

gastro

aragón

NÚMERO III MAYO / JUNIO 2026 BIMESTRAL ARAGONÉS DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN



SEMILLAS

5€



TERNASCO DE ARAGÓN LA CARNE ROSA



EL SABOR DE ARAGÓN

ES MUCHO
LO QUE
NOS UNE

111

MAYO / JUNIO 2026

REPORTAJE > PÁG. 38-45



SEMILLAS, EL ORIGEN DE TODO

EL BUSCÓN > PÁG. 78-81



LA BODEGA DE CHEMA, CABRITO ASADO

ADEMÁS

WINE LOVER Diego Mur **ENOTURISMO** Camino Soria, La Casa de Adobe **LA CASA DE LÚPULO** ¿Por qué la llamamos cerveza? **TU HUESCA** Gastronomía de altura **AGENDA** Platos con historias | Garnacha 10 | Festival de la garnacha | Zaragoza Florece | Concurso de croquetas | Concurso de paquitos

NÓMADAS > PÁG. 56-67



LOS MEJORES TERNASCOS ASADOS



ADRIÀ, EN LOS PREMIOS HORECA

MEMORIA DEL FUEGO > PÁG. 52-55



ISLANDIA, TIERRA DE HIELO Y FUEGO

¿UNA NUEVA ETAPA?

Meses después de las elecciones anticipadas, los aragoneses ya tenemos Gobierno. Que, aunque parece apuntar hacia una cierta continuidad, en lo que más nos concierne –gastronomía, agroalimentación, industria alimentaria, hostelería, turismo– los cambios son notables, ya que los departamentos correspondientes, Agricultura, Ganadería y Alimentación, y Medio Ambiente y Turismo, los dirige VOX.

Todavía es pronto para opinar, pues el organigrama no está cerrado definitivamente, pero serán muchos los asuntos en los que tendrán que decidir. Ciertamente es que gran parte de las políticas agrarias vienen determinadas desde Bruselas, pero no lo es menos que otras decisiones recaen en el ámbito autonómico, desde la recuperación de lince hasta la reforma de la Ley de agricultura social y familiar de Aragón, pasando por el impulso del pastoreo, tres de las medidas incluidas en el pacto PP-VOX, además del fomento del regadío y las obras hidráulicas, temas en los que ha trabajado la nueva consejera, Arancha Simón.

Respecto al turismo y la hostelería, poco se sabe y no es algo de lo que el partido del nuevo consejero, Luis Biendicho, hable habitualmente. De hecho, declinaron participar en nuestro reportaje preelectoral, publicado hace dos números.

En cualquier caso tienen cuatro años por delante y habrá que ver si se mantienen los modelos turísticos actuales, las políticas sobre las explotaciones familiares o el apoyo a la industria cárnica, donde las políticas de PSOE y PP han sido bastante continuistas.

Desde nuestra modesta atalaya seguiremos defendiendo esa agricultura familiar y de proximidad, amenazada por las inversiones de adinerados fondos, que es la única capaz de mantener esa tan amenazada biodiversidad, como se puede leer en el reportaje sobre las semillas.

Aragón es enorme, con gran variedad de microclimas y tiene el potencial y los cimientos para convertirse en una singular y abastecida despensa dentro de nuestro país, con buenos profesionales capaces de elaborar los mejores alimentos.

Nos sigue faltando, eso sí, creérmolo y salir a vender al resto del mundo, sin sentimiento de inferioridad. Eso no puede solucionar ningún gobierno autonómico, pero puede coadyuvar en la búsqueda de respuestas.

Así sea; seguiremos atentos a los acontecimientos.

EDITA

Urtasun Comunicación

DIRECTOR

José Miguel Martínez Urtasun

DIRECTOR DE ARTE

Gabi Orte Chillindrón

COLABORAN

EN ESTE PROYECTO

Joaquín Muñoz, Ana Mallén, Tomás Caró, Mariano Navascués, David Olmo, Natalia Huerta, Manuel Bona, Ángel Huguet, Joan Rosell, Fernando Montes, Francisco Orós, Pepe Bonillo, Amparo Llamazares, Silvia Ambrosse, Trinidad Usón,

Diego-León Guallart Ardanuy, Miguel Ángel Mainar, Ana Cadevilla, Adolfo Cajal y Patricia Sola.

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

Esta publicación no utiliza imágenes generadas por IA.

IMPRIME

Calidad Gráfica SL

DISTRIBUYE

Valdebro Publicaciones

DEPÓSITO LEGAL

Z-4429-2009

SUSCRIPCIONES

gastro@adico.es | 682 830 711



RAFA ABADÍA, RESTAURANTE LAS TORRES

"De casta le viene..."

Gabi Orte Chilindrón



LOS GASTROAMIGOS

DE MESAS Y BARRAS

> EL CANDELAS

Maestro Mingote, 3. 50002 Zaragoza
976 423 025

> CRIOLLO COFFEE STORE

Canfranc, 5. 50002 Zaragoza
976 238 302 / www.elcriollocoffestore.com

> TÁNDEM GRUPO

Zaragoza
976 974 506 / www.tandemgrupo.com

> CAFÉ RESTAURANTE PALOMEQUE

Palomeque, 11. 50004 Zaragoza
976 214 082 / www.restaurantepalomeque.es

> LA PARRILLA DE ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. 50004 Zaragoza
976 158 100 / www.parrillaalbarracin.com

> + ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. 50004 Zaragoza
976 232 473

