los más cercanos a la comunidad foral.

Tiene una coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar, debido fundamentalmente a las frías noches existentes en la zona de producción y a la calidad de las aguas y sistemas de cultivo empleados en su obtención. Se presenta en fresco, en temporada, y en conserva.



# MÁS ALLÁ DE LAS CAMPAÑAS

## TUHUESCA IMPULSA NUMEROSOS PROYECTOS

A tenor de los premios recibidos por las diferentes campañas de promoción de la provincia, que auspicia **Huesca la Magia**, pareciera que su única actividad fuera impulsar espots, anuncios y presencia en redes. Nada más lejos de la realidad, por más que los premios sean siempre bien recibidos. Como ha sucedido en los recientes premios Agripina o el que recibió, allá por julio, el **blog** de Huesca La Magia, que fue considerado como **Mejor Proyecto Digital** en los **IX Premios Aragón en la Red**.

### TRES DE CUATRO

El ya famoso spot **No vengas a Huesca**, protagonizado por el conocido actor **Juanjo Artero**, fue premiado en tres de las cuatro categoría a las que optaba: **Mejor pieza-Mejor campaña del año**, **Social Ads** y **Turismo**. Galardones que recogieron **Elisa Sancho**, vicepresidenta de la Diputación provincial de Huesca, y consejera delegada de la sociedad de promoción, junto con **Fernando Blasco**, director gerente de TuHuesca, acompañados de **Alicia Pac**, **Fernando López**, de Marketing divertido, **Estela Rasal**, de Nut Producciones, **Germán Bueso** y **Agustín Ramos**, de The Hive, y **Ana Lanuza**, de TuHuesca. Todos ellos colaboradores necesarios para el buen fin de la campaña.

Que de forma general contó con tres espots **Huesca la Magia, mucho más cerca de ti**, desarrollado con **The Hive**. Y el protagonizado por Artero, atrevido, innovador y transgresor, dirigido por Estela Rasal para la productora oscense **Nut Producciones**, que también contó con las creatividades de la agencia de comunicación **Numericco**.

Con el objetivo principal de atraer turistas a través de los medios digitales, solo durante estos tres meses de verano, la campaña alcanzó más de 60 millones de impactos, y casi 18 millones de cuentas únicas. Un aumento en más de un 60%



Elisa Sancho y Fernando Blasco, en el centro, con los responsables de los premiados espots turísticos.

en impresiones y en alcance de personas únicas de un 250% respecto al año 2021. El 10% de este alcance es gracias a la publicidad en los medios digitales, y el 90% viene dado de forma orgánica, gracias al gran esfuerzo y un trabajado de contenido de calidad, tanto en la parte emocional para impactar y retenerlo, como para preparar su viaje a la provincia de Huesca.

TuHuesca ha conseguido que actualmente la provincia de Huesca esté en la cúspide de las promotoras de turismo a nivel nacional, comparándolas tanto con provincias como con las comunidades autónomas. La marca Huesca La Magia está en el primer puesto en *engagement* a nivel nacional en Facebook y tercero en Instagram frente a 62 promotoras de otras provincias y comunidades autónomas que tienen presencia en las redes sociales. Y es la primera con canal en TikTok y en Spotify.

### MÁS ALLÁ DE CAMPAÑAS

No toda la actividad de TuHuesca aparece reflejada en estas páginas; no cabe. Si informamos en otros números acerca de su apuesta por el astroturismo, pero hemos escrito menos, por ejemplo, de su participación en el proyecto **Smart-CultTour**.

Huesca es uno de los laboratorios de dicho programa europeo, junto a la región de Scheldeland en Flandes, Bélgica; el municipio de Utsjoki, en Laponia, Finlandia; el condado de Split-Dalmacia, Croacia; la ciudad de Vicenza, Italia; y la región metropolitana de Róterdam, Países Bajos.

Cuyo objetivo es promover el desarrollo territorial a través del turismo cultural sostenible, que requiere una redefinición del turismo cultural clásico, teniendo en cuenta las exigencias derivadas de la sostenibilidad y las necesidades de la oferta y demanda y de evaluación.

# Huesca

LA MAGIA DE LA GASTRONOMIA

# Ca

Así Huesca fue la sede de la reunión mantenida con la italiana **Constanza Fidelbo**, responsable adjunta de proyectos de la unidad de cultura de la oficina regional de la UNESCO para la ciencia y la cultura en Europa, y el americano **Peter Debrine**, consultor senior de la UNESCO para turismo sostenible. Por parte del **CIHEAM Zaragoza** estuvo el director del proyecto **Alun Jones** y su equipo encabezado por **Diego Lozano** responsable del proyecto.

Fidelbo transmitió las muchas oportunidades que ofrece la UNESCO para el desarrollo turístico cultural sostenible, y que la provincia de Huesca debe confiar en su potencial natural y cultural para conformar una oferta atractiva para el turista. Por su parte Debrine facilitó las claves de la planificación de la gestión de los destinos turísticos desarrollando estrategias para el diseño y promoción de rutas culturales.



Huesca acogió la reunión del proyecto SmartCultTour con responsables de la UNESCO.

de la **Carrasca de Lecina** a **Árbol europeo del año 2021** a la más reciente de **Ainsa**, como escenario del anuncio navideño de **Ferrero Rocher**.

## POR SUPUESTO, GASTRONOMÍA

Sin olvidar nunca la gastronomía oscense, que ha vivido también unas felices semanas, repletas de reconocimiento siempre con el apoyo constante y callado

de TuHuesca, que sigue manteniendo la alianza entre profesionales de la cocina y productores agroalimentarios.

Recordemos que el cocinero **Ramón Lapuyade**, radicado en Alcolea del Cinca, se ha proclamado el mejor de España; que **Toño Rodríguez** era parte de La Roja de la Cocina, segundo puesto en el Campeonato Mundial de Cocina 2022; o que todas las estrellas oscenses han renovado su galardón.

TuHuesca, siempre transversal.

## ASISTENCIA A CONGRESOS

Más ejemplos. El mes pasado, por ejemplo, **Alfonso Gella**, asesor de Innovación y Transformación Digital de la Diputación de Huesca, y **Fernando Blasco**, asistieron al **III Congreso internacional de Destinos Turísticos Inteligentes**, celebrado en Valencia.

Y son patentes los apoyos de TuHuesca a través de sus redes en cualquier convocatoria donde esté presente la provincia de Huesca, desde la ganada candidatura



ENATE

Arte en esencia



# LA BUENA ALIMENTACIÓN COMIENZA EN LAS ESCUELAS

Cuando el final del año se acerca, los medios de comunicación se llenan de campañas publicitarias promocionando alimentos y marcas de calidad relacionadas con estos, dada la cercanía de las Navidades –época de consumo por excelencia– y de la necesidad perentoria de justificar las subvenciones recibidas para promocionarlos, antes de que termine el año.

Mucho esfuerzo y dinero invertidos, y mal aprovechados en mi modesta opinión, ya que en esas fechas estamos ya todos empachados de tanta información comercial. Todas las campañas están centradas en mayor medida en un público adulto, salvo cuando se anuncian comidas insanas, que el objetivo es la población más joven.

Según la Organización Mundial de la Salud, alrededor del 20% de los niños en edad escolar en Europa tienen sobrepeso u obesidad, y las tasas, en lugar de reducirse, siguen aumentando anualmente en muchos países. Todos sabemos que los más pequeños son los consumidores del futuro, por lo que, si no invertimos recursos en conseguir una cultura alimentaria saludable y sostenible en las escuelas y en su entorno, difícilmente conseguiremos cambiar la tendencia alcista de los datos de la OMS sobre obesidad infantil.

De esta necesidad de favorecer y facilitar el cambio a dietas sostenibles y saludables en las escuelas, nació el proyecto SchoolFood4Change –schoolfood4change.eu–. Dentro de sus objetivos, como así se recoge en su página web, está hacer que las comidas escolares sean agradables y saludables tanto para los niños como para el planeta, ya que lo que comen los niños y adolescentes en edad escolar repercute tanto en su salud como en la del medio ambiente, y más cuando se sabe que la biodiversidad es



La comida escolar no es sólo una actividad comercial, un descanso de las clases o llenar los estómagos.

la base de las dietas saludables y nutritivas.

Argumentan también que, el cambio en la dieta no sólo hay que hacerlo pensando en una reducción del gasto en salud pública o en el respeto al medio ambiente, sino también porque las dietas poco saludables afectan negativamente al bienestar y al rendimiento de los alumnos.

Como bien aseveran, la comida escolar no es sólo una actividad comercial, un descanso de las clases o una forma de llenar los estómagos, forma parte de la misión educativa de una escuela. Servir comida escolar saludable y sostenible es una base excelente para trabajar en el fomento de una cultura alimentaria positiva en las escuelas, dando a conocer a los alumnos diferentes tipos de alimentos, favoreciéndose el interés por estos.

Un comedor escolar atractivo despierta la curiosidad de los alumnos y hace que tengan ganas de aprender y de interesarse más por la alimentación, e indirectamente por los alimentos que en ella se consumen.

Como ya indiqué en la anterior hoja verde, la compra pública de alimentos, materializada en los pliegos de contratación

pública, tienen una gran repercusión en los alimentos que comen los alumnos y en cómo lo hacen. Cuando los contratos de licitación incluyen criterios de sostenibilidad –como productos ecológicos, de cercanía, de comercio justo o de temporada–, poniendo en valor las marcas de calidad diferenciada del territorio, se potencia el consumo de estos, no solo en las escuelas, sino también en su entorno, logrando de esta manera que las campañas promocionales, incluidas las navideñas, encuentren una mayor respuesta comercial y fidelización en el público formado, que sabe identificar y reconocer todas sus bondades –salud, medio ambiente y territorio–.

En este mundo globalizado tiene mucha importancia el lograr seducir a los mercados interiores, primando el consumo interno, dada la creciente incertidumbre de los mercados exteriores, de ahí la necesidad de formar a los consumidores del futuro.

Una buena herramienta para lograrlo sería incluir la alimentación dentro de los planes de estudio de los centros formativos. Como dice el título de esta hoja verde, la buena alimentación comienza en las escuelas.



## ÍNDICE DE PRECIOS EN **ORIGEN** Y **DESTINO** DE LOS ALIMENTOS **OCTUBRE 2022**

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL origen-destino	IPOD
ACEITUNA DE MESA	0,67	5,60	6,44	544%	IPOD AGRÍCOLA 4,26
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	4,35	5,62	1,29	29%	
ACELGA	0,57	2,72	4,77	377%	
AJO	0,66	5,98	9,20	820%	
ALCACHOFA	1,50	6,96	4,64	364%	
BERENJENA	0,54	2,04	3,78	278%	
BROCOLI	0,59	2,97	5,03	403%	
CALABACIN	0,84	1,93	2,30	130%	
CEBOLLA	0,27	1,44	5,33	433%	
CHAMPIÑÓN	2,30	3,56	1,55	55%	
COLIFLOR	0,68	2,01	2,96	196%	
LECHUGA	0,16	1,14	7,13	613%	
PATATA	0,34	1,60	4,71	371%	
PEPINO	0,68	2,14	3,15	215%	
PIMIENTO ROJO	1,08	3,36	3,11	211%	
PIMIENTO VERDE	0,86	2,86	3,33	233%	
REPOLLO	0,41	1,69	4,12	312%	
TOMATES DE ENSALADA	0,84	2,11	2,51	151%	
ZANAHORIA	0,19	1,02	6,37	437%	
LIMÓN	0,55	2,45	4,45	345%	
MANZANA	0,40	2,22	5,65	465%	
MELOCOTÓN	0,85	3,40	4,00	300%	
MELÓN	0,49	1,83	3,73	273%	
PERA	0,50	2,16	4,32	332%	
PLÁTANO	1,13	3,35	2,96	196%	
SANDÍA	0,51	1,84	3,61	281%	
UVA DE MESA	0,74	4,28	6,74	474%	
TERNERA 1*	5,12	18,99	3,71	271%	
CORDERO	4,19	14,94	3,57	257%	
POLLO	1,38	3,21	2,33	133%	
CERDO	1,72	6,42	3,73	273%	
CONEJO	2,62	6,89	2,63	163%	
HUEVOS M	1,47	2,05	1,39	39%	
LECHE VACA	0,47	0,93	1,96	98%	

\* Lechuga (€/ud); Huevos (€/docena); Tomera (€/kg); Cordero (€/kg vivo); Cordero (€/kg vivo de 24 kg y pascual 1°); Cerdo (€/kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna en verde; Cítricos (incluida refrigeración)

(1) = número de veces que se multiplicará el precio de origen hasta que llega al consumidor

IPOD GENERAL  
3,95



PATROCINAN

**Todos leen Gastro ¿Tú a qué esperas?**

**Hasta Teodoro Bardají está suscrito**

**SI TE SUSCRIBES, LA LEERÁS DOS AÑOS POR 44 EUROS (en vez de 48)**  
 Y, si quieres que se acuerden de ti, no seas 'preto' y **regálala**. Te lo agradecerán doce veces.  
**976 232 552 | 682 830 711 | [gastro@adico.es](mailto:gastro@adico.es)**



## LAS ARBEQUINAS DE ROSALÍA

**E**n nuestro *convivium* el papel que juegan los productores es crucial y desde siempre, sin minusvalorar a todos y cada uno del resto de integrantes en sus distintas áreas.

Hoy quiero resaltar a Juan, pero la intención es repasar a todos y cada uno de quienes día a día dan lo que tienen, esfuerzo, ilusión y ética ecológica. La naturaleza es sabia y deberíamos escucharla y no dominarla; tal vez desde ese momento en que pretendemos dominarla es cuando se nos empiezan a complicar las cosas de manera irreversible.

Creo debemos vivir en sintonía con la naturaleza. En Slow Food lo sabemos bien, tratamos de tenerlo presente día a día y de ser coherentes cotidianamente en la medida de nuestras posibilidades. Comentaba de Juan, por esta experiencia es Juan, Rosa, María, Alejandro y, muy especialmente, Rosalía, la abuela. Un proyecto de varias generaciones que nos lleva a Monesma de San Juan, sur del Somontano de Barbastro. Olivar, viña en sus comienzos; hoy olivar intensivo ecológico.

En esta experiencia, que lleva años, se está culminando la última etapa con algo muy manido como término al uso, me refiero a la innovación, pues de lo que vamos a hablar es de recoger olivas. En este caso a través de una acción comunitaria en torno a un grupo de consumo, participando los integrantes del grupo de consumo de Sobrarbe.

En Slow Food, como empieza a ser habitual con nuestros productores, siempre que visualizamos la oportunidad nos abrimos a cualquier proceso con el que seamos capaces de convertir en una solución una necesidad, para llegar a una idea creativa; es decir, tratar de innovar, para lo que conectamos con la ciencia y con un excelente equipo de investigación dirigido por el profesor Jesús Osada, perteneciente a la Universidad de Zaragoza. Con él planteamos transformar



Recogiendo las olivas que, tras un cuidadoso proceso, se convertirán en aceite sólido, para untar.

este aceite producido en aceite sólido. Es decir, presentación en sólido, encontrando un hueco más que merecido en los untables al uso para desayunos, pero también para el resto de las ingestas diarias. La cardiosaludabilidad está garantizada y su impacto en los distintos mercados locales y más allá de nuestras fronteras, esperamos que también. Juan, productor, perteneciente a nuestro *convivium*, tiene las ideas claras, aporta a través de ese alimento convertido en

fármaco en ocasiones, una alternativa nutricional alimentaria, producido con respeto a la naturaleza, identitario con nuestro territorio, excelentes aceites, incremento de rentas por la rentabilidad añadida, tanto en recursos económicos como en consolidación de economías familiares y territoriales. Nos sentimos particularmente orgullosos de este ejemplo. El tuyo Juan y el de tu familia. Seguimos sumando: Bueno, limpio y justo.



## CULTIVANDO AFICCIONES

Cuando leo, me gusta detenerme en aquellas frases sueltas y citas que me llaman la atención, a veces se quedan un tiempo en mi memoria, van y vienen, hasta que se van del todo. Luego te apena no haberlas escrito porque piensas que las has olvidado, pero en cualquier momento y sin venir a cuento, vuelven a aflorar en tu pensamiento, aunque no seas capaz de reproducirlas exactamente. Por eso, es conveniente disponer de tiempo para una misma, para estar a solas, sin tener que hacer nada o casi nada. No perdemos, sino que ganamos tiempo haciendo nada, porque estando en modo pausa ciertas conexiones neuronales se vuelven más activas y es el momento propicio para remover ese poso en el que se han quedado las palabras suspendidas, esperando ese empuje para subir a la superficie.

«El verde de los árboles es parte del rojo de mi sangre». Esta frase del escritor portugués Fernando Pessoa no solo es bella, sino que entraña una gran verdad que nos hace meditar en su profundo significado y puede que nos incite a conocer, investigar, a leer y quizá a escribir.

Escribir sin pretensiones ni intrusismos, tímidamente o con ganas de tirar del hilo que tenemos enredado entre el cerebro y los intestinos. Escribir para contar sensaciones o sueños, amores o desengaños...pero escribir, para conocerte, como terapia para sanarte, para reafirmarte, para darte el gusto o también

para presentarte al Concurso de microrrelatos Jorge Hernández. El certamen ha sido organizado por la Asociación Slow Food Zaragoza bajo el patrocinio de Aragón Alimentos Nobles y tiene el objetivo de compartir experiencias gastronómicas en la comunidad aragonesa, de la mano de algún personaje conocido en Aragón, pudiendo ser real o ficticio, humano o no, que nos ayude a recordar saboreando la gran riqueza agroalimentaria de nuestra región. Todos los microrrelatos recibidos se codifican para ser valorados por un jurado experto en temas periodísticos y agroalimentarios.