> BAR EL FÚTBOL

Avda. América, 3. 50007 Zaragoza
976 385 753 / webs.ono.com/barelfutbol

> TABERNA EL BROQUEL

Broqueleros, 3. 50003 Zaragoza
628 474 738

> LA SENDA

Hernán Cortés, 15. 50004 Zaragoza
976 258 076

> BOULEVARDIER

Francisco Vitoria, 25. 50008 Zaragoza
976 925 888 / boulevardier.es

> CASTIZA TABERNA

Doctor Horno Alcorta, 26. 50004 Zaragoza
651 798 031

> CASA ESCARTÍN

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

> LA REBOTICA

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

> CUÉNTAME

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

> RESTAURANTE RODI

Ctra. de La Almunia, s/n. Fuendejalón
976 862 039 / 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.lastorres-restaurant.com

> RESTAURANTE VIDOCQ

Edificio Jacetania, bajos. Formigal
974 490 472 / restaurantevidocq.com

> LA CUCHARA DE RUBA

Esperanza, 18-20. Biescas
974 096 427

> HOSTAL EL PORTAL

Avda. de la Constitución, s/n. Alcolea de Cinca
974 469 091 / www.hostal-elportal.com

> HOTEL RESTAURANTE LA ALQUERÍA

Pl. Mayor, 9. Ráfales
978 856 405 / www.lalqueria.net

> AMBAR

www.ambar.com

> HERMANOS MENÉ

www.hermanosmene.com

> CAFÉS EL CRIOLLO

www.cafeselcriollo.com/tienda

> GUSSTO MEAT & PRIME FOODS

www.gussto.es

> BODEGAS BORSAO

www.bodegasborsao.com

> BODEGAS MURVIEDRO

www.bodegasmurviedro.com

> ENATE

www.enate.es

> BODEGA SOMMOS

www.bodegasommos.com

> BODEGA LAUS

www.bodegaslaus.com

> BODEGA SAN VALERO

www.sanvalero.com

> BODEGA EL GRILLO Y LA LUNA

www.elgrilloylaluna.com

> BODEGA LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

www.lasmoradasdesanmartin.es

DE COMPRAS

> CHACINERÍA LAS MASADAS

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

> LA RINCONADA DEL QUESO

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

> GASTRÓPOLIS

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

> CHOCOLATES ISABEL

Pl. Las Escuelas, 2-3 Alcorisa
978 840 711 / www.chocolatesisabel.com

> FRUTAS JAVIER MENÉ

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

> HELADOS ELARTE

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

CREEN EN NOSOTROS. LOS QUEREMOS. AHÍ ESTAMOS

SI QUIERES QUE TU EMPRESA TAMBIÉN SEA GASTROAMIGA, MÁNDANOS UN CORREO A GASTRO@ADICO.ES

Ante cualquier emergencia, llama al



Ayúdanos a ayudarte. Tu llamada
da sentido a nuestro trabajo.
Emergencias es 112.

Síguenos

   112aragon



LEÍDO POR AHÍ

Un equipo científico de la **UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA** ha creado una **BATERÍA** de larga duración con **CÁSCARAS DE PISTACHO**, más limpia y sostenible que las de litio.

¿Acabaremos hartos de pistachos pelados?

Un grupo de investigadores, liderados por **MIGUEL ÁNGEL VALERO** está analizando la **DIETA** en la **HISPANIA ROMANA** de hace 1600 años. Los **RICOS** ingerían pescado, aves, ovejas y cabras jóvenes, regadas con vino sirio, mientras que los **POBRES** se conformaban con bueyes, cabras y ovejas, desechados tras largos años de trabajo y bebían vino de la uva bobal.

¿Tal como ahora?

En **ASTURIAS** se están utilizando antiguas **GALERÍAS MINERAS** como **INVERNADEROS SUBTERRÁNEOS** para cultivar wasabi, setas, guisantes lágrima, salicornia y otros productos.

¿No tenemos minas abandonadas por estos lares?

La **LEY DE BIENESTAR ANIMAL**, entre otras, garantiza que los recintos ganaderos deben mantener una **TEMPERATURA ADECUADA**. Lo que no sucede en las escuelas, según la **CONFEDERACIÓN DE ASOCIACIONES DE PADRES Y MADRES DE ALUMNADO**, que reclaman solucionar los problemas de climatización en las aulas.

¿Son más importantes los pollos que los niños?

HA PASADO

BLINDADA LA CALIDAD DE LA TRUFA

El pasado mes de marzo, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación**, a través de la **Dirección General de la Industria Alimentaria**, estableció los criterios definitivos para el etiquetado de productos que utilicen el término **trufado**, garantizando que el consumidor reciba información veraz y que se ponga en valor el uso de la trufa real, con cuatro pilares fundamentales: **Respeto al término trufado**, cuyo uso queda estrictamente prohibido en aquellos alimentos que hayan sido elaborados exclusivamente con aromas; solo podrá utilizarse cuando el producto contenga trufa natural en cualquiera de sus especies. En los casos de productos trufados, será obligatorio indicar el **porcentaje exacto** de trufa utilizado, ya sea al lado de la denominación del alimento o en la lista de ingredientes. Los productos que utilicen aromas de síntesis o naturales que evoquen a la trufa deberán indicarlo claramente con fórmulas como **sabor a trufa** o con **aroma de trufa**, evitando cualquier confusión con el uso de ingrediente natural. Para los alimentos que mezclen trufa natural con aromas reforzantes, se deberá especificar mediante menciones como *elaborado con trufa y aromas de trufa*.

Para Aragón, esta resolución supone un respaldo institucional al esfuerzo de los truficultores, pues al proteger el nombre del producto se garantiza que el valor añadido llegue a quienes cultivan y recolectan la trufa natural, y no a quienes comercializan imitaciones aromáticas bajo nombres engañosos.

ASCASO Y ROMERO, PREMIADOS

Las empresas **Pastelería Ascaso** y **Pastas Romero** han recibido los **Premios Empresa Familiar de Aragón 2026**, concedidos por unanimidad en pequeña y gran empresa, respectivamente.

Ascaso nació en Huesca y, desde entonces, su apuesta por la innovación y la investigación de nuevas fórmulas basadas en las recetas tradicionales le han convertido en un sólido referente de la gastronomía más dulce de España. El jurado ha destacado la continuidad familiar, con la quinta generación al frente del negocio, y su defensa del producto artesano, natural y elaborado con materias primas de calidad.

Pastas Romero nació en Daroca en 1926, por lo que celebra este año su centenario. El premio aprecia la continuidad familiar, con la tercera y cuarta generación al frente de la compañía, así como su apuesta por el territorio y el medio rural, que ha hecho compatible con el crecimiento empresarial hasta convertir a Romero en uno de los líderes del sector de la producción de pasta alimenticia en España, con una cartera de más de 90 productos.

■ El **Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación**, dentro del **Plan Estratégico de la PAC 2023-2027 PEPAC**, impulsa el **relevo generacional** con financiación pionera para el campo de hasta 81 millones en préstamos con aval público para modernizar explotaciones y apoyar a jóvenes.

■ Levantadas las medidas de confinamiento de aves de corral debidas a la **gripe aviar**, las **granjas avícolas** de Aragón alojan a casi **4,3 millones de gallinas**, en 461 instalaciones, dedicadas principalmente a la producción de huevos en todas sus modalidades, desde ecológicos hasta en jaula.

■ Casi uno de cada cuatro **comedores escolares** sirvió carne procesada el curso pasado por encima del límite aconsejado, según un estudio de **Salud Pública**. El 31 % sirve como guarnición menos ensalada de la aconsejada. La inmensa mayoría sí cumple con legumbres, hortalizas, huevos y fruta.



AEFA



CIHEAM



Ayto. de Zaragoza



Gabi Orte Chilindrón

Foto de familia de los galardonados en los Premios de Empresa Familiar.

El CIHEAM lidera la creación de la red ganadera mediterránea.

Marian Orós y Laura Cantero en la presentación de *Saboreando recuerdos*. Queso trufado.

NACE LA RED MEDITERRÁNEA DE SISTEMAS GANADEROS SOSTENIBLES

De la mano del **Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos, CIHEAM Zaragoza**, y la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO**, nace la **Red Mediterránea de Sistemas Ganaderos Sostenibles**. Un seminario internacional, con presencia de una treintena de expertos procedentes de dieciséis países, además de la interprofesional **Provacuno** y la cooperativa **Oviaragón** ha sentado las bases para la creación de una red mediterránea de sistemas ganaderos sostenibles. «Será un espacio de encuentro multiactor y multidisciplinar, análisis, debate y formulación de actividades y proyectos de formación, investigación, innovación y cooperación al desarrollo en países mediterráneos y otros países en desarrollo», ha descrito **Raúl Compés**, director del CIHEAM Zaragoza.

SABOREANDO RECUERDOS

El **Ayuntamiento de Zaragoza** ha acogido la presentación del proyecto **Saboreando Recuerdos**, impulsado por **Senior Servicios Integrales**, responsable de la gestión del **Servicio de Ayuda a Domicilio, SAD**, municipal. En la rueda de prensa han comparecido la consejera de Políticas Sociales, **Marian Orós**, y la delegada social de Senior Servicios Integrales, **Laura Cantero**.

Tiene como objetivo recopilar recetas tradicionales vinculadas a los recuerdos y vivencias de las personas usuarias del SAD. Contará con cerca de 6000 participantes, recogerá cientos de recetas que no solo reflejan la gastronomía aragonesa, sino también las historias personales que hay detrás de cada plato. De entre todas ellas, se seleccionarán las más representativas para formar parte de un libro que verá la luz el próximo uno de octubre, con motivo del **Día Internacional de las Personas Mayores**.

■ Aragón destina al cultivo de la **alfalfa** unas 50 000 hectáreas, más del 50 % de la superficie nacional, con una producción que ronda las **700 000 toneladas**, más del 60 % del total del país. Además, más del 50 % de las plantas deshidratadoras de España se ubican en la Comunidad.

■ Con un 22,32 %, el **Grupo Lacasa** ha entrado en el capital de la empresa francesa **KKO International**, especializada en el cultivo y transformación del **cacao** de forma sostenible en Costa de Marfil. Consolida su estrategia de gestión integral de su principal materia prima.

■ De forma provisional, a la espera de la decisión del **Tribunal de Justicia de la UE**, el 1 de mayo entra en vigor el acuerdo comercial con **Mercosur**, formado por Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay. El sector agrario aragonés ya ha manifestado su desacuerdo por el impacto, por ejemplo, en la carne de vacuno.

FRASECICAS

«Pensar en proteínas, carbohidratos, grasas, etcétera, no es un avance, sino un empobrecimiento de la cultura del comer al reducirla a su funcionalidad».

Najat El Hachmi, escritora.

El País, 2 de enero de 2026.

«La gastronomía parece vivir en crisis de ansiedad permanente. Servir guisantes demasiado pronto no es seguir las temporadas, sino interrumpirlas antes de que se puedan desplegar en esplendor [...] No hay respecto al producto cuando no le permitimos a éste mostrarse tal y como es».

María Nicolau, cocinera.