Como novedad en esta tercera edición, además de la categoría general hemos ampliado la participación a estudiantes de Bachillerato y Formación Profesional de todo Aragón con una nueva categoría, ya que nos parecía una forma pedagógica y entretenida de invitarles a que nos transmitieran la visión de sus experiencias en relación a los alimentos y a la comida. Todo ello, aderezado con un puñado de historia, varios manojos de memoria, una cucharada colmada de recuerdos, un generoso chorro de imaginación, un pellizco de ingenio, una pizca de humor, espolvoreado todo con ortografía básica... «y no te olvides de las sal», como escribía mi madre al final de sus recetas.

Para quienes participen en la categoría general, el primer premio consiste en

un bono regalo Historias Gourmet: alojamiento, desayuno con alma y menú temático a cargo del cocinero Kike Micolau, filosofía slow food del Hotel La Fábrica de Solfa de Beceite, en la comarca turolense del Matarraña.

El segundo premio, es una cesta navideña con productos destacados de la Comunidad de Aragón. Por su parte, en la categoría Estudiantes, hay un único premio al mejor microrrelato, pero es un regalo de altura. Se trata de una experiencia en Volar como un

pájaro en la tirolina con más desnivel y más larga de Europa, Ordesa Pirineo en Fiscal para cuatro personas.

Cuando este ejemplar de la revista salga a la luz, estaremos a punto de saber los ganadores que han merecido tan gratas recompensas y conoceremos las valiosas opiniones de todas las personas que han querido participar en esta actividad creativa y evocadora, a las que agradecemos su colaboración y ganas de poner en valor la gastronomía aragonesa.

Antes de terminar, quería compartir que, en recientes estudios de la Universidad Complutense de Madrid, la de Humboldt y el Instituto Psicoanalítico de Berlín, el Centro de Investigación El Jardín de junio y Mugaritz, observaron que la manera de retener la experiencia tiene que ver con la personalidad del comensal y que el buen humor, la compañía y el interés son claves para recordar. ¡Ojo al dato!



Recicla más. Mejor. Siempre.

En la economía circular, cuando reciclas, haces que los residuos se conviertan en nuevos recursos. Recicla latas, briks y envases de plástico en el contenedor amarillo.



Zaragoza  
ecoembes  
GOBIERNO DE ARAGON



Los propietarios del Canteré, Alfredo y Mónica, entre Carlos Valero y Manu Giménez. Manuel con sus boliches y estos una vez cocinados con su conserva.

## UN COCIDO LLAMADO OLLA

### BRILLANTE APERTURA DE LA RUTA DE CARLOS VALERO

Se cumple diez años de la **Ruta del cocido** y, para celebrarlo, sus organizadores, **Bodegas Carlos Valero**, prepararon un viaje a Hecho. ¿Para comer cocido? No, para disfrutar de la olla jaquesa y los magníficos boliches de Embún, ya que aún queda quien los cultive.

En concreto, **Manuel Eito Garcés**, ya jubilado, que este año –muy bueno, según dijo– logró multiplicar sus semillas por 30, obteniendo una cosecha de 60 kilos de boliches. Que guisan, de forma magistral, en el restaurante **Canteré** –Aire, 1. Hecho. 974 375 214–, bien acompañadas por la tradicional conserva de cerdo.



**EN PELIGRO DE EXTINCIÓN.** Manuel explicó cómo cultiva en Embún los boliches –blancos, amarillos, coloraos y de careta–, que se plantan en abril o mayo, siempre una cifra impar, 5 o 7 por hoyo, para ser recogidos a partir del Pilar, cuando llega la primera florada, que se suele reservar para semilla, y hasta Todos los Santos, cuando ya se encuentran dispersos por el suelo. Tal y como lo hacía su madre.

Para él no deja de ser una afición, de la que disfruta su familia y los clientes del restaurante, al que surte todos los años. Eso sí, presume del documental que le filmó **Eugenio Monesma**, cuando todavía sembraban con burros.

**MÁS ALLÁ DE LOS BOLICHES.** La jornada sirvió también para descubrir la cocina del Canteré, aliada con

algunas de las novedades que distribuye Carlos Valero. Así, un **beaujolais Christophe Pacalet** –era día 15 de noviembre, cuando hasta 1975 llegaba el primero, ahora sustituido por el tercer jueves de dicho mes– acompañó a un surtido de embutidos de la zona y a una lograda Gelatina de piña, foie y trompeta negra. Para un blini de setas de temporada con roquefort se abrió un **Dominio do Bibeí**, un magnífico Ribeira Sacra de limitada producción –variedades brancellao y mouratón–, que maridó a la perfección con la tapa. Finalmente, el Minicanelón de boletus con salsa de carne y el Bombón de rebollones llegaron con el champagne **Laurent Perrier Gran Siécle Cuvée Prestige**, una iteración de tres grandes añadas –2005, 2006 y 2008– realmente excepcional al paladar.

Ya en la mesa, y con los vinos que acompañan a los cocidos de la ruta –las garnachas de Heredad X, DOP Cariñena, Heredad Blanca y Radiante, DOP Campo de Borja, y Matarile, DOP Calatayud–, y tras una Sopa de cebolla con falsa trufa de queso Flor de Aspe y nube de queso de cabra, llegó la esperada interpretación de **Alfredo García** de la Olla jaquesa unos boliches tiernos y sabrosos que mejoraron cualquier expectativa. Un bizcocho con mousse de requesón fue el perfecto final.

**LA RUTA.** Hasta mediados del próximo mes de marzo se mantiene esta ruta, que abarca las tres provincias y diferentes formas de entender los cocidos y potajes.



# APUESTA POR LO ECO

## LÉCERA ACOGIÓ LA PRIMERA EDICIÓN DE ECO ARAGÓN

Más de 3000 visitantes se acercaron a la **I Feria EcoAragón**, que se celebró en Lécera, el pasado mes de noviembre, organizada por la **Comarca del Campo de Belchite e Ibernordik**.

Pionera para el desarrollo rural y la España despoblada, se trata de un encuentro nacional de productos ecológicos, cosmética natural y moda sostenible, que nació con la intención de poner en valor las zonas despobladas y atraer visitantes e incluso habitantes.

**INAUGURÓ ALIAGA.** El vicepresidente del Gobierno de Aragón, **Arturo Aliaga**, no quiso perderse la inauguración, junto con otros alcaldes y diputados provinciales. Destacó el peso que este tipo de ferias tiene en el medio rural, sobre todo porque «dinamizan la actividad en el territorio y generan riqueza y empleo» y también «potenciar el consumo de productos ecológicos los acercan a los consumidores. Aragón es una tierra con una enorme riqueza en cuanto a sus recursos naturales, por eso debemos impulsar todas las iniciativas que, como esta feria, pretenden ofrecerlos al consumidor último de la manera más natural posible».

Visitaron los stands e incluso probaron algunos productos, reconociendo el gran valor de la muestra, puesto que a excepción de los productores locales –los cinco de Lécera–, el resto de los expositores eran de fuera de nuestra comunidad, llegando a sumar 17, de lugares tan lejanos como Extremadura, Castilla La Mancha, Alicante, Valencia o Madrid.

Según la organización, «esta muestra ha supuesto un punto de inflexión para la Comarca y principalmente para Lécera, situándolas en el mapa nacional como feria de referencia por sus conferencias, su diversidad de productos, y especialmente por la mesa redonda de comunicación al consumidor, **Comunicar en ecológico**».

**ACTIVIDADES PARALELAS.** Previamente, el editor de Gastro Aragón, **José Miguel Martínez Urtasun**, disertó acerca del etiquetado ecológico, que puede resumirse en que para que un producto esté certificado como ecológico, biológico u orgánico –legalmente es lo mismo– debe aparecer el logotipo europeo, de las hojitas verdes, por más que otros puedan estar presentes en dichas etiquetas.

Ya con **Elisa Plumed** y **Miguel Ángel Mainar**, periodistas los tres y miembros de **APAE, Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España**, se



Aspecto general de la feria, paseo inaugural y mesa redonda.

debató acerca de la comunicación de los alimentos ecológicos. Allí se recordó la buena imagen con la que parten, que hará imprescindible, ante su previsible crecimiento y competencia por los mercados, la necesidad de una comunicación diferenciada –entendida como inversión– para cada uno de los productores y comercializadores.

La celebración de los 20 años de Adecobel y diferentes sesiones técnicas, así como demostraciones de cocina con productos ecológicos, completaron las actividades de esta primera feria, para cuya segunda edición algunos expositores ya han reservado espacios.

# BRINDIS POR EL VINO DOP

## CARIÑENA, CAMPO DE BORJA Y CALATAYUD SE SUMAN

Los actores aragoneses **Itziar Miranda** y **Nacho Rubio** brindaron, junto a 300 personas más, en la plaza del Campo del Toro de Cariñena, para celebrar el día del **Movimiento DO**. Un brindis colectivo y simultáneo que tuvo lugar el sábado, 22 de octubre, a las 13.30 horas, en el que participaron 36 denominaciones de origen españolas, en esta edición bajo el lema **Denominaciones de Origen, territorios sostenibles**, para incidir en el respeto al medio ambiente como una de sus principales características.

La **DOP Cariñena** invitó a todo el público que quiso sumarse a esta celebración a degustar los vinos que componen la **Colección Premium 2022 El Vino de las Piedras**. Para ello, regaló un catavino de vidrio a cada participante, como una muestra más de la preocupación por la sostenibilidad y el cuidado ambiental. Además de favorecer la degustación del vino, «se evita la utilización del plástico de un solo uso, el consumo de energía y agua al no utilizar lavavajillas, reduciendo la huella de carbono que un acto como este puede suponer».

La popular Manolita de la serie *Amar es para siempre* destacó «la amistad, la familia y todo lo que sucede en torno al vino», mientras que el psicólogo de *Camera Café* aplaudió «el trabajo para sacar todo el partido a unas uvas tan características».

Miranda ha señalado que beber juntos «enlaza y teje amistades profundas» y ha celebrado «la tierra, la familia, la amistad y todo lo que ocurre alrededor del vino», con un especial recuerdo a su casa «en donde nunca faltó una botella de vino de Cariñena. Para mi abuelo la garnacha era su uva favorita decía que era el vino del amor y creo que no era el único. Dicen que la garnacha es la uva con la que la que todas las demás se quieren casar. Mi abuelo también decía que es como los aragoneses resistente, pero delicada, cálida y elegante».

Por su parte, su marido, Nacho Rubio, ha incidido en la satisfacción de participar en esta celebración por su concienciación con los Objetos de Desarrollo Sostenible, sobre los que han escrito una colección de cuentos infantiles, ya que las Denominaciones de Origen son ejemplo «de lo bien que lo hace una iniciativa que vertebra el territorio humano y económico de los sitios más despoblados».

Ambos han resaltado que el próximo año volverán de nuevo como protagonistas de la película que prepara el director **Javier Calvo** sobre la novela **Cariñena**, de Antón Castro. El director ha explicado que se está preparando todo para rodar el próximo septiembre «porque la vendimia es clave».



Cortesía DOP Cariñena



Gabi Orte Chilandrón



Cortesía DOP Calatayud

Han brindado tres de las denominaciones, Cariñena, Borja y Calatayud.

**TAMBIÉN EN BORJA Y CARIÑENA.** La **DOP Campo de Borja** eligió el emblemático Jardín de las garnachas, en el Monasterio de Veruela para su brindis. Previamente, los asistentes efectuaron visita guiada al monasterio, seguida de una cata de cinco garnachas: **Alto Moncayo**, de la bodega del mismo nombre, **Palmeri Adán**, de Palmeri Sicilia, **Peñazueta**, de Bodegas Ainzón, **Gregoriano noble**, de Picos, y **Fagus**, de Aragonesas.

Por su parte, la **DOP Calatayud** reunió a los interesados en el paseo Cortés de Aragón, con música en directo y degustación de diferentes vinos de la denominación.



Cortesía Hostelería Huesca

A la izquierda, Jordi Cruz en su taller sobre líquidos. Como hace habitualmente, Diego Herrero explica uno de sus platos del Vidocq en una de las comidas de clausura.

# TALLERES HUESCA LA MAGIA DE LA GASTRONOMÍA CLAUSURA EN LAS MESAS DEL VIDOCQ

Los magníficas comidas han supuesto el broche de oro de la última edición de los talleres **Huesca La Magia de la Gastronomía 2022**. El cocinero **Diego Herrero** y la maitre **Amaya Sarasa**, copropietarios del restaurante **Vidocq** –Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472– diseñaron un prácticamente perfecto menú, en once pases, que fue maridado con diferentes vinos de **Bodegas Pirineos** y **Barbadillo**.

Platos como Croqueta ahumada de leche de oveja, A modo de ramen de alta montaña –boliches de Ascara, setas y caldo de anguila ahumada–, Trucha del Pirineo en dos pases, Ternasco de Aragón, calabaza y lentejas eco o Nuestra tarta de cítricos, entre otros, ejemplificaron la filosofía de la casa. Que consiste en trabajar con los productos de pequeños artesanos oscenses y aragoneses, a los que aplica diferentes técnicas, muchas de ellas aprendidas en los viajes por México y Tailandia. Una cocina sabrosa, equilibrada, muy bien resuelta técnicamente, que sorprende en cada uno de los pases. Diego Herrero, que logró reunir para la ocasión a muchos de sus antiguos cocineros, dispersos hoy en grandes cocinas españolas o al frente de sus propios negocios, explica personalmente a los comensales cada uno de los platos.

De la misma forma que hace habitualmente, pues un



El coctelero Borja Insa explicó que «beber no se limita a calmar la sed».

menú similar es ya la única oferta en esta casa, que está triunfando en el Valle de Tena; y siempre bajo reserva, ya que son pocas las plazas de las que dispone cotidianamente.

**TALLERES SINGULARES.** La edición 2022, que al fin se ha podido organizar de manera habitual, ha contado con la presencia en Huesca de cocineros como **Jordi Cruz**, **Edorta Lamo**, **Juanlu Fernández**, **Enric Monzonis**, **Javier Sanz**

y **Juan Sahuquillo**; el coctelero zaragozano **Borja Insa**; y la sala vista por **Marcos Randa** y **Christopher Manchado**, prestando atención a la sala, la cocina y otros aspectos del restaurante. No falta en ninguna edición una excursión gastronómica a un restaurante singular, que este año fue al de **Ricard Camarena** en Valencia.

Los talleres son ya una cita imprescindible y esperada en Huesca, que aúna la presencia de los mejores profesionales españoles, con el interés de los oscenses, que suelen cubrir todas las plazas ofertadas. Se estima que unos 5500 interesados –empresarios y profesionales, alumnos y profesores de las escuelas– han pasado por ellos en sus casi veinte años de existencia –nacieron en 2003–, siguiendo a 150 prestigiosos profesionales. Y el año que viene, celebración del vigésimo aniversario de los talleres.

# LOS VINOS DE LA TIERRA SE MUESTRAN

## CERCA DE 400 PROFESIONALES FUERON AL SALÓN

La **Asociación de Vinos de la Tierra de Aragón**, que nació hace dos décadas para dar visibilidad al trabajo de pequeñas bodegas situadas en territorios tradicionalmente vitivinícolas, se ha presentado a los profesionales aragoneses a través de la **I Muestra de Vinos de la Tierra de Aragón**. Cerca de 400 asistieron a la jornada celebrada en el **Hotel Zentro** de Zaragoza, en la que participaron diez de sus once bodegas.

En concreto, **Bodegas Tempore, Lagar de Amprius, Pedra Volta y Vinos Taberner Amado**, de la IGP Bajo Aragón; **Bodegas Ejeanas, Bodegas Edra y Bodegas Pegalaz**, de la IGP Ribera del Gállego - Cinco Villas; **Daroca Bodega**, de la IGP Ribera del Jiloca; **Finca Valonga**, de la IGP Valle del Cinca; y **Vinos López, Epilense de Vinos y Viñedos**, de la IGP Valdejalón.

Dirigida a distribuidores, hostelería y tiendas especializadas, han estado presentes las principales referencias de cada una de las bodegas. «Estamos muy



La afluencia de profesionales fue constante a lo largo de toda la jornada.

orgullosos del resultado de esta muestra. Es una buena manera de acercar los vinos de la tierra a los profesionales y va a tener continuidad. Estas bodegas tienen vinos excelentes, elaborados con un mimo y un cariño especial y eso se nota en el resultado. Hay grandes joyas», ha destacado la presidenta de la asociación, **Paula Yago**.

Vinos Taberner Amado ha sido el último en unirse hace apenas dos semanas. «El que siga ha-

biendo nuevas incorporaciones después de veinte años indica que lo estamos haciendo bien», ha indicado el secretario de la asociación, **José Ignacio Domingo**. En estos momentos, están inscritas once, las ya citadas, más **Aixena**, en Almudévar.

Las Indicaciones Geográficas Protegidas de Aragón suman un total de 1081 hectáreas de viñedo, de las que 520 son de la variedad garnacha. Hay un total de 24 bodegas, de las cuales una decena pertenecen a la asociación y, entre todas, representan a más de 250 viticultores de pueblos pequeños, con un valor económico que supera los seis millones de euros.



Cortesía Diviñas

**DIVIÑAS SOLIDARIAS.** Bajo el lema **Historias Diviñas en torno al vino**, el **Club Diviñas** –que alcanza ya las 565 socias– celebró en octubre la sexta edición de su tradicional encuentro, en el restaurante **Tres Mares** de Zaragoza. Reunió a 75 personas, en un acto «muy emotivo», que recaudó 425 euros, 4225 en toda su historia, para la lucha contra el cáncer. **Beatriz Martínez**, de **Bodegas Alodia, DOP Somontano**; **Pilar Salillas**, de **Bodegas Lagravera, DOP Costers de Segre**; y la periodista especializada **Esther Ibáñez**, dirigieron la sesión en la que se cataron cuatro vinos. **Alodia Uno moristel 2019 y Brut Nature Alodia blanco** –espumoso que fue maridado con varios sabores de las famosas palomitas aragonesas **Pop It-** y **Ónra blanc 2021 y Clíclic tinto 2017**, de la bodega catalana.