El País, 27 de marzo de 2026.

«A pesar de lo que mucha gente pueda pensar, las setas no son vegetales. Todos los hongos pertenecen a un Reino de la naturaleza intermedio entre las plantas y los animales. Y las setas, aunque formen parte de la dieta vegetariana, tienes muchas semejanzas con los animales».

Carlos Ferrer Benimeli, profesor jubilado. *Heraldo de Aragón*, 16 de diciembre de 2024.

«El sofrito es una de las claves de nuestra cocina, tal vez la principal».

Josep Pla, escritor.

Lo que hemos comido.

Austral Editorial, 2013.

«El aspecto alimentario que tiene un impacto más positivo en nuestra microbiota es la diversidad de los alimentos que comemos. Es mejor comer poco de muchas verduras que mucho de dos».

Nicola Segata, experto en microbioma. *El País*, 21 de diciembre de 2025.



Foto del Gobierno de Aragón tras la celebración del primer Consejo.

Fabian Simón | DGA

NOMBRADOS LOS NUEVOS CONSEJEROS

Bajo la presidencia de **Jorge Azcón** se ha formado el **Gobierno de Aragón**, con sustanciales cambios en lo que a los asuntos de este bimestral se refiere. **Arancha Simón** es la Consejera de Agricultura, Ganadería y Alimentación; es Técnico superior especialista en Explotaciones Agropecuarias y especialista en gestión de regadíos con más de 20 años de trayectoria profesional en el sistema de Riegos del Alto Aragón. Por su parte, **Luis Biendicho** asume la Consejería de Medio Ambiente y Turismo; letrado de la comunidad autónoma de Aragón desde 1999, formó parte del Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón como secretario general técnico, desde agosto de 2023 a julio de 2024. Completan el gobierno **Carmen Susín**, Educación, Ciencia y Universidades; **Ángel Sanz Barea**, Sanidad; **Roberto Bermúdez de Castro**, Hacienda, Interior y Administración Pública; **Eva Valle**, Economía, Competitividad y Empleo; **Octavio López**, Vivienda, Fomento, Logística y Cohesión Territorial; **Mar Vaquero**, Vicepresidencia y Presidencia, Justicia y Cultura; y **Alejandro Nolasco**, Vicepresidencia y Desregulación, Bienestar Social y Familia.

SE MANTIENEN LAS EXPORTACIONES

La **industria alimentaria de Aragón** alcanzó los 3555 millones de euros de exportaciones en 2025. Se trata del segundo mejor dato de la serie histórica, con lo que el sector consigue mantener su pulso exportador y su importancia para la economía aragonesa, a pesar de las dificultades geopolíticas y sanitarias. En comparación con 2024, tan solo sufre una reducción del 4,3 % en valor. El principal descenso proviene del sector cárnico, que reduce sus exportaciones un 9 %. Aumentos en confitería y dulces -35 %-, frutas -16 %-, zumos -10 %- y descensos en aceite -55 %-, molinería -10 %- y vino -10 %-. Los principales países de destino de las exportaciones son por este orden: Francia, Italia, China, Alemania, Portugal, Japón, Polonia, Rumanía, Reino Unido y República Checa, que suponen dos tercios de las exportaciones totales del sector.

■ La **Academia Aragonesa de Gastronomía y Alimentos y Bebidas de Aragón** han formalizado un nuevo acuerdo de colaboración destinado a impulsar la cultura gastronómica y la competitividad de los productos de la comunidad.

■ **ATADES**, junto a la Fondation **Auchan Alcampo**, ha presentado el proyecto **Recuperación del cordón del Moncayo**, por el que se acondicionará un vivero forestal en el Moncayo para impulsar el cultivo ecológico de este fruto.

■ **Fernando Zorrilla** es el presidente de la recién creada asociación **Amigos de las Oliveras y los Árboles Centenarios**, que velará por la conservación de los viejos olivos del Bajo Aragón, evitando que se arranquen o se poden.



Ayto. de Zaragoza

Los alumnos del CEIP Hermanos Marx visitan el huerto del Río Ebro.

LOS HUERTOS ESCOLARES SE AMIGAN

El programa educativo municipal de la **Red de Huertos Escolares Agroecológicos de Zaragoza, RHEAZ**, ha celebrado durante los meses de marzo y abril seis mini-encuentros de ida y vuelta a un huerto escolar vecino. Han participado entorno a 160 escolares del último ciclo de educación primaria en representación de seis centros educativos diferentes pertenecientes a la RHEAZ. El objetivo de estos encuentros ha sido fortalecer la Red permitiendo que alumnado y profesorado conocieran a su huerto escolar vecino y se iniciara de esta manera una relación de amistad hortelana. Han participado los **CEIP Agustina de Aragón, Lucien Briet, Río Ebro, Hermanos Marx, Hispanidad y Antonio Beltrán**. Se han recogido ideas como realizar plantaciones conjuntas, hacer talleres de cocina y luego comer lo elaborado, hacer visitas de intercambio periódicas en las que se dialogue sobre el huerto pero también se juegue, hacer encuentros de trueque de alimentos o semillas, realizar un concurso de dibujo sobre el huerto y hacer un encuentro para compartir los dibujos, etc.

PIDEN REDUCIR LOS NITRATOS DEL AGUA

Un equipo científico internacional ha completado una exhaustiva revisión de evidencias científicas sobre el impacto de los **nitratos en el agua** y su conclusión es clara: suponen un riesgo para la salud, incluso en concentraciones muy inferiores al límite legal actual. Por ello, para proteger a las personas, recomiendan reducir casi nueve veces el límite actual, hasta los 6 miligramos/litro. Los últimos datos del **Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo del Ministerio de Sanidad** revelan que en catorce municipios de Aragón no se pudo beber el agua del grifo en algún momento de 2024 pues la concentración superó el límite actual, 50 mg/l.

- La **alimentación ecológica** ha dejado de ser una tendencia minoritaria para convertirse en un hábito cada vez más integrado en la vida cotidiana de los españoles. Así lo confirma el informe **Datos de producción y consumo ecológico en España**, presentado por **Ecovalia**, que sitúa estos productos en dos tercios de los hogares del país. El consumo ecológico crece, aunque lejos de la media europea. Con más de tres millones de hectáreas de superficie agraria útil, España se mantiene como principal productor ecológico de Europa.
- La consejera de Medio Ambiente y Movilidad, **Tatiana Gaudes**, recogió en París el reconocimiento a **Zaragoza** como una de las 120 ciudades referentes en todo el mundo por su acción decidida frente al cambio climático. La organización **CDP-ICLEI** –plataforma de informes climáticos y el mecanismo de rendición de cuentas del progreso líder en el mundo para los gobiernos locales y sus ciudades– ha incluido a la capital aragonesa por tercera vez en la Lista A –calificación máxima– de ciudades dentro del informe que realiza anualmente para evaluar los compromisos en materia climática.
- Hasta junio incluido, el **Ayuntamiento de Zaragoza** ha programado en el **Galacho de Juslibol** un amplio programa de propuestas dirigidas tanto a público general como a grupos organizados. Con paseos guiados, talleres y actividades formativas, que se complementan con el servicio del **tren del Carrizal** para acceder a este espacio natural.

ECONOTICIAS



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

Gastrópolis

San Miguel, 50
Zaragoza

LA JUDÍA DE MUNIESA, RECONOCIDA



- La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca ha presentado a **Marta**, su nuevo asistente virtual; una herramienta creada para ofrecer apoyo, información y orientación de forma permanente a las empresas del sector. Trabaja 365 días al año, 24 horas, por vía telefónica, WhatsApp o por audio.
- El Gobierno de España promueve la candidatura del ministro de Agricultura, Luis Plana, para dirigir la **FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**, a partir de 2027 cuando se decida el relevo de su actual director general, el chino **Qu Dongyu**.
- La rebaja de la **tasa de alcohol** para los conductores, hasta 0,2 gramos de alcohol por litro de sangre, propuesta por el **PSOE** el pasado mes de marzo, no salió adelante por los votos en contra de **PP, Vox, ERC** y **UPN**.
- Según la encuesta de **Condiciones de Vida**, del INE, el porcentaje de aragoneses que consumen una o más **frutas al día** ha pasado del 70,6 % en 2022 al 64,4 % el pasado año. Y solo un tercio come dos o más piezas diariamente.

La **Judía blanca de Muniesa** ya está inscrita en el **Registro de Variedades Comerciales** como **variedad de conservación**, sumándose al **Tomate rosa de Barbastro** y al **Melón de Torres de Berrellén**, las otras dos aragonesas incluidas. Esta inscripción reconoce oficialmente el valor de una variedad local estrechamente ligada al territorio y a la historia agrícola

de Muniesa. La normativa española prevé este tipo de inscripción para variedades tradicionalmente cultivadas en localidades o regiones concretas, con interés para la conservación de los recursos fitogenéticos y amenazadas por la erosión genética. La tramitación de la solicitud ha sido realizada por la investigadora del departamento de Ciencia Vegetal del **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA**, **Cristina Mallor**, responsable del **Banco de Germoplasma Hortícola**. Y ha sido posible gracias a la familia **Yus** y, en especial, a **Félix Yus** y **Teresa Lou**.



PREMIOS DE HOSTELERÍA CEHTA

Huesca acogió la gala de los **Premios de Hostelería y Turismo de Aragón**, organizada por la **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, CEHTA**. La **Fundación Bodas de Isabel de Segura** recibió el premio en la categoría provincial de Teruel; **Embou** en la de Zaragoza; y la **Escuela de Hostelería de Guayente**, en Huesca. En la categoría de Economía Circular y Kilómetro 0, se reconocieron tres iniciativas ejemplares: el **Hotel Restaurante Torre del Compte**, el **Camping Zaragoza** y el **Grupo Hostelero Cinca Medio - Mas Farré**, proyectos que destacan por su firme apuesta por el producto de proximidad, la reducción de residuos y la generación de valor en el territorio. En la categoría de Inversión Social, los premios recayeron en **Viajes Godó**, el **Hotel Ibis Style Zaragoza** y el **Camping Laspaúles**. El **Gobierno de Aragón** recibió un merecido reconocimiento especial por su impulso y apoyo institucional a todo el **Plan de Sostenibilidad Social**.



Carnicería Chacinería
Las Masadas
Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.



Jorge Moncada, Manuel Blasco y María Jesús Gimeno, durante la presentación de los datos.

EL TURISMO GENERÓ 4107 MILLONES

El turismo generó en Aragón el año pasado un impacto económico de 4107 millones de euros, lo que posiciona a este sector como el cuarto mayor contribuyente al PIB autonómico, con un 10,7 % del total. Es la principal conclusión del informe que determina que, con **7,3 millones de visitantes**, este sector genera en la comunidad **67 500 empleos** entre directos e indirectos, posicionándose también como el cuarto mayor empleador de la comunidad. Elaborado con el **Sistema de Inteligencia Turística de Aragón**, procesando más de 360 millones de datos, fue presentado por el consejero de Medio Ambiente y Turismo, **Manuel Blasco**, junto al director general de Turismo y Hostelería, **Jorge Moncada**, y la gerente de Turismo de Aragón, **María Jesús Gimeno**.