Almozara

**LAS MORADAS CON LA CARNE DE TORO.** La bodega ecológica **Las Moradas de san Martín** presentó la **VII Ruta gastronómica del toro**, organizada al alimón con **Almozara**. Más de cincuenta establecimientos zaragozanos participaron en las jornadas, que tuvieron su apertura con un recorrido por la zaragozana plaza santa Marta, donde se pudieron degustar cuatro propuestas, maridadas con los vinos de la bodega: **Albillo Real 2020, Las Luces 2011, La Sabina 2015, Inicio 2017 y Senda 2019**. En concreto, el potente Steak tartar de lomo de toro, de **El Lince**; un tradicional guiso de rabo de toro deshuesado de **Tragantúa**; el Canelón de guiso de toro, en el **Marpy**; y las sabrosas pochas guisadas con carne de toro, del **Rincón de Curro**.

IMPULSADO POR LA FUNDACIÓN COMUNITARIA RAIMAT LLEIDA

# NACE EL RAIMAT FEST

**P**romovido por la **Fundación Comunitaria Raimat Lleida**, el pasado mes de octubre nació el **Raimat Arts Festival**, un encuentro para unir arte, vino y gastronomía con un propósito transformador, hermanado ya con el festival internacional de referencia de **Napa Valley**. Todos sus beneficios irán destinados a la formación de personas vulnerables y a proyectos y actividades de la propia fundación.

Como plato central, las **bodegas Raimat** acogieron un concierto de música de cámara con artistas de fama internacional como el guitarrista **Pablo Sáinz-Villegas**, la soprano lírica **Serena Sáenz**, el violinista **Francisco Fullana** y la violonchelista **Sophia Bacelar**. Además, el patio central de la bodega ofreció una **Feria gastronómica**, con catas de vino y talleres con propuestas de restauradores y proveedores locales de carnes, embutidos, quesos y frutas de la zona, además de la actuación de la **Banda de Tambores y Bombos de Raimat**.

No faltó una visita a los viñedos, merced al **Arts&Music en Raimat Natura**, un evento para toda la familia, con actividades de arte para los más pequeños, propuestas para descubrir el entorno de las viñas de manera innovadora y un pequeño concierto.

Y, por supuesto, gastronomía. Los chefs **Joel Castanyé**, de **La Boscana**, en Bellvís; **Xixo Castaño**, del **Restaurante Malena**, en Gimenezells; **Gonzalo Ferreruella**, del **Ferreruella**, y **Jesús Gimena**, de **L'Espurna**, ambos en Lleida, protagonizaron las primeras **Jornadas Gastronómicas del Raimat Arts Festival**, donde el producto local, incluida la fruta, fue el auténtico protagonista, con excelentes menús de degustación.

**FUNDACIÓN COMUNITARIA.** La fundación, presidida por **Elena de Carandini**, tiene el objetivo de reforzar el entorno de Raimat y Lleida a través de proyectos innovadores con triple impacto: social, económico y ambiental. «Estoy muy orgullosa de continuar el legado histórico iniciado por mi bisabuelo **Manuel Raventós** cuando adquirió el Castillo de Raymat en 1914 y confió en el potencial de esta tierra, la cultivó y consiguió repoblar el pueblo de Raimat, convirtiendo un desierto en una zona fértil» explica. «En un momento en que la colaboración y solidaridad son más necesarios que nunca, es emocionante contar con importantes representantes del ecosistema empresarial de la provincia de Lleida y con las principales instituciones públicas de la región apoyando a este proyecto, que busca dar



David del Val / RAF

El concierto se celebró en una nave de las Bodegas Raimat, cuyo patio acogió una degustación de productos leridanos. Paseo por los viñedos. Cuatro de los más afamados chefs de la provincia se encargaron del apartado gastronómico.

mayor visibilidad a nuestro territorio y contribuir a su desarrollo de forma responsable y sostenible».

Colabora con la **Mott Foundation** y la **Fundación Daniel y Nina Carasso** y entre sus próximas acciones se encuentra formar tractoristas.

# II CERTAMEN DE COCINA DE MASTERD

## LA SOSTENIBILIDAD, PROTAGONISTA DEL ENCUENTRO

El pasado 15 de noviembre se celebró la segunda edición del **Certamen de Cocina y Pastelería**, organizada por la **Escuela de Hostelería y Turismo de MasterD**.

Un concurso, pero también un encuentro entre la formación y la profesión, siempre con la mirada puesta en el futuro gastronómico. Así, durante la mañana los asistentes pudieron disfrutar de diversas ponencias y mesas redondas en la que la sostenibilidad era la protagonista, tanto en la cocina como en el turismo, o degustar alguno de los productos que habían traído marcas comerciales de alimentación para darse a conocer entre los profesionales, como **Frutas Javier Mené**, **Cafés El Tostadero** o **Martín Martín**.

Al mismo tiempo, podían verse a los seis participantes del concurso preparar sus platos con gran ánimo y cierto nerviosismo. Finalmente el jurado deliberó y se impusieron aquellos platos que fusionaban la cocina local y el producto de cercanía con viajes que descubrían nuevas gastronomías. En la categoría profesional, el ganador fue **Fahed Aljabeti** con su Amanecer sobre el mar y Bosque encantado, mientras que en la categoría



Ganó Fahed Aljabeti, con su Amanecer sobre el mar –arriba– y Bosque Encantado.

amateur se hizo con el primer premio **Juan Carlos Campo** con sus Raviolones de ternasco al chilindrón y el Arroz con leche turco al horno. Se puede visionar la jornada completa en [tv.masterd.es](http://tv.masterd.es).



Cortesía La Fábrica de Sofía

**LA BORRAJA EN MADRID.** La **Cofradía de la Borraja y el Crespillo** visitó la **Casa de Aragón en Madrid** para compartir una jornada de divulgación gastronómica en la que los alimentos con calidad diferenciada de nuestra comunidad autónoma fueron los protagonistas. La investigadora del **CITA**, **Cristina Mallor**, trasmirió al público sus conocimientos, la historia, las cualidades organolépticas, las variedades, el cultivo y el tratamiento en los fogones de la hortaliza más aragonesa de nuestras despensas. Hubo más ponencias acerca de algunos de nuestros productos agroalimentarios más emblemáticos como el **Ternasco de Aragón IGP**, el **Melocotón de Calanda DOP**, la **DOP Aceite Sierra del Moncayo** y los vinos de la **DOP Cariñena**.



Cortesía Alberto Mestre

**VALEDORES DE LA GASTRONOMÍA.** El restaurante **Novadabo**, el chef **Roberto Baquero**, el pintor **Pepe Cerdá** y **El Corte Inglés** son los ganadores de los galardones concedidos por **Artesanos de Aragón** en la segunda edición de **Gastroartesanía**. La directora general de Comercio, Ferias y Artesanía de Gobierno de Aragón, **Eva Fortea**, estuvo presente en el acto, que concluyó con una demostración de cocina a cargo de Roberto Baquero, con el título **Sabores con memoria**, que cuenta con vajilla de artesanos de Aragón. Las piezas que los artesanos crearon este año se expusieron en la nave del Matadero de Zaragoza, sede del **Centro de Artesanía de Aragón**, junto con una muestra en cartelería de todas las creaciones, diseñada por **Ana Bendicho**.



Cortesía Cafés y Bares

A la izquierda, la tapa de la Brasserie Fire, que no se podrá probar hasta dentro de unas semanas, cuando finalice su traslado. La del Marengo fue la más original.

# SORPRESA EN LAS TAPAS

## GANÓ LA BRASSERIE FIRE, QUE SE CAMBIA DE MARGEN

La **Brasserie Fire** ha logrado el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia gracias a su Magañico, obra del cocinero **Adrián García**, una tapa elaborada con «trampantojo de helado *magnum*, *temptation* caliente de ternasco de Aragón IGP, con envoltura de gelatina sacada de la reducción de su cocinado», que ha seducido al jurado de esta XXVII edición. Precisamente está preparando su traslado desde el Arrabal al otro lado del Ebro.

El segundo premio ha sido para **Lord Byron** con su tapa Senbazuru, «brioche con arenque ahumado, crema de camembert con wasabi, sunomono casero, velo de cerdo, hoja de shiso y salsa de toncachu»; mientras que el tercero se lo ha llevado **Mas Torres** con Cachopito de vaca curada, «carne de vaca, queso cremoso, jamón de bodega, harina, huevo y panko».

**MÁS GALARDONES.** La mejor tapa aragonesa, premio Aragón Alimentos Nobles, fue para **El Escondite**, que

presentó su Capricho-Aragón en un bocado, seguido por **Buenacara** –Syriacconnection– y **Casa Nalda**, con Albóndiga de ternasco. **Marengo** –Francisco Vitoria, 5-7. Zaragoza, 976 220 570–, con su Borrajita pibil, ganó el premio a la tapa original, por delante de La Misericordia del **Chicago** y el Boccula de **La Bocca** –Madre Vedruna, 6. Zaragoza. 976 218 018–.

La mejor tapa mediterránea fue la Torrija borracha de ternasco IGP, del **Flash Alagón**, seguido por **Tonik** y su Recuerdo de cítricos y **Basho Café**, con su Maki Ibérico. Los premios al voto popular, exclusivamente *online*, a través de la página web del Concurso de Tapas de Zaragoza, fueron para **La Petaca**, en primer lugar, por delante la **Pollería San Pablo** y **Lorigan Gastropub** de Morata de Jalón.

Los reconocimientos se entregaron en una gala celebrada en el **Espacio Aura**, presentada por **Mari-sol Aznar**, **David Angulo** y **Jorge Asín** de *Oregón Televisión*.



UNA COCINA  
MODERNA  
Y ATREVIDA  
BASADA  
EN LA  
TRADICIÓN

Hotel Restaurante La Fabrica de Solfa  
Arrabal del Puente, 14 - Barrio / Besen - Teruel  
978 830 736 - 619 931 210 - info@fabricadesolfa.com  
www.fabricadesolfa.com

LA FABRICA DE  
**SOLFA**



HOTEL  
&  
RESTAURANTE



Cortesía Hostelería Huesca

Javier Sanz y Juan Sahuquillo preparando su afamada croqueta.



Cortesía La Fábrica de Solfa

Ignacio Alcalá y Kike Micolau preparando la degustación de fesols.

## CAÑITAS MAITE EN LOS TALLERES OSCENSES

### LA MEJOR CROQUETA

**Javier Sanz** y **Juan Sahuquillo**, del restaurante **Cañitas Maite**, en Casa-Ibáñez, Albacete, ofrecieron la sesión **Deconstruyendo la mejor croqueta del mundo**, dentro de los **Talleres Huesca la Magia de la Gastronomía**, que alude al premio recibido en **Madrid Fusión** a la mejor croqueta de jamón del mundo. No se limitaron a hacer croquetas, que por supuesto hicieron, y mostraron otras elaboraciones como el Donut de rabo de toro o el Buñuelo de queso de leche cruda de cabra.

Amigos desde la infancia, ambos tienen muy claro que para llegar a lo más alto en la cocina el trabajo, la disciplina y la organización son claves. Que la rentabilidad es imprescindible para mantener la calidad, el buen servicio y poder desarrollar otros proyectos como BAO, su próxima apuesta gastronómica con un ticket medio muy superior al de Cañitas.

También explicaron su apuesta por la gastronomía local, tanto en el uso de productos muy cercanos, sirva de ejemplo el uso de un cabrito autóctono del que actualmente solo hay 6000 cabezas, como en los conceptos que rigen su cocina. Así, el aprovechamiento al máximo de los productos y la fermentación son parte importante de su propuesta.



Hicieron referencia varias veces a que estaban seguros de que, en este aspecto, Huesca era como Albacete, con una gran riqueza gastronómica. Y que estar lejos de los centros de influencia no es una excusa para poder «hacer ruido» y que vengan desde las grandes ciudades para comer en tu casa. Y recordaron que su restaurante cierra dos meses al año para dedicarlo al I+D, teniendo una persona dedicada en exclusiva a ello durante todo el año.

## REIVINDICADOS POR LA FÁBRICA DE SOLFA

### EN TORNO A LOS FESOLS

Organizadas por el hotel **La Fábrica de Solfa** –Arbal del Puente, 16. Beceite. 978 850 756–, a finales de octubre se celebraron las **Jornadas Gastronómicas del Fesol de Beseit**, para «dar a conocer esta legumbre autóctona con tanto valor gastronómico y continuar su producción y conservación para que se pueda seguir degustando en nuestro territorio».



El primer día, en el **IES Matarraña**, en Valderrobres, charlaron Carmen Urbano –La importancia de nuestros productos aragoneses– y la investigadora del **CITA**, **Cristina Mallor**, sobre *Identidad y Sabores, Recuperación de las semillas de nuestros abuelos*. Y ofrecieron una demostración de cocina Kike Micolau –La Fábrica de Solfa– e Ignacio Alcalá –Restaurante Fonda Alcalá–.

Ya el sábado, en la ermita de Santa Ana, **Javier de Luna** moderó otra charla sobre *Conservación y recuperación del fesol, una apuesta por la economía circular*, donde se explicó que la producción en la zona llegó a superar los 12 000 kilos anuales. Y se recalcó la necesidad de mecanizar parte del proceso de trabajo, sin perder su carácter artesanal, pues supone un buen complemento para la economía agraria.

Tras la conversación, llegó una demostración de vareo y triaje del fesol y la obligada degustación del puchero de fesol de Beseit, con vinos de la Comarca del Matarraña Lagar d'Amprius.

Las jornadas concluyeron con una cena a *cuatro manos*, ofrecida por los dos cocineros, donde la legumbre estuvo presente en absolutamente todos los platos: Ceviche de langostinos y fesols marinados; Callos, *cap i pota* y fesols de Beseit; Caballa curada y fesols en escabeche de vinagre de té verde; Jarrete de Ternasco de Aragón IGP y tripa de bacalao estofada con fesols de Beseit; y Panna cotta de melocotón y fesols en almíbar de azafrán.



Almozara

Foto de familia de los premiados, junto con los representantes institucionales, los patrocinadores –sin los que no existiría el Certamen– y la organización.

# PREMIOS HORECA

## DE NUEVO, LOS GALARDONES ESTUVIERON MUY REPARTIDOS

En una gala en la que actuaron **Beatriz Bernad** y **Nacho del Río**, bajo la dirección musical de **Sergio Aso**, en homenaje y apoyo a la jota, candidata a **Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO**, **Horeca Restaurantes Zaragoza** clausuró la **XXIII Edición del Certamen de Restaurantes**, que contó de nuevo con numerosos galardonados en sus ocho categorías.

El galardón al mejor menú de 35 euros se lo llevaron **La Clandestina** y el restaurante **Río Piedra**, en Nuévalos, mientras que **La Bodega de Chema** y **Montal** consiguieron el premio al mejor menú de 55 euros.

**El Castillo de Bonavia** obtuvo el título al mejor restaurante de la provincia de Zaragoza y el restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– logró dos reconocimientos: mejor restaurante de hotel y el premio Aragón, Alimentos Nobles, esta conjuntamente con **La Clandestina**. **El Foro** se llevó el galardón al mejor maridaje con **cervezas Ambar**; el restaurante **El Cachirulo**, el de mejor servicio de sala y el restaurante **Gayarre**, el de mejor plato vegetariano. Se entregaron dos menciones especiales. A **El Rincón de Sas** por la reivindicación de un producto humilde, el pollo que aparecía a lo largo de todo su menú, y a **Mas' Torres** por la puesta en escena, que incluía, por ejemplo, la elaboración ante el cliente de una tortilla de bacalao.

**FIESTA SOCIAL.** Más de 200 invitados, entre los que se encontraban numerosos representantes del sector y del ámbito político, económico y social, acudieron a la gran fiesta de la hostelería aragonesa.

«Este año nos hemos apoyado en la metáfora de la música para acercar nuestra gastronomía y porque, sin duda, es una fuente de inspiración única», explicó el presidente de Horeca, **José María Lasheras**.



Almozara

La jota se escuchó en la gala del Certamen, apoyando su candidatura.

En el certamen, que se desarrolló del 27 de octubre al 20 de noviembre, participaron 35 restaurantes de Zaragoza y provincia, con gran un éxito de público, según la organización.

Tanto las recetas ganadoras como el resto se han recogido en un recetario que se puede descargar en [www.certamengastronomico.com](http://www.certamengastronomico.com) donde aparecen tres de ellas por cada uno de los restaurantes.

Lasheras agradeció a los clientes su confianza. «Gracias a ellos podemos ver la luz en un futuro que se presenta ciertamente complicado», mientras que el presidente de la **Federación Horeca Zaragoza y de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón**, **CEHTA**, **Fernando Martín**, subrayó que «debemos promover un marco académico y laboral apropiado para generar, atraer y retener talento», en referencia al proyecto en el que viene trabajando Horeca desde hace tiempo para crear un centro formativo de alto nivel en gastroturismo en Aragón que permita una visibilidad internacional y que integre todos los niveles educativos, desde la formación continua hasta los estudios de grado, postgrado y alta dirección, pasando por la FP reglada y dual y los cursos *online*.

# HECHO EN LOS PIRINEOS

## FRANCIA ACOGIÓ EL TERCER CONGRESO

El III Congreso Gastronómico Hecho en los Pirineos, organizado por la AECT Pirineos-Pyrénées, se celebró el pasado mes de noviembre en las localidades francesas de Pau, Laruns y Tarbes, con un formato muy diferente a las dos ediciones anteriores, que tuvieron lugar en Huesca. Ha vuelto a poner de manifiesto que la gastronomía es clave para favorecer el desarrollo del territorio, poner en valor el trabajo de los productores locales y potenciar los activos turísticos de la zona.

Las dos primeras ciudades acogieron una feria, con exposición y venta de productos locales en dos mercados abiertos al público, incluidas diferentes degustaciones. Participaron artesanos oscenses como **Ecosteian, Azafrán de Castilsabás, Miel de Oz, Asociación de Fabricantes Longaniza de Graus, Frutos secos Borén, Bodega Almazor, Binomio Vinos, Domaine Bayard, Mimes, Biopalacín y Arilo Fruits**, junto con otros franceses **Les jardins d'Olha, Ferme de l'Encantada, Spiruline des Hautes-Pyrénées y Association Nostre Pan**.

Por su parte, los cocineros **Carmelo Bosque, Eduardo Salanova** y **Julien Bergua** impartieron clases magistrales a una treintena de alumnos de escuelas de hostelería, con especial atención a los productos Hechos en los Pirineos.

**Miguel Gracia**, presidente de la Diputación Provincial de Huesca y vicepresidente de la AECT Pirineos-Pyrénées, asistió a la clausura, en el restaurante de aplicación del **Lycée Lautréamont** de Tarbes. Destacó el



Eduardo Salanova, en plena demostración de cocina en el Lycée Lautréamont.

Cortesía Hecho en los

trabajo y colaboración de los alumnos y profesores de las Escuelas de hostelería de la provincia de Huesca San Lorenzo y Guayente y recordó que con este congreso se recupera una normalidad que quedó en suspenso con la pandemia COVID. Consideró «un acierto» los resultados de la cooperación transfronteriza que se traducen en estos congresos y manifestó la voluntad de la DPH de continuar esta línea de colaboración.



Cortesía FABADA

**ABAD PRESENTA NUEVO LIBRO.** Nuestro colaborador, **Francisco Abad Alegria**, presentó su libro, *Menús del siglo XX en España*, en la librería **Cálamo**. Estuvo acompañado por el erudito **José María Pisa** y el editor de esta publicación, **José Miguel Martínez Urtasun**, con una más que notable asistencia.



Gastro Aragón

**CATA 'ONLINE' TUROLENSE.** Más de la mitad de los 600 inscritos en la cata *online* de productos de Teruel **Pisando Territorio**, organizada por la **Diputación de Teruel**, la siguieron desde fuera de España. Todos recibieron previamente un lote de productos y el resultado es visible a través de internet.



# B(E)VIDA

## PARA DISFRUTAR Y REFLEXIONAR

A finales de noviembre se celebraron las **Jornadas B(e)Vida**, una semana repleta de sorpresas, conocimientos, reflexión y emoción al alcance de todo el mundo gracias a las charlas, eventos, actividades y talleres organizados. **Borja Insa**, coctelero y propietario de **Moonlight Experimental Bar**, junto con **Félix Artigas**, sumiller de **Gente Rara**, transformaron su pasión por la coctelería y la bebida en una oferta inusual en Aragón.

Varias mesas redondas analizaron diferentes aspectos relacionados con la gastronomía. La primera, **El valor de lo nuestro**, en la que se debatió el apoyo al sector y la coordinación por parte de las diferentes administraciones. **La mujer en el bar** mostró más optimismo hacia la visibilidad de la mujer en las barras, generando puestos de mucha calidad. En **El precio de trabajar en hostelería** se debatió no solo sobre los nuevos formatos de hostelería, sino sobre el estrés al que están sometidos los trabajadores de este gremio. Finalmente, en **El gusto, ¿aliado o enemigo?** Borja Insa reconoció que se hicieron «reflexiones que jamás me habría imaginado alrededor del gusto, y eso que es un tema al que no paro de darle vueltas».

También se estrenó el documental **¿Qué hiciste tú?**, donde se refleja el esfuerzo y sacrificio del equipo del Moonlight, para sacar adelante su sueño durante la pandemia y las restricciones posteriores.

**APARTADO LÚDICO.** No faltó el apartado lúdico, simbolizado en una Ruta del Cóctel, en la que participaron quince establecimientos, que ofrecieron sus mejores propuestas al precio único de ocho euros.



Participantes en la mesa redonda de apertura. Propuesta coctelera del Boulevardier.

Es decir, la mayoría de establecimientos que ofrecen cócteles en Zaragoza. **Boulevardier, Moonlight, La Parthénope, Maremoto, Taller Clandestino, El Federal, Mai Tai Exótico, Bloody, Platerías 15, Chilimango Bar, Umalas, Sophia Bistró, El Viejo Negroni, Gonzo Bitter Bar y Camerino Bungalow.** Incluso alguno de ellos organizaron cenas maridadas con diferentes bebidas.



Servicio profesional para hostelería

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

Más de 36 años al servicio de la hostelería zaragozana

Y desde ahora también  
SERVICIO A DOMICILIO a PARTICULARES

Información y pedidos:  
976 449 046 | 695 172 411 | [pedidos@frutasjaviermene.com](mailto:pedidos@frutasjaviermene.com)

Mercazaragoza. Calle P, Nave 5, izda. 50014 Zaragoza



Cortés DGA

Los miembros del Círculo disponen del uso de espacios promocionales a precios preferenciales. Aquí en la reciente edición de la feria Fruit Attraction.

# CRECIMIENTO SOSTENIDO

## EL CÍRCULO AGROALIMENTARIO CUENTA CON 350 SOCIOS

El **Círculo Agroalimentario de Aragón** es una comunidad en la que los miembros se comprometen a unir sus fuerzas y remar en la misma dirección para conseguir poner en valor la gran despensa de los alimentos de Aragón, contribuyendo a su conocimiento y reconocimiento. Esta iniciativa se ha puesto en marcha desde la **Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón** en mayo de 2019. Hoy, apenas tres años después ya cuenta con 350 miembros provenientes del sector público y privado.

El grueso de sus miembros procede de la industria alimentaria con un 75%, seguido de servicios –como distribución, comunicación y consultorías–, con el 13% del total. El 6% lo conforman instituciones públicas y asociaciones, el 4% proviene del canal Horeca y el 2% del comercio especializado. Todas estas empresas, independientemente de sus orígenes y sus ubicaciones dentro de nuestra geografía, han tomado el compromiso con los alimentos nobles de Aragón.

En el círculo agroalimentario de Aragón son bienvenidas todas aquellas ideas e iniciativas que contribuyan a la difusión de los alimentos, la producción y la gastronomía del territorio, de sus características nobles, así como las personas que hay detrás.

Además, los miembros cuentan con excelentes ventajas como la obtención de descuentos adicionales para la participación en ferias y exposiciones con presencia agrupada de Alimentos de Aragón, el acceso a colaborar en patrocinios de interés, el uso de espacios promocionales a precios preferenciales, participar de forma gratuita en las formaciones que se organicen desde el Círculo, visibilizarse en las acciones y noticias de los miembros a través de la *newsletter* y publicaciones en redes sociales, así como asistir a eventos exclusivos para miembros, entre otros.

Algunas de las acciones más relevantes de las realizadas en este último ejercicio han sido los seis talleres **Cocina Lab** sobre innovación y retos y las visitas exclusivas a **Casa Ganaderos** para conocer su legado histórico y a **Imascono** para saber más sobre las oportunidades que el Metaverso brida al sector agroalimentario. La siguiente cita en el calendario ferial 2023 será en **Fruit Logistica**, en Berlín

Si tu también te quieres sumar al círculo agroalimentario y poner tu granito de arena para impulsar el sector, rellena el formulario de solicitud de membresía, que, por cierto, es gratuito, y envíalo a [info@aragonalimentos.es](mailto:info@aragonalimentos.es). Está disponible en disponible en la pestaña *Círculo* de la web [aragonalimentos.es](http://aragonalimentos.es).

# OPINAN LOS MIEMBROS

RECOGEMOS ALGUNOS TESTIMONIOS DE SOCIOS DEL CÍRCULO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN, DONDE EXPRESAN SU SATISFACCIÓN POR LA PERTENENCIA AL MISMO.

**COSANSE.** En 1955 se fundó en La Almunia de Doña Godina la Sociedad Cooperativa Agraria San Sebastián, más conocida como Cosanse. Naciendo como almazara y bodega, se amplió en 1970 incluyendo frutas, lo que supone actualmente el núcleo de su negocio, pues producen 20 millones de kilos de fruta y 250 000 litros de aceite de oliva virgen extra.

Ellos conocieron el Círculo Agroalimentario porque suelen acudir a ferias del sector hortofrutícola con el stand institucional de Aragón, como Fruit Attraction o Fruit Logística. «La decisión de unimos fue fácil y totalmente lógica. Estamos convencidos de que las empresas o individuos por si solos consiguen mucha menos visibilidad y resultados que bajo el paraguas de marcas u organizaciones. Se puede conseguir un mayor impacto y llegar a mercados y consumidores que, de forma individual, sería más complicado», explica Sergio Alonso, del departamento de ventas de la cooperativa.

Desde Cosanse consideran, y así lo explican, que las campañas de Alimentos de Aragón ayudan a visibilizar el producto aragonés y acompaña a su marca identificando a la perfección el origen y las características diferenciales de sus productos. «Para nosotros, el futuro del Círculo es esperanzador. La producción de alimentos en Aragón es muy satisfactoria, pero quizá echábamos en falta el acompañamiento de una figura de comunicación común que ayudase a identificar el origen y potenciar la comercialización». Por su parte, creen importante seguir incidiendo y colaborando con las cadenas de distribución «pues son quienes, en muchos casos, impactan en el consumidor final».

**ARROZ BRAZAL.** La altitud y el uso de agua pura procedente del deshielo de los Pirineos, son dos características que convierten al arroz de Arrocería del Pirineo



Cortesía Térvalls



Gabi Orte Chillindrón

Dos socios del Círculo. Cosanse, centrado en frutas y aceite de oliva, y Brazal, que cultiva y vende arroz.

–Arroz Brazal– en una producción singular y que se realiza en nuestro territorio. Desde 1996 llevan cultivando arrozales en Alcolea de Cinca, Ejea de los Caballeros y Sádaba, y cuentan con molino propio. Ellos también forman parte del Círculo Agroalimentario de Aragón, al que decidieron inscribirse porque reconocen «que eran todo ventajas», explica Isabel Ruedez, del equipo de *marketing*. Conseguir una mayor vi-



Cortesía Térvalls

A la izquierda, los jamones sostenibles de Naturuel, en la DOP Jamón de Teruel. La pertenencia al Círculo le ha servido a Amprius Lagar para ser más conocido.

sibilidad, pero también para conectar con otras marcas alimentarias del mercado aragonés y con las que participar en acciones promocionales de forma conjunta. «Además, el Círculo Agroalimentario cuenta con un equipo de *marketing* y comunicación muy profesional, del cual nos podíamos nutrir y mejorar nuestra estrategia».

Desde Arroz Brazal han participado en «casi todas» las acciones propuestas, pues han sido muy interesantes y un gran punto de apoyo para mejorar la concienciación en el público final. «Talleres, acciones especiales, charlas, sorteos... Consideramos que el Círculo hace una importante labor informativa y divulgativa, tanto para profesionales como para el consumidor final».

Sin duda, ha sido un punto de apoyo en la mejora del reconocimiento de la marca Arroz Brazal, pero también supone una parte importante de su estrategia pues «le damos mucho valor a poner Aragón en primer lugar respecto a la producción de alimentos de calidad extraordinaria, agricultura respetuosa, reducción del impacto medioambiental, búsqueda de sostenibilidad y defensa del entorno rural».

Isabel añade: «Es una ventana a la calle, donde todos los productores podemos enseñar nuestra casa, contar un poco de nuestra historia y estar más cerca de nuestros clientes».

**NATURUEL GOURMET.** Naturuel Gourmet es una empresa turolense que produce jamones y paletas con DOP Jamón de Teruel, así como diferentes cortes con carne Cerdo de Teruel IGP, como secreto, solomillo, lagarto o costilla. «De manera sostenible, y basado en una economía circular, que parte del pienso que alimenta a sus animales, controla el proceso de producción, que garantiza los más altos estándares de cali-

dad, así como de bienestar animal», explica su director comercial Alejandro Garcés.

Fue a través de los medios de comunicación como conocieron el Círculo Agroalimentario y quisieron sumarse porque «la unión de la industria aragonesa nos convierte en una marca fuerte e importante dentro del tejido industrial, y más aún como marca con más reconocimiento en el consumidor», señala.

Reconocimiento, pero también información y posicionamiento. A través de su participación en diferentes acciones promocionales y campaña de Aragón, Alimentos Nobles, han conseguido una mayor visibilidad para sus productos, pero también para el resto de los Alimentos de Aragón.

**BODEGA AMPRIUS LAGAR.** Ubicada en el Matarraña, la bodega Amprius Lagar elabora vinos con las variedades garnacha, syrah, chardonnay, gewürztraminer y cariñena. Dentro de su gama de productos, varias referencias se encuentran amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida Bajo Aragón y, al mismo tiempo, se encuentran dentro de la Asociación de Vinos de la Tierra de Aragón. Fue, precisamente, a través de esta asociación gracias a la que conocieron el Círculo Agroalimentario de Aragón. «Es un altavoz, e ir de la mano de la administración te posibilita estar presente en sitios donde es más difícil llegar en solitario», explica su gerente Víctor Martínez.

Una de las oportunidades que les ha otorgado el círculo es la de dar a conocer sus productos a través de catas y degustaciones en Zaragoza. «Los vinos de la Tierra de Aragón son menos conocidos y, por lo tanto, menos apreciados también», añade.

Respecto al futuro, «tenemos la sensación de que, en lo que respecta al vino, todo ocurre en Zaragoza y Hues-



Cortesía F. Pueblo Viejo de Belchite

Visita a una almazara de Belchite, auspiciada por la Fundación.

ca, por lo que propondríamos más sensibilización con los productos de Teruel».

**FUNDACIÓN PUEBLO VIEJO DE BELCHITE.** La promoción cultural y turística de la zona, así como del Pueblo Viejo de Belchite, es la finalidad principal de esta fundación. Incluidas la alimentación y la gastronomía. María José Andrés, de la fundación, explica que conocieron el Círculo Agroalimentario de Aragón a través de una consulta al departamento de Innovación y Promoción Agroalimentaria y decidieron unirse porque «es una manera útil y participativa de estar presente e informados de las actividades en torno al mundo agroalimentario, teniendo en cuenta que turismo y gastronomía son indivisibles».

Se incorporaron hace poco tiempo y, por el momento, solo han participado en el Día Mundial del Olivo –que se celebró en su localidad el pasado 26 de noviembre–, pero reconoce que el Círculo les ha ayudado en la difusión de su actividad y en conocer otras iniciativas que se están realizando en el territorio. «Me parece de gran utilidad. Por el carácter práctico y actual con el que se trabaja desde la institución, pero también porque solo a través de la comunicación y de otras colaboraciones es cuando se puede crear una marca en la que tengamos cabida».

Sin duda, es para ellos el camino a seguir para poder seguir estrechando lazos entre lo público y privado, acercando el campo a las instituciones y a los ciudadanos. La Fundación se encuentra actualmente inmersa en *Sabores con memoria*, un proyecto de colaboración con las tres almazaras locales –Almazara de Jaime, la Cooperativa de San Martín y Molino Alfonso– que pretenden dar a conocer y promocionar el aceite de oliva y aunar gastronomía e historia.

## CONSUMIR ALIMENTOS NOBLES

La Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios del Gobierno de Aragón, junto con Aragón, Alimentos Nobles, ha organizado unas charlas dedicadas a dar a conocer y educar al consumidor en el valor de los alimentos nobles de Aragón y la calidad diferenciada. Estas, se encuentran dentro del Programa de Educación Permanente 2022 de Consumo. Desde el pasado mes de marzo ya se han realizado dieciséis charlas, en las que han participado más de 300 personas, en pequeñas localidades aragonesas, como Torrecilla de Alcañiz, Barbastro o Trasobares. El objetivo es sencillo, dar a conocer nuestra rica despensa y poner en valor los alimentos nobles de Aragón, pues los consumidores aprecian –cada vez más– el origen y la producción de los alimentos. Al mismo tiempo, los asistentes han podido obtener información sobre qué características tienen y los requisitos que cumplen los alimentos de calidad diferenciada, y como distinguirlos en el punto de venta.



Sesión en Trasobares.

La honestidad, calidad, seguridad y nobleza son aspectos intrínsecos en nuestros alimentos. En las personas y los alimentos de Aragón, lo que ves por fuera es lo que hay por dentro. Así, estas charlas incrementan la transparencia sobre la producción y la calidad dando al consumidor herramientas para poder escoger unos alimentos u otros de una forma más consciente y comprometida con el entorno.

Los interesados en celebrar una charla sobre Aragón Alimentos Nobles y Calidad Diferenciada en su localidad, solo tienen que escribir un correo electrónico a [consumo.doc@aragon.es](mailto:consumo.doc@aragon.es).





Gabi Orte Chilandrón

La cocina se desnuda ante los clientes, que pueden observar cómo se elaboran y presentan los platos. Arriba la corvina y debajo unas manitas, que ya no están en la carta.

# QUEMA

## COCINA ACTUALIZADA EN UN ENTORNO INDUSTRIAL

Desde julio de 2020, Diana Roitegui está al cargo de la cocina del restaurante Quema, el segundo junto con el Paraninfo Flor que Carmelo Bosque regenta en Zaragoza. Y parece haber encontrado el punto de equilibrio tras los cierres de la pandemia y otros avatares, gracias a esta templada cocinera de las Cinco Villas, bregada tanto en el Paraninfo como en la fenecida Granada.

Aunque mantiene la carta, la casa parece apostar por el menú degustación, que es el único que se sirve los fines de semana. El actual ofrece nueve pases, varios de los cuales se van modificando en función del interés que despiertan. Tres ligeros aperitivos abren el apetito –Cochinita adobada, Regañá y Sándwich crujiente de pimentón y cremoso de chistorra–, que dan paso a una logradísima Royal de ahumados, licuado de encurtidos y verduras, que ejemplifica cómo la cocinera adapta tradición y modernidad.