En el volumen global del gasto, cuantifica un gasto turístico directo de 2416 millones de euros, al que se suma un impacto indirecto de 967 millones, que recoge el efecto multiplicador en la cadena de proveedores –alimentación, transporte, servicios profesionales, suministros–, y un impacto inducido de 725 millones de euros, que captura el consumo adicional generado por los salarios de los trabajadores del sector. En resumen, ha tenido un factor multiplicador de 1,70 euros, es decir, por cada euro de gasto directo se ha generado 1,70 euros. Y cuantifica un total de 677 millones de euros en retorno fiscal del sector.

El gasto turístico directo se sustenta principalmente en el mercado nacional, que aporta 1403 millones de euros a través de seis millones de visitantes; 5,9 millones de viajes con una estancia media de 3,8 días. El 57 % del gasto directo procede de visitantes nacionales, con especial peso de la Comunidad de Madrid, Cataluña, País Vasco y Comunidad Valenciana. Se trata de un perfil caracterizado por escapadas de corta duración, con una estancia media de 3,8 días y un gasto diario de 91 euros, que accede mayoritariamente en vehículo propio y concentra su actividad en los meses estivales, especialmente en agosto. Además, el turismo interno –aragoneses viajando por Aragón– representa el 32 % del total, lo que evidencia la relevancia del mercado doméstico en la estabilidad anual de la demanda; viajan en pareja, en vehículo propios, con edades entre los 45 y los 64 años.

El internacional genera 627 millones de euros con 1,3 millones de visitantes y estancia media de 7,5 días. Representa el 27 % del gasto directo total y presenta mayor rentabilidad, con un gasto medio por viaje de 930 euros y un gasto diario de 161 euros, significativamente superiores a las del turismo nacional. Francia se mantiene como el principal mercado, concentrando el 45 % de las llegadas internacionales, si bien el informe señala seguir diversificando hacia mercados de mayor gasto medio como Reino Unido o Italia. Cabe destacar que el 69,4 % de los turistas extranjeros que visitan Aragón lo hacen como destino principal y no como zona de tránsito.

■ **José Manuel Mateos Cejuela**, procedente de Salamanca, se convierte en el visitante **cuatro millones** de **Dinópolis**, desde su apertura en 2021. Ha ganado su viaje soñado, «eligiendo destino, duración y características del viaje».

■ **Zaragoza Turismo y Horeca Hoteles** han lanzado una campaña de colaboración para que los visitantes puedan descubrir los rincones más emblemáticos de la ciudad a bordo del **bus turístico**. Los turistas que se alojen en los establecimientos de Horeca podrán disfrutar de una promoción de 2x1 en el billete del bus turístico diurno durante todo el año.

■ La **Dirección General de Turismo y Hostelería** ha convocado para 2026 **ayudas** dirigidas a entidades privadas turísticas sin ánimo de lucro por un importe total de **1 694 000 euros**. Para financiar actuaciones de promoción y difusión de la oferta turística y gastronómica para consolidar Aragón como destino competitivo y sostenible.

■ El **Monasterio Nuevo de San Juan de la Peña** luce ya sus fachadas rehabilitadas y estrena su experiencia de **realidad virtual**, además de la mejora de la cafetería y la adecuación de zonas comunes.

■ La **Ruta del Vino Somontano** lanza una **guía turística de segunda mano**, diseñada para ser reutilizada por distintos visitantes y reducir el consumo de papel, dando un paso más en sostenibilidad.



DOP Somontano



CECRV



CECRV



Reunión de la bodegas oscenses en Hablando SOMONTANO. Los consejos reguladores vitivinícolas celebran el Día Vino DO, con un reconocimiento a Sonsoles Ónega.

HABLANDO SOMONTANO

La **DOP Somontano** ha celebrado la séptima edición del encuentro anual de bodegas **Hablando SOMONTANO**, que promueve favorecer el encuentro entre todas las empresas vitivinícolas de la denominación y los miembros que componen la Junta de su Consejo Regulador. Más de sesenta personas se reunían con este motivo en la **bodega Idrias**, séptima sede del encuentro. El presidente, **Francisco Berroy**, ha repasado el cierre del ejercicio del año 2025 y ha detallado la inversión y campaña que este año la denominación está implementando a nivel nacional reforzando su fuerte apuesta por la promoción. El programa continuaba con la presentación del informe de resultados del posicionamiento de la DOP Somontano en la hostelería de Zaragoza impartida por **Carlos Rello**, director general del **Instituto Dym**. Como broche de oro, la conferencia centrada en la importancia de la creatividad y el trabajo en equipo **La oreja verde** del mago **Jandro**.

CELEBRACIÓN DÍA VINO DO

El sábado, 9 de mayo, se celebra el **Día Vino DO**, la fiesta del vino con denominación de origen. Para celebrarlo, treinta denominaciones de origen de vino organizan diferentes actividades destinadas al consumidor final en lugares emblemáticos de sus zonas, que tendrán, como acto central en todas ellas, un brindis colectivo y simultáneo, que tendrá lugar a las 13.30 horas. Con tal motivo, la **Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas** ha hecho entrega de un reconocimiento a la periodista y escritora **Sonsoles Ónega**, que se ha declarado apasionada del vino y ha alabado el mérito que tienen las denominaciones de origen velando por la calidad de los vinos a lo largo y ancho de nuestro país. Ha confesado, además, que uno de los regalos a los que más recurre son unas buenas copas de vino. Y ha concluido señalando que, para ella, defender el vino es tan fácil como disfrutarlo.