Se continúa con un Guiso de setas, alcachofas fritas y espuma de bacón y el Arroz meloso de codorniz en escabeche, una de sus especialidades. Como platos fuertes un lograda Corvina a la brasa, causa limeña y escabeche de zanahoria y las Carrilleras glaseadas,

calabaza asada y castañas. Divertido postre, idóneo para los muy lamineros: ¡¡¡¡Somos los conguitos!!!! chocolates y cacahuete.

El enunciado de los platos explicita los intereses de Roitegui que, sobre un producto, entrecera preparados tradicionales con apuestas más modernas y ultramarinas, que juegan a modo de contraste. La carta, no muy larga –ocho propuestas sin los postres–, ofrece algunos platos del degustación, buscando un equilibrio de tendencias y la satisfacción del cliente. Miguel Serrano, eficaz en la sala, se encarga de la bodega, que crece y se consolida poco a poco, apostando por vinos singulares, nacionales y franceses, con la escogida representación de los aragoneses.

Un restaurante, todavía joven, que está disfrutando de su bella adolescencia. **JMMU.**

**P<sup>o</sup> MARÍA AGUSTÍN. 50004 ZARAGOZA | 976 439 214**

restaurantequema.com | info@restaurantequema.com

Horario: de 13.30 a 15.30 horas y de 21 a 22.30 horas. | Cierra domingo y lunes, y martes y miércoles noche. | Menú degustación, todos los días: 45 euros, incluye media botella de vino por persona. | Precio medio carta, de martes a viernes, mediodía: 42 euros. | Carta no disponible los viernes noche y sábados. | Recomendable reservar. | Admite tarjetas. |



Gabi Orte Chillindrón

Diego Cabrero, cocinero; Miguel Serrano, jefe de sala; y Diana Roitegui, jefe de cocina, conforman el equipo básico de Quema, que ha llegado para quedarse.

Ubicado en los bajos del museo IAAC Pablo Serrano, el restaurante se define como «una prolongación gastronómica del arte contemporáneo». Su decoración va en esa línea, de acuerdo con el aspecto industrial del edificio, a pesar de lo cual, se ha logrado un ambiente cálido y cercano. Contribuye a ello la cocina a la vista, separada de la sala tan solo por el mostrador del pase. El comensal puede contemplar cómo los cocineros se desenvuelven en sus fogones, lo que les obliga a trabajar de una forma más coordinada y distendida, sin gritos ni malas formas.

## ACOGEDOR Y CERCANO

No es el único espacio del que dispone el restaurante, que suele utilizar la impresionante terraza del edificio para diferentes eventos. También allí se ubica un pequeño comedor, dotado de cocina, ideal para cursillos y reuniones privadas. Tras el paso de diferentes jefes de cocina, cada uno con su particular estilo, parece que el establecimiento ha alcanzado su velocidad de cruce, dedicándose a deleitar a los clientes con «platos originales y sorprendentes en una vuelta a la cocina de siempre con toques innovadores»



Gabi Orte Chillindrón

### INGREDIENTES 4 PERSONAS

Para la royal de ahumados: 300 gramos de sardina ahumada, 150 gramos de anchoa en salazón, 375 gramos de nata, 1 huevo, pimienta, sal. Para el licuado de encurtidos: 20 pepinos, 20 calabacines, 600 gramos de agua muy caliente, 150 gramos de vinagre de arroz, 180 gramos de azúcar, 9 gramos de sal gruesa, granos de pimienta y coriandro.

### LA RECETA DE QUEMA

## ROYAL DE AHUMADOS, LICUADO DE ENCURTIDOS Y VERDURAS

### ELABORACIÓN

Para la royal de ahumados, poner todos los ingredientes en la thermomix y triturar hasta que esté fino. Poner a punto de sal y pimienta. Colar por fino. Colocar en los moldes y hornear a 150° C durante 40 minutos.

Para el licuado de encurtidos, mezclar todos los ingredientes y dejar que se encurtan. Previamente, licuar la piel del pepino y del calabacín con parte de la carne, pero muy poca, para que no pierda color. Mezclar con el encurtido, una vez que esté frío.

A la hora de servir, colocar por encima verduras *al dente*, las que más nos gusten.

## DE CÓMO SORPRENDER A UN VETERANO COMENSAL

# MISS SUSHI

Confieso que jamás se me hubiera ocurrido entrar en Miss Sushi, ni empujado. No es uno especialmente afecto a las franquicias, aunque las haya interesantes –dicen–, pero se empeñó una amiga, así que probamos. De entrada, salvo a su acompañante, uno doblaba la edad de todos los presentes, de los pocos clientes de aquella noche de jueves, y de la juvenil plantilla.

Gracias a la amistad uno no se escapó, una vez acostumbrada la vista a los tonos rosados del local, ante el «¡qué tal chicos! ¿Qué os apetece?». Mas el estupor se convirtió en interés ante el agradable desparpajo de la joven camarera. «Nos apetece cava». «¿Alguno en especial?» contestó. Respondíle: «qué tenéis», ya puestos en plan colegas. Desapareció, suponía uno que para buscar la carta de bebidas, pero no, volvió con dos botellas bien fresquitas. «Ésta quince euros, la otra veinte, chicos». Sorprendente forma de mostrar la oferta, pero uno no puede resistirse ante un Gramona por apenas veinte euros. Luego comprobamos que también había varios champagnes y de los de categoría.

Siguiendo las órdenes de mi amiga pedimos el Menú Supreme, compuesto por los *siete mejores platos* de la carta. De entrada, el denominado, *Tataki más rico del mundo*, elaborado con atún rojo de almadraba de Barbate, que se termina en mesa, con mantequilla de soja y mayonesa de trufa y un pase de soplete. Sorprendentemente apetitoso.

Siguió una Tempura de gambón salvaje con salsa cremosa de chili dulce; Gyozas de carne con un toque a la plancha, con salsa amakuchi; Yakisoba vegetal con huevo a baja temperatura, es decir, Noodles salteados al wok con verduras, setas y huevo, y la Miss BB, una hamburguesa de vaca rubia gallega con rúcula y mayonesa japonesa en un brioche-bun al vapor y frito. No faltaron dos pases de sushi roll, con cuatro piezas de tobiko salmón –rollito de arroz con salmón y queso cubierto de huevas de tobiko– y cuatro de dragón –rollito de arroz y alga nori con tempura de gambas, espárragos y mayonesa japonesa–. Todo ello sabroso y bien servido, suficiente para un glotón que jamás ha viajado hacia el Sol Naciente.

Comida abundante, dicho sea de paso, pues hasta



Vista general del comedor. El menú de los mejores platos, con el tataki a la derecha.

nos sobró a los dos comensales, con lo que mi tía la *exótica* dispuso de comida para el día siguiente, obsequio de su sobrino.

Una auténtica sorpresa, una especie de secreto compartido, pues cuando uno comenzó a elogiar la comida ante sus amistades, resultó que todas ellas ya eran conocedoras de la misma y habituales clientes de su servicio para llevar o recoger. Como ha acabado siendo este firmante.

Disponen también de una carta vegetariana y de un menú diario con varias opciones.

Las apariencias engañan. Así que uno no duda en recomendar la comida de este establecimiento –tienen otro en Gómez Laguna, 33–, cuya estancia parece diseñada para jovenetes, pero con una comida apta para todo tipo de paladares curiosos.

Gracias amiga mía. Sigo disfrutando de los platos de Miss Sushi, pero, eso sí, en mi casa o en la de mi tía.

### EL TAPAO

**COSO 11. 50003 ZARAGOZA | 876 281 682**

coso@misssushi.es | misssushi.es/restaurantes/miss-sushi-coso/

Horario, de lunes a domingo: de 12 a 16.30 y de 19.30 a 24 horas. | Menú del mediodía, de lunes a viernes, 9,90 euros, plato principal y bebida; 13,90 euros, entrante, principal, bebida y postre o café. | Menú Supreme, dos personas, siete pases: 37,90 euros. | *Delivery & Take away*: de lunes a domingo: de 12 a 16.30 y de 19.30 a 24 horas. |



Gabi Orte Chilandrón



María Jesús Blanco posa en el interior de su tienda, Lasca Negra, especialista en trufa. Los productos que elaboran, a la derecha, llevan al menos un 4% de trufa.

# LASCA NEGRA

## CINCO AÑOS YA DANDO A CONOCER LA TRUFA

Lasca Negra, el único establecimiento especializado en trufa negra de Zaragoza, está de aniversario, justo cuando comienza la temporada de trufa. Hace cinco años, su propietaria, María Jesús Blanco, decidió emprender su negocio con la necesidad de dar a conocer la trufa negra en un territorio del que es el mayor productor mundial: Aragón.

«He conseguido muchos de los retos que me propuse al principio y estoy muy contenta y orgullosa del trabajo realizado. Para mí es fundamental que el consumidor tenga toda la transparencia e información posible del producto que va a comprar y les ayudamos a tener un consumo más responsable. En Lasca fomentamos los alimentos de ámbito local y nos encanta descubrir, a todo el que decide entrar en nuestra casa, los maravillosos productos que tenemos en Aragón, sobre todo la trufa negra, y también en León. Yo soy leonesa y en Lasca no pueden faltar tampoco los productos de mi tierra».

Actualmente, y aunque hay varias tiendas que venden productos con trufa, Lasca negra es la única de Zaragoza que cuenta con un espacio de elaboración de producto artesano con trufa natural y en la que facilitan información sobre este hongo, como sus usos en la cocina y diferentes consejos. Elaboran mermelada de cebolla asada con trufa y mistela, crema de boletus con trufa, arroz con trufa, queso brie trufado,



hamburguesas, mortadela de ternasco, longaniza, butifarra, etc. «Todos nuestros productos contienen un 4% de trufa negra fresca».

Trufa negra, pero también vino, queso, pastas, chocolate, conservas, embutidos, café, etc. A la hora de seleccionar los productos que incluye en su tienda, les gusta hacerse «cómplices» del proceso de creación que ha llevado ese alimento, de su historia. Para María Jesús, esa conexión entre productor y consumidor, en definitiva, esa transparencia «es vital para que el cliente contribuya al desarrollo de su propia región».

### SALA DE CATAS Y DEGUSTACIONES

Disponen, además de la Sala del Gusto y la Emoción. Un espacio versátil que permite realizar diferentes formatos para descubrir la gastronomía, como catas y talleres de cocina, y fusionarlo con otras formas de arte, como la pintura, la literatura o la música. Semanalmente organizan actividades privadas, como eventos de empresa, cumpleaños o reuniones familiares, y públicas a las que es posible apuntarse. **G.A.**

**GASCÓN DE GOTOR, 13. 50006 ZARAGOZA | 976 961 156**

info@lascanegra.com | www.lascanegra.com

Horario, de lunes a viernes: de 10 a 14 y de 17 a 21 horas; sábados, de 10 a 14 horas. | Cierre domingos. | Dispone de una sala para cursos de cocina, catas, degustaciones, presentaciones de producto, etc. | Obrador propio. | Tienda *online*.



Gravitar Estudio

El cocinero Cristian Palacio, copropietario con su pareja, Sofía Sanz, responsable de la sala, han conformado un magnífico equipo en un mínimo tiempo.

## CON LA DE GENTE RARA, YA SON OCHO LOS ARAGONESES UNA NUEVA ESTRELLA

Aragón dispone de un nuevo restaurante con estrella, **Gente Rara** –Santiago Lapuente, 10. Zaragoza. 623 002 084–, que se suma a los siete que ya la ostentaban y la han renovado en esta edición. En concreto, los cuatro oscenses –**Callizo**, en Aínsa; **Espacio N**, en Esquedas y, en la capital, **Lillas Pastia** y **Tatau**–; el turolense **El Batán**, en Tramacastilla; y los dos de Zaragoza, **Cancook** y **La Prensa**.

### Y TAN RARA

«Un mundo diferente no puede ser construido por alguien normal» le dijo **Cristian Palacio** al triestrellado Jordi Cruz al recibir su primera estrella Michelin. Copropietario con su pareja, **Sofía Sanz**, responsable de la sala, el restaurante ya el año pasado obtuvo su primer sol.

Raros lo son, pues aunque ya venían de la alta cocina –restaurante Barahonda, en Yecla–, se atrevieron a abrir un restaurante nada convencional en una ciudad poco dada a las novedades. Ubicado en un antiguo garaje, del que mantiene la estructura,

que genera un amplio y relajado entorno, la cocina se encuentra a la vista y tanto los cocineros, como el personal de sala se encargan de servir –y explicar– los platos.

Con meses de espera para reservar mesa –las plazas son voluntariamente escasas, menos de veinte comensales–, Gente Rara ha obtenido el placet de los aficionados. Con una cocina minimalista, cargada de una técnica que no se ve, pero se saborea, que no se achanta ante ningún riesgo. Sesos de cordero perfectos y prácticamente desnudos, caldos muy concentrados y sabrosos, tendones, platos con conejo como ingrediente principal, referencias a su pasado profesional murciano, pasión por la miel y los quesos, colaboración con pequeños productores locales, vajilla a cargo de artesanos locales. Lo que se sustancia en dos menús cerrados, Chalado y Lunático, por 55 y 90 euros, respectivamente.

## LAS ESTRELLAS VERDES

La guía roja está apostando por la sostenibilidad, de ahí el crecimiento de las denominadas estrellas verdes, en línea con la mayor sensibilidad ecológica de la sociedad, a la que pretende acercarse.

Dos han llegado a Aragón, una para **Cancook** –«el 90% de las materias primas que usamos son de proximidad, pues queremos exaltar los extraordinarios productos aragoneses. Tenemos un huerto, compostamos los residuos, apostamos por el reciclaje... y criamos nuestras propias gallinas en libertad, de manera ecológica», explica su cocinero.

Y la otra para **La Torre del Visco**, en Fuentespalda, del que dicen «aislado en plena naturaleza y rodeado por sus propios huertos. Ofrece dos menús que abogan por la sostenibilidad, uno vegetariano llamado Vía Verde y otro de tinte tradicional denominado Artigas, con carnes del entorno y pescados de lonja».

## LOS BIB GOURMAND Y LOS RECOMENDADOS

Pero quizá sean más asequibles para los aficionados medios los denominados *Bib Gourmand*, –la «mejor relación calidad/precio»– que han crecido en tres, uno por provincia, y en ocasiones son la antesala para la estrella. El hermano menor de Cancook, **es.Table**, en Zaragoza; **La Era de los Nogales**, en Saldas, reseñada en el anterior número de Gastro Aragón; y **Existe**, en Mosqueruela.

Ha desaparecido de la guía el apartado denominado *Plato Michelin*, que parece sustituido por los *Restaurantes recomendados*, a los que apenas se ha sumado uno, **Casa Ruben**, en Hospital de Tella.

No es menos cierto que son varios los establecimientos que han desaparecido de la guía, vaya usted a saber el porqué, pues no han experimentado sustanciales variaciones en el último año.

## HABEMUS CRITERIOS

Y, al fin, tras mucho reclamarlo la guía explícita, más o menos, sus criterios para conceder la preciada estrella, que cambia, para bien o para mal, el futuro del restaurante galardonado.

En su página oficial –[guide.michelin.com/es/es/articulo/features/que-es-una-estrella-michelin](http://guide.michelin.com/es/es/articulo/features/que-es-una-estrella-michelin)– un inspector explica que «es un reconocimiento que otorgamos a los restaurantes que proponen una cocina excepcional. Para ello tenemos en cuenta cinco criterios, los mismos siempre, sea cual sea el lugar donde se encuentra el restaurante: calidad de los ingredientes, armonía de los sabores, dominio de la técnica, la personalidad del chef plasmada a través de su cocina y, algo no menos importante, la regularidad a lo largo del tiempo y de la propuesta en su conjunto».

Estrellas que se reevalúan cada año, en las que la decoración no influye, ni tampoco el formalismo o el tipo de servicio. Y, en contra de lo que se piensa, afirma que la estrellas «se otorgan al restaurante y no al chef». No existe un cupo y cualquiera puede aspirar pues «algunas son innovadoras, otras tradicionales. Hay restaurantes que ofrecen menús del día, otros con propuestas a la carta... y los hay tanto formales como informales». Sea. **JMMU**.

### RESTAURANTES CON UNA ESTRELLA

«Una cocina de gran delicadeza. ¡Compensa pararse!»

**Lillas Pastia**. Pl. de Navarra, 4. Huesca. 974 211 691.

**Tatau**. Azara, s/n. Huesca. 974 042 078.

**Restaurante Callizo**. Pl. Mayor, s/n. Aínsa. 974 500 385.

**Espacio N. La Venta del Sotón**. Ctra A-132, km. 14. Esquedas. 974 270 241.

**Hospedería El Batán**. Ctra. Comarcal 1512, km. 46. Tramacastilla de Albarracín. 978 706 070.

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

**Gente Rara**. Santiago Lapuente, 10. Zaragoza. 623 002 084.

**La Prensa**. José Nebra, 3. Zaragoza. 976 381 637.

### RESTAURANTES CON ESTRELLA VERDE

«Restaurantes que tienen como base de su filosofía la sostenibilidad y la economía circular.»

**Cancook**. León XIII, 2-4 Zaragoza. 976 239 516.

**El Visco**. Hotel Torre del Visco. Ctra. A-1414. Fuentespalda. 978 769 015.

### RESTAURANTES BIB GOURMAND

«La mejor relación calidad/precio de la guía»

**El Origen**. Pl. del Justicia, 4. Huesca. 974 229 745.

**Carmen**. Avda. del Pilar, 3, Binéfar. 974 420 531.

**Trasiego**. Complejo de san Julián. Avda. de la Merced, 64. Barbastro. 974 312 700.

**El Montañés**. Escudial, 1. Biescas. 974 485 216.

**Casa Chongastán**. Carretera s/n. Chía. 974 553 200.

**Canteré**. Aire, 1. Hecho. 974 375 214.

**La Capilleta**. Ctra. San Juan de Plan, 7. Plan. 974 941 410.

**Hotel Casa Arcas**. Carretera A-139, Km 51. Vilanova. 974 553 378.

**La Era de los Nogales**. Baja, 2. Saldas. 693 019 479.

**La Alquería**. Pl. Mayor, 9. Ráfales. 978 856 405.

**El Rinconcico**. Santa Lucía, 4. Mora de Rubielos. 978 806 063.

**Existe**. Portera, 1. Mosqueruela. 644 724 627.

**es.TABLE**. Juan II de Aragón, 5. Zaragoza. 976 239 516.

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

### RESTAURANTES RECOMENDADOS

«Una cocina de calidad»

**Las Torres**. María Auxiliadora, 3. Huesca. 974 228 213.

**Vidocq**. Edificio Jacetania s/n. Formigal. 974 490 472.

**Casa Ruben**. Ctra. Bielsa, km. 63. Hospital de Tella. 974 504 055.

**Yain**. Pl. de la Judería, 9. Teruel. 978 624 076.

**La Barrica**. Abadía, 5, bajo Izda. Teruel. 645 792 920.

**Método**. Avda. Segorbe, 1. Teruel. 978 227 773.

**Meseguer**. Avda. del Maestrazgo, 9. Alcañiz. 978 831 002.

**El Convent 1613**. Convento, 1. La Fresneda. 978 854 850.

**Bistrónomo**. Previsión Social, 19. Zaragoza. 976 967 567.

**Casa Pedro**. La Cadena, 6. Zaragoza. 976 291 168

**Casa Lac**. Mártires, 12. Zaragoza. 976 396 196.

**Crudo**. Dr. Cerrada, 40. Zaragoza. 876 710 147.

**Gamberro**. Bolonia, 26. Zaragoza. 696 932 781.

**Maite**. Pl. San Pedro Nolasco, 5. Zaragoza. 976 397 474.

**Novodabo**. Pl. Aragón, 12. Zaragoza. 976 567 846.

**Quema**. Pº María Agustín, 20. Zaragoza. 976 439 214.

**La Cocina del Principal**. Fernando el Católico, 13. Sos del Rey Católico. 948 888 348.



Diferentes propuestas de gambas; en el sentido de las agujas del reloj: Café de Levante, el Rincón de Costa, Taberna El Papagayo y Casa El Pescatero.

## ¡UNA DE GAMBAS! ¡OÍDO!

¡Papá, Estas navidades ¿comeremos gambas? Claro tesoro, como todas las Navidades» y así de este palo se esperaban las comidas festivas 500 años antes de Cristo, luego llegaron los *otros* y nos hartaron de bichos... pero eso es para otro relato. Lo cierto es que en los bares de nuestros lugares tenemos de todo, de varias calidades y precio, de diferentes elaboraciones –no tantas– y, como no puede ser de otra manera, de bandejeo del super cuan destroyer en *apocalipsis now*.

Tampoco os voy a decir que ha sido fácil, noviembre no es gracioso con la hostelería y con las gambas parece que tampoco, pero os hemos rescatado del universo y su reverso siete locales como siete soles, alguno con solete, para que juguéis con la pareja al rechupeteo.

Buscamos diferentes formas de *comer gambas*, porque así no nos aburrirnos y podemos sonreír al viento

mientras ella nos recuerda que «a dios pongo por testigo que no dejaré de comer gambas», pero diferentes. Bueno pues, enchufamos la cassette con Los Pecos y nos fuimos derechitos al **Café de Levante** –Almagro, 4. 50004 Zaragoza. 976 223 670–, local con solera lo mires por donde lo mires y tiene donde mirar. Si estabais por aquí en 1895 seguramente iríais a la inauguración, fue la leche. Merece la pena probar sus gambas rebozadas en gabardina, con una disposición del bicho, llamémosle 3.0, al pelarlas por completo e insertarlas en largo con el palito quedando completamente rectas; después, la orly hace el resto. Por lo demás disfruten el momento.

Decir **Taberna El Papagayo** –Jordán de Urriés, 4. 50001 Zaragoza. 686 125 848–, es decir simpatía de familia y bien de sonrisas. Hace cinco años participaron en el concurso de tapas de Zaragoza y provincia con una propuesta sorprendente, el Perrigamba,



Gambas en vasito del Boca Boca, en forma de ceviche ofrecida por Galápagos y las poco habituales gambas de cristal que ofrece el Windsor.

un pan de los de las salchichas calentito y unas gambas troceadas a cuchillo con su salsa rosa fría. Lo sé, os preguntáis qué lleva la salsa y lo preguntamos. No se negaron a contarlo, lo único, que después tendrían que matarnos. ¿Qué ocurrió? Que estábamos a principio del artículo y no era plan.

Seguimos andando hacia el Coso, como es hacia abajo, para disfrutar en **El Windsor** –Coso, 127. 50001 Zaragoza- 976 022 096–, de unas *gambas de cristal* esa rareza que nos viene de Cádiz y cuya particularidad es que su *piel* es extremadamente *blanda* y te la puedes comer sin pelar, entera. Es un local acogedor y cosmopolita con una calidad humana en el servicio de enamorar. Tienes a Ana que te ayudará en el vino, Pascual que te guiará por la carta y Antonio –que ya es emérito–, si te pillas, te doctora una tesis de producto que flipas, con la tempura que les hacen a sus *cristal* sólo para que no los olvides por los siglos de los siglos, amén.

El humano ha venido a este mundo a dos cosas principalmente, comer borraja y de vermu unas gambas plancha. En **Casa El Pescatero** –Andrés Piquer, 4. 50006. Zaragoza. 727 767 315–, lo saben; a lo mejor la borraja te la cambian por unas chirilas a la plancha, pero lo saben. Ángel tiene un local muy marinero, recién estrenado su solete Repsol, y unos productos bien cuidados; nadie los cuestiona, para qué, si en sus manos se está muy bien. Su gamba blanca, de un calibre medio/alto, es la reina de la barra. Su color y su olor te da la pista de que vas a pasar un buen rato y no hay error, no fallan. Desde aquí un cariño muy grande a todo Huelva.

Cuando te dicen que es comida de la *costa de Ecuador*, y que te lo estás comiendo en **Cevichería Galápagos** –Graus. 25. 50010 Zaragoza. 976 245 840–, ¡cómo no deciros que estamos en el lugar apropiado para probar un buen ceviche! El ambiente pausado donde Alexandra orchestra todo, mientras esperamos el plato es como una filosofía de vida. Como tal el ceviche está terminado, pero te dejan las opciones de más limón o picante al gusto, como guarniciones

extra siempre presente el arroz y los chips de plátano macho –adictivos–. La presentación es muy poderosa, el bol del ceviche rebosa gambas perfectamente evisceradas, con tomatitos, cebolla roja y los jugos de su maceración. Se agradecen comidas autóctonas que nos ayuden a abrir la cabeza, no todo van a ser sopas de ajo. Un saludo Borys.

Puede que te pierdas, puede que no llegues, pero en **Boca Boca** –Virginia Woolf, 5. 50018 Zaragoza. 624 600 134– te están esperando con unas sonrisas de lado a lado. Es un bar chiquitico, con una muy amplia terraza peatonal que los vecinos, adictos a sus elaboraciones la van rotando. Pero hemos venido a por su vasito de gamba, tan cuqui él; en su vasito de carajillo tan castizo él; nos encanta. Fiamma & Boris montan una mahonesa con chile chipotle para darle un poco de rasmia y una gamba rebozada en panko para el crujir del personal. Gusta, en un momento volaron unos cuantos. Nos dicen que han abierto un bar nuevo por el centro, suerte criaturas que está la cosa *mu* mal.

Y en el centro del mismo centro, al lado justo de ese centro, nos encontramos **El Rincón de Costa** –Costa, 8. 50001 Zaragoza. 687 212 307– local sin complejos donde nos ofrecen dos versiones de gamba. Primero una brocheta con siete u ocho piezas peladas listas para pasar a planchar –menuda pinta– y otra que me cautivó por el efecto nostálgico que tiene en mí el otoño, en sus buenos momentos tenían el pseudónimo de *gambas de repostería*, que se traduce en una brocheta de gambas con olivas, mahonesa y perifollo de huevo duro. Parece simple, pero para encontrar una combinación equilibrada tienes que jugar bien tus cartas.

Sabemos que hay más sitios, más opciones, más versiones, pero recordar: somos bares, tapeamos en barra y somos soñadores, volamos lo que el viento quiere y os dejamos un correo por si comentamos, añadimos, proponemos, sugerimos, ah! y nos sentimos orgullosos:

baresquelugares.gastro@gmail.com.



Cortesía Cambium

El comedor disfruta de unas magníficas vistas.

## ABRE CAMBIUM EN SALLENT

Con la apertura de la temporada de la nieve, Sallent de Gállego dispone de un nuevo restaurante, **Cambium** –Pl. Valle de Tena, 7. 974 488 219–, la aventura personal del cocinero **David Guillén**, que hasta ahora oficiaba en el negocio familiar, **Venta Petruso**, en la frontera del Portalet, donde consiguió un solete de la guía Repsol. Con buenas vistas hacia la nieve y ambiente acogedor, Guillén propone una cocina muy ligada a la comarca del Alto Gállego, con influencia vasca, catalana y francesa.

## LA MEJOR TAPA DE TERUEL

El bar **La Barrica**, con su propuesta **Estudios La Barrica**, ha ganado el primer premio del **Concurso Provincial de Tapas Jamón de Teruel**. La Tapa con más chispa fue la del **Hotel La Fabrica de Solfa**, –Arrabal del Puente, 16. Beceite. 978 850 756–, en la fotografía, gracias a Solo House, una mezcla de arquitectura, paisaje y gastronomía, con el jamón como protagonista. La Tapa de Película fue para la **Cervecería gastronómica Turia**, con su tapa Caneloli + Buñueloni. El premio popular se fue para **Las Vegas**, en Utrillas, **Él Buñuel'o**, que también ganó la mejor tapa para niños, con **Él Buñuelic'o**. El Mejor Maridaje Viñas del Vero para el restaurante **Dos Vueltas al Plato**, en Mora de Rubielos, con **Claqueta y Acción**. Mejor Maridaje Cerveza Turia, para **El extraño viaje**, del **Gastrobar Micelios**, en Alcañiz. Y Mejor Tapa apta para celíacos, la del restaurante **El Cocedero**, Yakuza Takoyaki.

El jurado ha estado formado por los cocineros María José Meda, Iris Jordán y Bruno Jordán, y la nutricionista Sara Martín.



## PREMIADOS QUESOS

Los quesos aragoneses han obtenido buenos resultados en la última edición, la 35, de los **World Cheese Awards**, celebrados en Gales el pasado mes de noviembre. Participaron 4000 variedades procedentes de unos 40 países, que fueron valoradas por un jurado de 250 miembros compuesto por expertos técnicos, prescriptores, distribuidores y críticos gastronómicos, en función de cuestiones como aspecto de la corteza, cuerpo, color, textura, consistencia y, sobre todo, sabor.

**Quesos Sierra de Albarracín** fue la más premiada de Aragón, con una medalla de oro para su queso Etiqueta Roja, semicurado de leche pasteurizada: cuatro medallas de plata –Al vino tinto, Etiqueta de Oro, Etiqueta verde, Don Manuel– y tres de bronce, La Cava de Mía: pasta prensada y pasta blanda, y Etiqueta azul.

Un oro obtuvo **Quesos Bal de Broto**, por su José Pardina; plata por Miguel Guillén; y bronce para José Brillo. También logró dorada medalla, **Quesos de Radiquero**, con Río Vero.

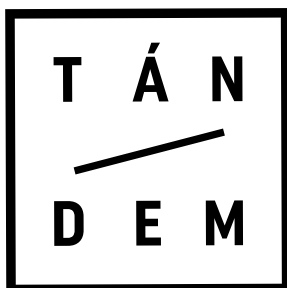
Completan el listado, **Pastores**, plata por Queso Curado de oveja Granja Perales y bronce por el Semicurado. Plata para **Quesos de la Val**, con La Val Ahumado semi de oveja. Y **O Xortical Fromachería** obtuvo un bronce por su Azul de Bunker.

## ARROCES EN MONTECANAL

Es uno de los quioscos adjudicados por el Ayuntamiento de Zaragoza en Montecanal, **Vodevil Bungalobar** –Avda. de la Ilustración, 14. 50012 Zaragoza–, regentado por **Verbena Social Bars**, tiene en los arroces una de sus mejores bazas. Asesorado por el chef **Evaristo Triano**, ofrece una amplia variedad: con verduritas; de longaniza de Graus, setas y espárragos verdes; arroz negro de sepión y alcachofa; o el de calamarcitos, gambas y almejas. Además de los cócteles –Dry Martini, Bloody Mary, o Mimosa–, la casa apuesta por platos clásicos, como Gambas con gabardina de Garbo –del mismo grupo–, Callos, Chipirones Pelayo o Albóndigas en salsa de boletus.



# SALDREMOS DE ESTA. Seguimos a tu servicio



GRUPO  
tandemgrupo.com



Minas, 19. Zaragoza  
976 046 569

Parrilla Albarracín  
+Albarracín



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



Joaquín Costa, 4. Teruel  
978 011 205



Edificio Jacetania, bajos  
Formigal  
974 490 472



Agustín Palomeque, 11  
50004 Zaragoza  
976 214 082  
www.restaurantepalomeque.es



Santa Teresa, 25. Zaragoza  
976 569 104



En el corazón de Zaragoza  
Plaza Aragón 12  
Reservas. 976 5678 46



CANDELAS  
Bar Restaurante

Maestro Mingote, 3. Zaragoza  
976 423 025



Pl. Mayor, s/n. Ainsa  
974 500 385  
www.restaurantecallizo.es



LA ALQUERÍA

Pl. Mayor, 9. Ráfales.  
978 856 405



Hernán Cortés, 15. Zaragoza  
976 258 076

**Nos gusta comer aquí**  
**Y además apuestan por GASTRO ARAGÓN**

Si quieres que sigamos llegando a los kioscos, escríbenos: [gastro@adico.es](mailto:gastro@adico.es)



Almozara

Lapuyade y Munguía con uno de sus platos.

## LOS MEJORES DE ESPAÑA

Los cocineros **Ramón Lapuyade**, del **Hostal El Portal** –Avda. de la Constitución, s/n. Alcolea del Cinca. 974 469 091– y **Ariel Munguía** –reciente ganador del nacional de tapas, que ejerce en Álava, en **El Puntido**– han sido reconocidos como los mejores de España, tras ganar el **VIII Certamen Nacional de Gastronomía**, celebrado en Mérida, gracias a su Tapilla de vacuno de Extremadura, cuyas guarniciones y salsas se inspiraban en productos de las tres provincias. También elaboraron el mejor pescado, Lomo de bacalao. El galardón les permite disputar la final del campeonato **Mundial del Bocuse d'Or**, el más respetado del planeta, representando a España. Por su parte, **Reynol Osorio**, que ejerce en **El Portal**, y **Florent Roch**, en **Güenismo**, ambos en Albarracín, quedaron subcampeones en postres. Gracias al chocolate negro como bandera, que incluía una espuma de melocotón de Calanda con aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón. Finalmente, otro aragonés, **Toño Rodríguez**, propietario y jefe de cocina de **La Era de los Nogales** –Baja, 2. Sardas. 693 019 479– consiguió, junto a su equipo, **La Roja de la Cocina**, conquistar el segundo puesto en el **Campeonato Mundial de Cocina 2022**, celebrado en Luxemburgo.

## LA MEJOR TAPA DE LA JACETANIA

El Rollito de otoño, del **Hotel Jaqués** ha ganado el concurso de tapas de la Jacetania, por lo que participará en el provincial. También obtuvo la mejor tapa postre –Pirámide de chocolate rellena de semi-frío de té matcha con núcleo de fruta de la pasión y mango– y el popular a la cazoleta, con sus Albóndigas de ciervo con salsa de foie, espuma de chirivía y chips. Por su parte, **Lillium** elaboró la mejor cazoleta gracias a Wasqa –sopa de garbanzos con papada de cerdo, huevos de trucha y setas de temporada– y la mejor tapa popular, La piadina de Lillium, un relleno de carrillera de ternera del Pirineo con manzana y mousse de oca.

## NAVIDAD EN LA TRADICIONAL

**La Tradicional** –Cº de las Torres, 92. 50008 Zaragoza. 876 905 208– propone, además de su oferta habitual de comida para llevar, la especial para los días de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes, a partir de platos, ¡cómo no!, tradicionales. Por 24,95 euros, y como entrantes: Cardo en salsa de almendras y langostinos, Pimientos rellenos de jamón ibérico con crema de piquillos y Canelón relleno de merluza con crema de bogavante; un segundo a elegir: Codillo asado en su jugo con patatas panadera, Taco de Ternasco de Aragón en su jugo con patatas panadera, Rodaballo a la plancha con Orio de manzana verde o Paletilla de ternasco con patatas panadera, con suplemento de 5 euros. Y de postre, Panacotta de turrón con sirope de chocolate y frutos del bosque.



Cortésia Tándem

el sabor de la navidad

**queso**

rinconada del queso

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



Almozara

Los cocineros y el plato de morros tal como sale a la sala.

## LOS CARCAS EN GAYARRE

Dentro de las celebraciones del 40 aniversario del restaurante **Gayarre** –Ctra. Aeropuerto, 370. 50190 Zaragoza. 976 344 386–, que se prolongarán hasta el próximo mes de marzo, la actual carta ofrece uno de sus clásicos, Morros de ternera con puré de patata, reinterpretado por los **hermanos Carcas**, de **Casa Pedro** –Cadena, 6. 50001 Zaragoza. 976 291 168–. En concreto, con la complicidad de **Leandro Casas**, jefe de cocina, y **José Ignacio Acirón**, chef ejecutivo del **Grupo La Bastilla** se ofrece Guiso de morros estofados con espuma de patata ahumada y fondo de cebolla tostado.