■ La exportación de vino aragonés descendió un 10 % en 2025 respecto al año anterior, según **Alimentos y Bebidas de Aragón**. El sector ha acusado la imposición de aranceles por parte de EE. UU. con un descenso en valor de las exportaciones a este mercado del 22 %. Canadá se afianza como segundo mercado de destino exterior para el vino aragonés, y ya amenaza el liderazgo del mercado alemán.

■ **Bodegas Murviedro, Schenk Family**, ha nombrado a **Miguel Ángel Hernández** como nuevo director comercial global, para liderar la estrategia comercial, aportar su visión estratégica e impulsar el posicionamiento nacional e internacional. Cuenta con más de veinte años de experiencia en el sector vinícola y de bebidas, con una visión transversal que combina conocimiento técnico y desarrollo de mercados.

■ **Alexander Ivanov** es el nuevo gerente de **Bodegas San Gregorio**, en la **DOP Calatayud**. Ha trabajado de diferentes áreas del mundo vinícola, desde la elaboración al enoturismo, pasando por el control de calidad o la estrategia empresarial. Viene de **Casa de la Ermita**, en la **DOP Jumilla**, y ha declarado que viene «ayudar a consolidar San Gregorio, una bodega sólida, coherente y respetuosa con su origen».

LOS SUMILLERES SE RENUEVAN

La **Asociación de sumilleres de Aragón** ha renovado su junta directiva, que sigue encabezada por **Pepe Puyuelo**; cuenta con cerca de ochenta socios y, por primera vez, tres mujeres forman parte del consejo: **Ana Grañena**, como tesorera, además de las vocales **Marta Tornos** y **Carolina Lizaga**. Como vicepresidentes, **Jesús Solanas** y **Manu Jiménez**; secretario: **Carlos Acirón**; **Juan Barbacil** y **Ángel Muñoz** completan los vocales.

La entidad se creó en 1994 y es una de las más antiguas de España junto a las de Asturias, Cataluña y Castilla León. Ya están trabajando en la futura promoción de Sumilleres de Aragón y en el Concurso de Sumilleres de Aragón.

PONLE CARA AL VINO

Nueva edición del concurso de diseño **Ponle cara la vino**, abierto por primera vez a cualquier diseñador español, estudiante o profesional, por el que **Bodegas Care** decidirá la etiqueta de la próxima añada de su **Care Nouveau**, que verá la luz el próximo mes de noviembre. Con un premio de mil euros y el nombre del diseñador impreso en las etiquetas que llegarán a más de veinte países. El plazo de entrega finaliza el 7 de junio.

ENATE CON LOS MUSEOS

ENATE se suma a la celebración del **Día Internacional de los Museos**, que se celebra cada 18 de mayo en todo el mundo, desde una filosofía en la que el arte es un pilar esencial. La bodega del Somontano alberga actualmente más de 400 obras originales de artistas nacionales e internacionales, configurando una de las colecciones privadas más destacadas vinculadas al mundo del vino. Sus obras han viajado y siguen viajando por el mundo entero a través de las etiquetas de sus vinos, y pueden disfrutarse en la **Sala de Arte** de la bodega durante las visitas. Desde sus inicios, entendió el arte como parte inseparable de su identidad y ya en 1992 comenzó su colección de arte contemporáneo, estableciendo una conexión única entre creación artística y elaboración de vino: cada uno de sus vinos está asociado a un artista de reconocido prestigio, cuya obra se reproduce en la etiqueta.



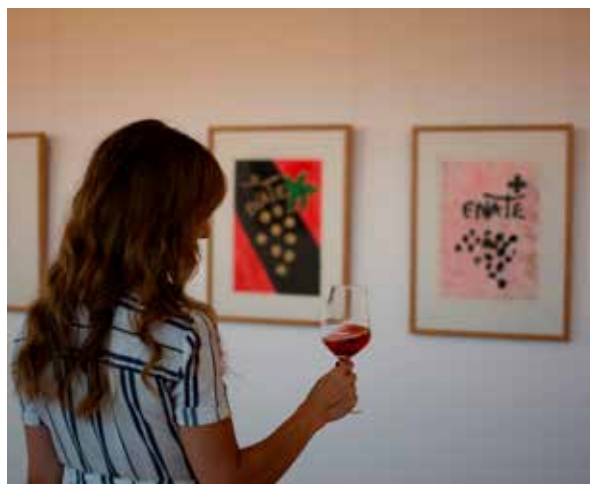
Cristina Martínez | Almozara

Foto de familia de la Asociación de sumilleres de Aragón.



Care

Jurado que decidió la etiqueta del Care Nouveau del pasado año.



ENATE

Catando un vino mientras se contempla la colección de arte de ENATE.



RESTAURANTE

RESTAURANTE REVELACIÓN

MEJOR CROQUETA DE JAMÓN
DE LA CIUDAD DE ZARAGOZA

WORLD CLASS
2022/2023/2024/2025

VEN DISFRUTAR DE NUESTRA GASTRONOMÍA Y DÉJATE SORPRENDER CON NUESTRA COCTELERÍA EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

[HTTP://WWW.BOULEVARDIER.ES](http://www.boulevardier.es) | RESERVAS 976 925 888

UNA DE SEIS

De las seis grandes medallas de oro que se concedieron en **Mundus Vini**, una se vino para Aragón, concretamente a **Bodegas Care**. El jurado de expertos procedentes de más de cuarenta países cató a ciegas en Alemania casi 5500 vinos de los cinco continentes. La **DOP Cariñena** fue la denominación aragonesa más galardonada, con once medallas, siendo precisamente Care quien se llevó más de la mitad, seis metales. Por su parte, **Bodegas Murviedro** logró tres oros con sus vinos de diferentes denominaciones.