## ABRE KAMADO

Basada en la cocina asiática de calidad y en la fusión de las tradiciones de países como Tailandia, Malasia, Vietnam, Corea, China y Japón, ha abierto en Zaragoza el restaurante **Kamado Asian Food** –Isaac Peral, 19. 50001 Zaragoza. 876 661 180–, cuya estética se inspira en espacios callejeros de las principales ciudades asiáticas. Su nombre alude al horno japonés, donde se elaboran sus costillas y el pato, por ejemplo, pero la oferta va más allá, con sopas y ramen, curries, baos y cócteles.



Parte de su oferta.

## Y ADEMÁS

El hotel-restaurante **La Torre del Visco** asume la gestión del **Santuario Virgen de la Fuente** en Peñarroya de Tastavins. La apertura se realizará en dos fases, abierto ya el bar-cafetería y las habitaciones y en 2023 el restaurante de la planta superior. **Ntucity** –ntucity.com– ha nacido como *delivery* zaragozano para la mejora de los negocios locales. Según **Marian Díez**, de **Bid Factory**, esta plataforma «está dedicada exclusivamente a la gestión de los pedidos, por lo que actuamos únicamente como intermediarios entre negocios y clientes».

# SALDREMOS DE ESTA. Seguimos a tu servicio

16P RIBERA DEL JILOCA  
EST. 1958  
**Daroca Bodega**

Daroca Bodega  
Av. Madrid, 39.  
Daroca (Zaragoza)  
976 80 02 77  
www.darocabodega.com

DF.

Restaurante Gratal  
Pº de la Constitución, 111  
Ejea de los Caballeros  
976 663 729

  
**el grillo y la luna**

El Grillo y la luna  
Ctra. de Berbegal A-1226 Km.  
2,5. Barbastro (Huesca)  
974 269 188  
www.elgrilloylaluna.com

## Nos gusta comer, beber y comprar aquí

### Y además apuestan por GASTRO ARAGÓN

Si quieres que sigamos llegando a los kioscos, escríbenos: [gastro@adico.es](mailto:gastro@adico.es)



Gabi Orte / Chindrión

La Ternera en el Valle de Tena es uno de los platos de este menú.

## NOVODABO: MENÚ MASTERCHEF

El **restaurante Novodabo** –Pl. Aragón, 12. Zaragoza. 976 567 846–, cuyo propietario y jefe de cocina, **David Boldova**, participó en el programa televisivo *Masterchef* en su paso por Zaragoza, ofrece en su casa el menú completo que tuvieron que remedar los concursantes.

En concreto, y por 66 euros, se compone de Bombón de tomate y boquerón en vinagre; Croqueta de sepia en su tinta con mahonesa de chipotle; Recorrido por la provincia de Zaragoza: Pan de aceitunas negras de Belchite, aceite y mantequilla de anchoas; Helado de cebolla de Fuentes de Ebro DOP; Gambón con panceta de Teruel; Lubina a la brasa con mejillones, y caviar de trucha del Pirineo; La ternera en el valle de Tena; Chocolate, helado de queso El Burgo de Ebro, pimienta y aceite de oliva empeltre del Bajo Aragón; Petit fours.

Una buena revisión de la cocina aragonesa actualizada, sustentada en las fuertes raíces tradicionales, servido en uno de los más elegantes restaurantes de la ciudad.

## VÍCTOR RODRÍGUEZ, SUBCAMPEÓN

El representante aragonés **Víctor Rodríguez**, integrante del **Club del Barman de Aragón**, que ejerce en **Cierzo Brewing Co**, ha quedado en segundo lugar en el **Congreso Nacional de Coctelería FABE 2022**, celebrado en Ciudad Real, en la categoría de Barman. Representará a España en el Panamericano de 2023. Por su parte, **Carlos Orgaz**, presidente del Club, quedó también subcampeón en la **Copa Presidentes**, mientras que **Natalia Frunza**, alumna del **IES Miralbueno**, fue finalista en la **Copa Monin**, quedando entre los cinco mejores en la categoría Jóvenes.



## RENACE MARENGO

**Marengo International Deli** –Francisco Vitoria, 5-7. 50008 Zaragoza, 976 220 570– reabre sus puertas con un renovación integral de sus espacios y una nueva propuesta gastronómica donde mantiene su visión sobre cocinas internacionales en formato *casual food*, pero añadiendo productos locales, muchos de ellos con denominación de origen. Se han creado dos espacios diferenciados: la parte de la entrada, con más mesas y materiales autóctonos, en homenaje a escenas caseras de otras épocas; hasta la *canalla* zona del fondo, para vivir momentos grana en torno a platos destinados para compartirse. Abre de 12 horas a cierre, de lunes a sábado, y el domingo de mediodía hasta las 17 horas.



info@ecosope.es



679 476 547

Reparto a domicilio gratuito en Zaragoza / Reparto a restaurantes  
Envíos nacionales sin gastos de envío / De la huerta directamente a tu nevera



**ECOSOPE**  
Cultivos ecológicos tradicionales

VENTA LOCAL  
ALIMENTOS DE AQUÍ

V EDICIÓN CONCURSO  
NACIONAL DE VINOS

# VINESPAÑA

## 2023



zaragoza  
ENOMAQ 2023  
12 y 13 FEBRERO



## INSCRIPCIONES Y MUESTRAS

Página web Vinespaña: [vinespana.com](http://vinespana.com)



Colabora





Cortesía Vinopremier

El salón inferior fue el espacio elegido para celebrar el aniversario.

## DOS AÑOS DE VINOPREMIER

**Vinopremier Zaragoza** –Zurita, 3. 50001 Zaragoza. 876 434 293–, el único bar de vinos de Aragón recomendado por la **Guía Peñín**, ha cumplido sus dos primeros años de vida. Lo celebró con una fiesta que reunió a numerosos clientes, acostumbrados a disfrutar de sus dieciséis vinos especiales por copas –seis blancos, seis tintos, un rosado o clarete, un espumoso, un vino generoso del sur y un vermú–, que cambian mensualmente y pueden maridarse con tapas, raciones o bocaditos gourmet elaborados en el propio establecimiento.

Dispone de más de 500 referencias para descorchar y degustar, antes de comprar; además de un salón privado, con capacidad para 80 personas, donde se organizan catas singulares con bodegas los jueves, así como formaciones en el mundo del vino y la cerveza artesana, música en vivo, monólogos, magia de cerca, entre otros.

## BAR DE VINOS, AL MODO FRANCÉS

**Christophe Chapillon**, exportador francés de vinos y elaborador de algunos propios en Calatayud y Somontano, y **Miguel Botica**, impulsor que fue de **Vinos Botica**, son las caras visibles de **Les Amis** –Pl. Santa Cruz, 21. 50003 Zaragoza. 976 457 381–,

un bar donde el vino, como en Francia, se impone a la comida, aquí quesos, patés, terrinas, etc. Ofrece unas 130 referencias, francesas por supuesto, pero también de Argentina, Portugal, Sudáfrica, Australia, Alemania, Nueva Zelanda, además de españoles fuera de lo común.

## Y ADEMÁS

Con el arroz y la brasa como emblemas, **El Mosquito** –Pl. del Portillo, 5. 50004 Zaragoza. 876 285 819– presentó su Arroz de chuleta, elaborado a partir de la gramínea de **Val de Falcó** y una pieza *premium* de vaca, cocinada a la brasa.

**El Rincón de Sas** –Blasón Aragonés, 6. 50003 Zaragoza. 976 737 812– propone para el viernes, 22 de diciembre, su **Noche de champagne Roederer**, con una cena en la que no faltará el caviar, las ostras o un ceviche de gambas y langostinos, entre otros platos. Por 50 euros, previa reserva.

La pastelería **La Cuqui** –La Lista de Schindler, 37. 50019 Zaragoza. 876 441 357–, que abrió sus puertas el año pasado para acercar la alta pastelería a Valdespartera, prepara sus turrones artesanales, además de otros dulces navideños, panettones incluidos.

**La Tartine Gourmande** –San Miguel, 9. 50001 Zaragoza. 876 460 542– abre su tercer establecimiento en Zaragoza, tras los que posee en los centros comerciales de **Alcampo** en Utebo y Los Enlaces. Está especializada en dulces típicos franceses, desde los eclairs, hasta el París Brest o el pain au chocolat, pasando por los populares gofres y las crepes dulces.

La **Cafetería La Pasión** –Mayor, 47. 50001 Zaragoza. 976 390 935– ha cumplido 25 años. Imprescindible punto de reunión de cofrades zaragozanos.

Hasta finales de diciembre, el restaurante **El Mirador del Hórreo**, en el **Habitat Sella** –Pilar Lorenagar, s/n. Villanueva de Gállego. 976 111 771– mantiene su menú de carne de toro, maridado con el vino ecológico **Las Moradas de San Martín**.



CERVEZAS  
ARTESANAS  
NACIONALES  
Y DE  
IMPORTACIÓN  
PRODUCTOS  
GOURMET

**Gastrópolis**

San Miguel, 50  
Zaragoza



Archivo

Los ganadores de la subasta de la trufa de la pasada edición.

## VERA DE MONCAYO

**13>15ENE**

# VI FERIA DE LA TRUFA

Vera de Moncayo acogerá la sexta edición de su Feria de la trufa, en la que pretende aprovechar su privilegiada ubicación para recoger visitantes de las comunidades cercanas –Navarra, Castilla León, La Rioja y País Vasco–, además de los propios aragoneses.

Organizada por el Ayuntamiento, recupera sus fechas habituales, a mediados de enero –del viernes, 13, al domingo, 15–, manteniendo su esquema habitual, con el propósito, según el alcalde, Ángel Bonel, de que «se consolide como una feria importante en el sector, así como potenciar el cultivo y la comercialización en la zona». No en vano, el municipio dispone de unas 400 hectáreas destinadas al cultivo de la trufa.

Una treintena de expositores, relacionados con el mundo de la trufa, han confirmado su asistencia, mientras se ultima el programa de actividades paralelas.

El viernes, a lo largo de una cena trufada, se nombrará al *Embajador de la trufa*, prelude de un fin de semana en el que se celebrará la tercera edición del Concurso Nacional de perros truferos Sierra de Moncayo, y del Concurso de la trufa –aroma, presencia y tamaño– con la posterior subasta de las mismas, además de una serie de charlas técnicas.

Habrà degustación de tapas, tanto las ofrecidas por los vecinos de Vera, como las que aportarán las dos *gastronetas* instaladas en el recinto. Y música, monólogos, actividades para niños, etc.

## ZARAGOZA Y PROVINCIA

**21ENE>FEB**

# DÍAS DE TRUFA

El principio del año es siempre tiempo de trufa, y mucha se va a degustar en el provincia de Zaragoza, en tres citas ya habituales.

La **II Muestra de la Trufa Negra de la provincia de Zaragoza** tendrá lugar el finde semana del 21 y 22 de enero en el *Hotel Zentro*. Organizado por la **Asociación de Truficultores de las Comarcas de Zaragoza, Truzarfa**, obtuvo un gran éxito en su primera edición. Habrá un mercado de *Tuber melanosporum*, así como diferentes charlas en torno a la trufa negra.

Poco después, llega la **VII edición de Descubre la trufa en Zaragoza y provincia**, del 27 de enero al 12 de febrero, con gran final el miércoles, 22 de febrero. Está previsto que en la tradicional ruta gastronómica participen un gran número de establecimientos de Zaragoza y provincia, elaborando propuestas con *Tuber melanosporum*, que el público deberá votar de manera *online*. Se contemplan cinco premios: Mejor propuesta con trufa negra de Zaragoza, Con trufa negra de la provincia, Con trufa apta para celíacos, Con trufa elaborada con Alimentos Nobles de Aragón y Con trufa maridada con vinos de Aragón.

Ya en de febrero, Daroca organiza otra cita ineludible para los amantes de la trufa negra: las **V Jornadas de la trufa negra de la Comarca de Daroca**, que se celebran el fin de semana del 11 y 12, con un mercado de la trufa, charlas técnicas y profesionalizadas sobre la *Tuber melanosporum* y el IV Concurso nacional de Caza de Trufa de la Comarca de Daroca.

**TODA  
LA INFORMACIÓN  
QUE NECESITAS**

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

i | gastro  .org





ZARAGOZA  
**FEB**

## VUELVE LA LIGA DE LA TORTILLA

Tras el aplazamiento de la competición que decidió la organización, debido a la notable acumulación de eventos el pasado mes de noviembre, la **Liga de la Tortilla**, en su séptima edición, volverá a inundar Zaragoza a partir del próximo febrero, con importantes novedades.

Como bien saben los aficionados, se trata de promocionar y mejorar tan preciado y señero plato español, habitual compañía de los zaragozanos en desayunos y almuerzos. No se trata de inventar nada, simplemente se busca que los establecimientos jueguen con el público para encontrar la mejor tortilla de patata de la ciudad. La que hacen habitualmente, quizá con más cariño y tensión, pero la suya, la de siempre. Un experimentado jurado –los árbitros–, compuesto por más de ochenta avezados especialistas, visita los establecimientos, y decide quien continúa en el campeonato.

Pues, aunque se llame liga, es una competición en forma de copa, de forma que los jugadores –bares, restaurantes– se enfrentan entre sí para pasar de ronda y llegar a la gran final, que siempre se celebra a la vista del público.

**Más información e inscripciones**  
682 830 711 / [liga.tortilla@adico.es](mailto:liga.tortilla@adico.es)

ARAGÓN

**28ENE**►**12 FEB**

## JORNADAS GASTRONÓASMICAS DEL NUEVO ACEITE

Como los nuevos aceites de oliva virgen extra, con el inicio de 2023, **Aragón Territorio AOVE** propone las **I Jornadas Gastronómicas del Nuevo Aceite**. Del 28 de enero al 12 de febrero, los establecimientos adheridos a Territorio AOVE acogerán unas jornadas técnicas –talleres, demostraciones culinarias, máster clases para cocineros, mesas redondas, etc.–, así como catas y menús especiales con los nuevos aceites de oliva virgen extra del año como protagonistas. Habrá página web y redes sociales específicas para la promoción del aceite de oliva virgen extra, las DOP, las almazaras aragonesas y los restaurantes



participantes, en las que se informará puntualmente de las acciones a desarrollar. Podrán participar las empresas adscritas vinculadas con restauración, almazaras, Consejos Reguladores, tiendas de alimentación o las que tengan presente la salud alimentaria en alguna de sus actividades.

También se publicará un libro de pequeño formato, con información genérica sobre los AOVE de Aragón –tipos, cualidades organolépticas y saludables, denominaciones de origen, etc.– y con las descripciones de los productos utilizados y recetas de las jornadas, prestando especial atención, no solo a la promoción del aceite de oliva virgen extra aragonés, sino a todos los alimentos de calidad diferenciada de Aragón. Estará disponible en los establecimientos adheridos, a lo largo de los quince días de las jornadas.



**LA MEJOR SOLUCION PARA CUALQUIER EVENTO**



**682 830 711**  
[foodtruckaragon@gmail.com](mailto:foodtruckaragon@gmail.com)

Sorteamos  
tres cestas  
de navidad  
como ésta

## Rellena el cupón de la página siguiente y participa en el sorteo



A<sup>n</sup>  
Aragón,  
alimentos  
nobles

### DULCES Y TURRONES

- **ATIENZA:** 1 tableta de turrón nata y nueces 300 gramos Suprema. 1 tableta de chocolate negro con naranja (52% cacao mínimo) 300 gramos.
- **CASIMIRO AZNAR:** Trufas congeladas.
- **INDUSTRIAS JAYSSO:** 1 cesta de Frutas de Aragón 800 gramos.
- **LACASA:** Turrón Mil hojas nata. Turrón de chocolate y almendras. Trufas cacao estuche 200 gramos.
- **LAPASIÓN INTERNACIONAL:** Leticias. Almendras rellenas. Higos trufados.
- **PANADERÍA CLAVER:** 1 bolsa de magdalenas Claver, 12 unidades.
- **PASTELERÍA BELENGUER:** Turrón nata-nuez. Tableta de chocolate de piña, coco y cereza.
- **PASTELERÍA LOA:** Pastas de té Constelación café.
- **PASTELERÍAS MANUEL SEGURA:** Mermelada. Pack de tres chocolates.
- **PASTELERÍA ASCASO:** Corona Catalina de Aragón.
- **TAISI-JOSÉ MARÍA LÁZARO:** Mermelada.