MUNDUS VINI 2026

Gran medalla de oro				
Care Finca Bancales	tinto	22	Bodegas Care	DOP Cariñena
Medalla de oro				
Claraval	tinto	24	Raíces Ibéricas	DOP Calatayud
Castillo de Maluenda La Torre	tinto	24	Raíces Ibéricas	DOP Calatayud
Las Pizarras Viña Acered	tinto	22	Raíces Ibéricas	DOP Calatayud
Las Pizarras Viña Alarba	tinto	22	Raíces Ibéricas	DOP Calatayud
Las Pizarras Faba Garnacha-syrah	tinto	24	Raíces Ibéricas	DOP Calatayud
Coto de Hayas Garnacha centenaria	tinto	24	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Aragonia selección especial	tinto	23	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Garnacha Cumbre 2315	tinto	24	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Castillo de Fuedejalón crianza	tinto	22	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Don Ramón Oak Agde	tinto	24	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Aragonia garnacha	tinto	25	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Particular Chardonnay	blanco	25	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Care XCLNT Blanco Limited Edition	blanco	22	Bodegas Care	DOP Cariñena
Care Garnacha blanca Nativa	blanco	25	Bodegas Care	DOP Cariñena
Care XCLNT Tinto Limited Edition	tinto	22	Bodegas Care	DOP Cariñena
Care Finca Marimú	tinto	23	Bodegas Care	DOP Cariñena
Care Cariñena Nativa	tinto	23	Bodegas Care	DOP Cariñena
Geraldino crianza	tinto	23	Grandes Vinos	DOP Cariñena
El Circo Acróbata Garnacha	tinto	25	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Monasterio de las Viñas crianza	tinto	23	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Monasterio de las Viñas reserva	tinto	22	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Bleuca	tinto	20	Viñas del Vero	DOP Somontano
Secastilla	tinto	21	Viñas del Vero	DOP Somontano
Secastilla La Miranda blanca	blanco	24	Viñas del Vero	DOP Somontano
Murviedro Colección reserva	tinto	21	Bodegas Murviedro	DOP Valencia
Murviedro Cepas Viejas Bobal	tinto	22	Bodegas Murviedro	DOP Utiel-Requena
Murviedro Cepas Viejas Monastrel	tinto	21	Bodegas Murviedro	DOP Alicante

BERLINER WEIN TROPHY 2026

Medalla de oro				
Garnacha Selección	tinto	23	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Castillo de Fuedejalón crianza	tinto	22	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Particular Garnacha Viñas centenarias	tinto	23	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Sierra del Viento Gran reserva	tinto	17	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Monasterio de las Viñas Reserva	tinto	22	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Geraldino Reserva	tinto	22	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Cariñena DO Reserva	tinto	22	Bodegas Paniza	DOP Cariñena
Gran Reserva DOP Cariñena	tinto	20	Bodegas Paniza	DOP Cariñena
El Gordo Garnacha	tinto	25	Bodegas Luis Marín	DOP Cariñena
Luis Marín Amatista	tinto	23	Bodegas Luis Marín	DOP Cariñena
Care Cariñena Nativa	tinto	23	Bodegas Care	DOP Cariñena
Geraldino crianza	tinto	23	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Idrias Chardonnay selección	blanco	24	Sierra de Guara	DOP Somontano
Murviedro Colección Reserva	tinto	21	Bodegas Murviedro	DOP Valencia
Murviedro Colección Crianza	tinto	22	Bodegas Murviedro	DOP Valencia
Murviedro Cepas Viejas Bobal	tinto	22	Bodegas Murviedro	DOP Utiel-Requena
Murviedro Cepas Viejas Monastrel	tinto	21	Bodegas Murviedro	DOP Alicante

SE IMPONE CARIÑENA

Tras treinta ediciones el **Berliner Wein Trophy** –avalado por la OIV y la UIOE– aglutina a más de 14 400 vinos procedentes de cuarenta países. **Cariñena** ha sido la DOP aragonesa más galardonada, con diez de los trece oros logrados. Fuera de Aragón, **Bodegas Murviedro** logró cuatro medallas doradas con sus vinos de diferentes denominaciones.



■ **Mal año para Aragón en los premios Bacchus.** Apenas diez medallas de oro, frente a las catorce de la pasada edición y ningún Gran Bacchus de oro, que fueron dos en 2026. Con dominio de la **DOP Campo de Borja**: Coto de Hayas garnacha blanca 2024, Garnacha Centenaria 2024 y Garnacha Cumbre 2315 2023 de **Bodegas Aragonesas**; Borsao Cabriola 2020, de **Bodegas Borsao**, y Godina 2023, de **Bodegas Morca**. Dos para la **DOP Somontano**: Bleuca 2020 y Secastilla 2021, de **Viñas del Vero**, **DOP Somontano**. Atteca 2023, de **Bodegas Ateca**, **DOP Calatayud**; Abades Garnacha de montaña 2024, de **Hammeken Cellars**, **DOP Cariñena**; y Guelbenzu Evo 2020, de **Bodegas de Sarría**, **VT Ribera del Queiles**.

■ **ENATE** recibió una mención especial en los **IV Premios de los Lectores de Viajes National Geographic 2026**. Fue una de las finalistas en la categoría de **Mejor