### BEBIDAS Y VINOS

- **AMPRIUS LAGAR:** 1 botella de vino tinto 92/300 Syrah noble 2016. 1 botella de vino blanco Lagar D'Amprius Gewürztraminer 2018.
- **BODEGA ENATE:** 1 botella de vino Enate reserva 2014.
- **BODEGA LAUS:** 1 botella de vino Laus crianza 2018.
- **BODEGA PAGO DE AYLÉS:** 1 botella Vino de Pago Y de Aylés.
- **BODEGA PIRINEOS:** 1 botella de vino 3404 tinto.
- **BODEGA SOMMOS:** 1 botella de vino Sommos Colección Sauvignon Blanc.
- **BODEGAS AINZÓN:** 1 botella de vino Flor de Añón Roble. 1 botella de Moscatel Ainzón.
- **BODEGAS ARAGONESAS:** 1 botella de vino rosado Solo Centifolia Garnacha.
- **BODEGAS BORSAO:** 1 botella de tinto joven Borsao selección.
- **BODEGAS COVINCA (LONGARES):** 1 botella de vino Terrai tinto roble OVC Viñas Viejas Garnacha 2020. 1 botella de vino Torrelongares blanco joven Macabeo-Chardonnay 2021
- **BODEGAS EJEANAS:** 1 botella vino tinto UN Garnacha Syrah.
- **BODEGAS ESTEBAN MARTÍN:** 1 botella de vino Ulula Garnacha Syrah.
- **BODEGAS SAN VALERO:** 1 botella vino Particular Garnacha 2021. 1 botella cava Gran Ducay Brut Nature.
- **BODEGAS SOLAR DE URBEZO:** 1 botella de vino Viña Urbezo 2021.
- **BODEGAS TEMPORE:** 1 botella de vino Tempore Generación 76.
- **BODEGAS VALDEPABLO:** 1 botella de sangría LUIS The Marinero tinta. 1 botella de Vermut Casa Valdepablo.
- **EDRA BODEGAS Y VIÑEDOS:** 1 botella de vino Grullas de Paso 2020. 1 botella de clarete Próxima Estación 2018.
- **HERMANOS TORCAL:** 1 botella de tinto Cachirulo Garnacha-Syrah, DOP Cariñena.
- **GRANDES VINOS:** 1 botella de vino CDA Garnacha Viñas Viejas.
- **49 MILLIONS:** 1 botella de vino 49 Millions Garnacha rosado.

- **IDRIAS:** 1 botella de vino Idrias Roble Ecológico.
- **SC SANTO TOMÁS DE AQUINO:** 1 botella de vino Laderas del Jiloca Garnacha. 1 botella de vino Laderas del Jiloca Macabeo.
- **VALONGA:** 1 botella de vino Finca Valonga Claraluna. 1 bolsa de nuez cáscara 800 gramos.
- **VIÑAS DEL VERO:** 1 botella de vino Viñas del Vero Chardonnay Colección 2021.
- **CERVEZAS AMBAR:** Cerveza Ámbar Especial. Cerveza Ámbar Triple Cero. Cerveza Ámbar 10. Agua de Lunares 1,5 litros.
- **AGUAS DEL MAESTRAZGO:** 1 pack 6 botellas PET 1,5 litros Agua Aquabona.
- **AGUAS VILAS DEL TURBÓN:** 1 pack 6 botellas Agua Vilas del Turbón VNR 700 mililitros.
- **MANANTIALES DEL PIEDRA SAU:** Agua Fontecabras premium. 0,5 litros. Agua Fontecabras 1,5 litros. Jabón artesano con Agua Fontecabras.

### CÁRNICAS

- **AIREANO:** Sobres loncheados de paleta de Teruel DOP Aireano.
- **ARTESANA DEL PIRINEO:** 1 longaniza curada El Cortante.
- **AVES NOBLES Y DERIVADOS:** Pollo de Aldea asado relleno de frutos secos y jamón Aldelis.
- **CÁRNICAS GÁLLEGO:** 1 longaniza de Aragón. 1 chorizo curado. 1 chorizo curado picante.
- **CÁRNICAS ORTÍN:** 1 longaniza con trufa. 1 salchichón con setas.
- **EMBUTIDOS ARTESANOS MELSA:** 1 longaniza C'alia. 1 chorizo C'alia.
- **EMBUTIDOS AVENTÍN:** Secallona extra. Longaniza curada. Chorizo curado picante.
- **HERMANOS BERNAL HDEZ:** Salchichas variadas estilo alemán Embutidos Bernal.
- **FRIBÍN:** 1 salchichón Pages. Chorizo sarta picante. Chorizo loncheado.
- **INDUSTRIAS CÁRNICAS SANTA ELENA:** 1 longaniza con trufa Qalat.
- **JAMONES CASA CONEJOS:** 1 sobre de jamón ecológico Casa Conejos.
- **JAMONES SIERRA PALOMERA:** 1 sobre de Jamón de Teruel DOP loncheado de 100 gramos. 1 sobre de Jamón de Teruel DOP loncheado a cuchillo de 80 gramos.
- **PROFESIONALES DE LA CARNE:** Pierna de cordero rellena Horno Montañés.
- **SOINCAR:** Taco de jamón reserva Monroyo 700 gramos.

### LÁCTEOS

- **PASTORES GRUPO COOP:** 1 cuña de queso añejo Granja Perales.
  - **QUESOS LA PARDINA:** Queso San Mauricio aragonés con trufa.
  - **VIGALI:** Flan de queso Nayem. Magdalenas Errea.
  - **VILLACORONA:** Leche Villacorona.
- ### ALIMENTACIÓN DIVERSA
- **ACEITES AMBEL:** Crema de aceitunas verdes.
  - **ACEITES DEL ALTO ARAGÓN:** 1 botella de Aceite de Oliva Virgen Extra Palacio 250 mililitros. 1 bote de aceitunas arbequinas ecológicas.
  - **AGROALIMENTOS LA REDONDA:** 1 lata de Aceite Oliva Virgen Extra La Redonda, 1 litro, variedad Arbequina
  - **ALMAZARA MOLINO ALFONSO:** 1 lata de aceite de

- **Oliva Virgen Extra Molino Alfonso, variedad Empeltre** 1 litro. 1 lata de aceite de Oliva Virgen Extra Molino Alfonso, variedad Arbequina 1 litro.
- **ALMAZARA LA OLIVERA DE MAGALLÓN:** Aceite de Oliva Virgen Extra Pago La Corona Mèlange 500 mililitros. DOP Sierra de Moncayo.
- **ARROZ BRAZAL:** 1 kilo de Arroz Brazal paquete rojo, variedad Nuovo Maratelli. 1 kilo de Arroz Brazal paquete amarillo, variedad Guadiamar.
- **ARROZ DE VALAREÑA:** 1 kilo de Arroz de Valareña.
- **AVÍCOLA VENTA DE LAS CAÑADAS:** Huevos camperos Venta Las Cañadas.
- **BAR RESTAURANTE RODI:** Sal de Garnachas Centenarias.
- **CAFÉS ORÚS:** Café molido 100% Arábica. Café molido ecológico.
- **CAFÉS EL GRIOLLO:** Café molido Doble Label 250 gramos con certificación Bio y Fairtrade.
- **CONSERVAS CALANDA:** Ciruela con hueso 250 gramos. Dátil con hueso 250 gramos.
- **COOP. AGRÍCOLA SAN ISIDRO ALBELDA:** 1 Botella Aceite de oliva virgen extra monovarietal arbequino 500 mililitros Olivera de la Gesa.
- **DE MOLINA ARTESANAS ALIMENTARIAS:** Frasco de 100 gramos de almendras tostadas con sal.
- **ECOLÉCERA:** Pasta Ecolécera. Legumbres Ecolécera. Arroz Ecolécera. Vino rosado Sardonillo.
- **FUENCAMPO XXI:** 1 caja de cebollas dulce de 5 kilos Fuencampo. 1 estuche de cebollas 500 gramos Vegas de Fuencampo. 1 bandeja de cebollas 700 gramos Fuencampo.
- **GARDENIERS SL:** Tomate triturado 720 gramos Gardeniers. Mermelada melón con menta Gardeniers. Cardo natural 400 gramos Gardeniers
- **GRANJA VIRGEN DEL ROSARIO:** Media docena de Huevos ecológicos Granja Virgen del Rosario. Docena de Huevos suelo L Granja Virgen del Rosario.
- **HARINERAS VILLAMAYOR:** 1 kilo de harina de trigo cocina Villamayor. 1 kilo de harina de trigo repostera Villamayor. 1 kilo de harina de trigo fuerza Villamayor.
- **HIJOS DE JOSÉ LOU:** Paté de aceituna empeltre 110 gramos. Lata de aceitunas rellenas de anchoa, 150 gramos.
- **INDUSTRIAS COQUET:** Melocotón entero en almíbar 720 mililitros. Puerros enteros en conserva 720 mililitros. Ajos suaves con aceite de oliva 250 mililitros.
- **MARCHENICA:** 1 tarro de Melocotón de Calanda en almíbar. 1 tarro de Paté Aceituna Negra. 1 botella de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- **MOLINO DE OLIVAS DE BOLEA SL:** 1 botella de Aceite de Oliva Virgen Extra 500 mililitros. Arbequina.
- **PASTAS ALIMENTICIAS ROMERO:** Fusilloni. Espiral Espelta Bio integral. Macarrón Eco. Nidos al huevo.
- **SALAZONERA ARAGONESA:** Boquerón, 150 gramos. Salmuera, 12 unidades.
- **SOC COOP. DEL CAMPO SANTA LETICIA:** 1 botella de Aceite de Oliva Virgen Extra 500 cc, Aceite de Ayerbe C'alia.
- **TOSTADOS DE CALIDAD SL:** 1 bolsa de patatas El Gallo Rojo. 1 bolsa de frutos secos Buenola. 1 bote de conservas El Tío Palancas.

140 productos diferentes  
84 empresas

# REGALAMOS TRES

FANTÁSTICAS CESTAS DE NAVIDAD

en colaboración con la  
Asociación de Industrias  
de Alimentación de Aragón



¿En qué puntos de venta adquiere habitualmente sus marcas aragonesas de alimentación?

¿Qué es lo que más valora de las marcas aragonesas de alimentación?

Nombre tres marcas aragonesas de alimentación.

Ayúdenos a mejorar. ¿Le gusta GASTRO ARAGÓN?  
Marque, de 0 a 10, su valoración de la revista:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

¿Le gusta el diseño?

¿Qué secciones le gustan más?

¿Qué secciones le gustan menos?

¿Qué añadiría a los contenidos de GASTRO ARAGÓN?

¿Qué considera que sobra en GASTRO ARAGÓN?

Nombre y apellidos

Dirección

Código postal

Localidad

Teléfono de contacto

Correo electrónico (si desea recibir información de eventos)

Envíenos el cupón adjunto,  
debidamente cumplimentado,  
indicando en el sobre:

«Concurso Cesta Navidad AIAA»

ADICO

Albareda, 7, 1º-2ª. 50004 Zaragoza

**HASTA EL 21 DE DICIEMBRE**

El nombre de los ganadores se publicará  
en el número 86 de GASTRO ARAGÓN,  
que aparecerá en febrero de 2023  
y en [www.igastroaragon.com](http://www.igastroaragon.com)  
el mismo día del sorteo.



Ellos enviaron el cupón y ganaron el año pasado ¿Y tú?



# SATURADOS

¿POR QUÉ HA DIMITIDO EL **PRESIDENTE**? ¿**CONTROLAN LOS PATROCINADORES** LO QUE SE HACE CON SU INVERSIÓN? ¿A ESO LLAMAN **CONGRESO**? **ASISTIREMOS A ALGUNA GALA GASTRONÓMICA NACIONAL** POR AQUÍ? DE CINE, HAYLAS. ¿**LO CLAUSURÓ LA LLUVIA** O LAS POCAS VENTAS?

Cuando este *tapao* no peinaba canas, noviembre era, desde el punto de vista gastronómico, un mes anodino, aburrido, un quedarse en casa –o salir en soledad– entre la vorágine pasada del Pilar y las futuras vorágines navideñas.

Apenas unas jornadas de caza o de setas eran capaces de hacer salir al personal a la calle. Luego, se asentó el concurso de tapas zaragozano, y progresivamente se convirtió en el más cotizado mes para el sector.

Los productores adelantan sus presentaciones para quizá hacerse un hueco en las cestas de regalo o generar necesidad en el aficionado. Y los organizadores –que son muchos y diversos– lanzan sus propuestas a ver si atinan en la diana.

También es verdad que, con esas subvenciones que hay que gastar mucho antes de que acabe el año –y que se suelen convocar más bien tarde– los beneficiarios apuran los plazos para disfrutar del platizo o las migajas del erario público.

Así, además del **Concurso de tapas**, y a bote pronto –es decir sin consultar agendas– se ha acumulado el **Certamen de restaurantes**, la **Ruta gastronómica del toro**, el **Zaragoza Cachopo Fest**, la **Ruta del Cocido**, la **Ruta de la ensalada de lechuga Viva**, las **Jornadas gastronómicas Juan Altamiras**, **B(e)vida**, con su **Ruta del cóctel...** Y para no ser menos, **Tapas de 10**, en Huesca, **Concurso de croque-**

Oyendo a nuestros jefes parece que nos encontráramos en el mejor mundo gastronómico posible, y no.

**tas del amor moderno**, en Teruel, y **Catando Somontano**, celebrado en Barbastro

Sin olvidar las ferias del chocolate –ya no me quedan negritas–, la eco de Lécera, el día del enoturismo, el brindis Movimiento DO –que, mira, fue a final de octubre–, alguna que otra feria local, los eventos nacionales –concursos nacionales de cocina, tapas y coctelería, la gala de las estrellas Michelin–, sin olvidar los eventos particulares de cada establecimiento, que todos tiene derecho a su propia organización.

Lo que parece un paraíso para un cotilla como este *tapao* se convierte en un sindiós, sin memoria, ni libreta que soporte tanta información.

**DEMASIADOS DISCURSOS.** Algo ha quedado eso sí. Por ejemplo, el harzazgo ante la cantidad de los largos discursos con los que todo prócer que se precie tiene a gala obsequiarnos.

Si siempre somos los mismos, oyendo similar cantinela. Concisión y menos loas. Oyendo a nuestros jefes parece que nos encontráramos en el mejor mundo gastronómico posible, y no, somos del montón, como sabe cualquiera que viaje más allá del Ebro.

En fin, recordemos algunos dislates vistos este mes de noviembre. Como el logo ecológico –¿por el vino patrocinador?– que acompañaba a las jornadas del toro. El premio al mejor producto en el certamen que, de humilde que era, ni siquiera se citó en la entrega: era el pollo, estúpido, como decían los políticos estadounidenses. La ganadora de la tapa que por poco no llega a recogerla por culpa de un reportaje para la tele. Los líos que se llevan entre sí –tribunales incluidos– diferentes actores del sector ecológico. La coincidencia de las asociaciones empresariales de hostelería y de los representantes institucionales en la necesidad de una nueva escuela de hostelería ¿hablan de lo mismo?



**DE LA COMUNICACIÓN.** Me piden algunos de mis amigos periodistas –buenos amigos y buenos profesionales–, que desde el anonimato de este *tapao* lance un rejón ante el dislate en que se está convirtiendo la comunicación. Sea.

Por empezar con profesionales, vayamos con los del **Gobierno de Aragón**, que insisten en sus peccadillos [véase anterior entrega].

Desde Agricultura insisten, y por dos veces, en una nota de prensa, en la expresión **treceava** –dicho de una parte: Que es una de las trece iguales en que se divide un todo, dice el **DRAE**–. Al parecer, quería escribir décimotercera. Maldito corrector.

Como no hay dos sin tres, Incluso el propio Gobierno, que tanto se preocupa porque escribamos bien las **DOPs, IGPs** y demás, nos cuenta en su **Aragón hoy**, que tenemos alimentos **gourmet aragoneses**, que no son, que se sepa, ninguna figura de calidad diferenciada. Vale que la nota viene del **Departamento de Economía, Planificación y Empleo**, pero bien podrían tratarse con los de prensa de Agricultura, siempre y cuando no anden enredando con el corrector.

Y llegamos a los particulares, aprovechado que fueron varias las notas que llegaron a las redacciones mer-

ced a concesión de las **estrellas Michelin**. Apenas tres, en Aragón, enviaron comunicados a los medios, siempre según le cuentan a este *tapao* sus *buenos* colegas periodistas.

Uno, el más temprano, llegó desde la propia Zaragoza esa misma noche, aunque tuvo que rectificar su nota, al punto de la mañana siguiente porque se había confundido en una suma.

Los otros, desde Madrid, que ya se sabe donde reside el poderío, con unas largas de notas que cubrirían, de largo, una página el diario decano, cuando era casi una sábana.

El caso es que esto de la comunicación agroalimentaria y gastronómica va de mal en peor. Desde largas notas de casi 2000 palabras –una auténtica barbaridad–, hasta errores flagrantes, que tiene que rectificar al poco.

Como confundir **Novodabo** con **Novo Dabo**, que también sale en otra nota. Tranquilo **Da Vid Bo Ido-va**.

**FIN DE AÑO.** Es tiempo de buenas intenciones y deseos, a lo que dedicamos esta columna.

Tras felicitar a los nuevos y renovados estrellas Michelin les deseamos que no se les atragante, ni se les suba en exceso a la cabeza.

A quienes sus expleados les roban y copian las creaciones gastronómicas, que no pierdan su capacidad para elaborar nuevos platos.

A los que viven de secuestrar subvenciones que se enteren a tiempo de que este año hay elecciones y quizá cambien determinados gobiernos.

A los camareros que sonríen, que lo sigan haciendo y se olviden de esos clientes cantamañas.

A los pequeños productores, que no reblen y traten de obtener un precio justo por su trabajo.

Finalmente, que este año, que el carbón de los Reyes Magos sea para los buenos, que está muy caro y hay que calentarse.

Feliz año a todos, desde los que indagaban mi identidad –ni se lo imaginan–, hasta quienes que se enfadan con estas páginas. Y mucho más para aquellos a los que logramos arrancar una sonrisa. Y quizá una cierta reflexión.

# TRUFA

Tuber melanosporum



para saber más:

**CIET** Centro de Investigación  
y Experimentación en Truficultura

De lunes a viernes de 9:00h a 14:30h

T. 974 347 947

[centrodetruficultura@dphuesca.es](mailto:centrodetruficultura@dphuesca.es)

[www.dphuesca.es/trufa-huesca](http://www.dphuesca.es/trufa-huesca)



DIPUTACIÓN  
DE HUESCA

Somos arte, somos vino...

# Somos Cariñena

EL VINO DE LAS PIEDRAS

COLECCIÓN  
PREMIUM  
2022



WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

NO SOBREPASE DE LA LÍNEA CON MODERACIÓN

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



D.O. CARIÑENA

EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



N

A<sup>n</sup> Aragón,  
alimentos  
nobles

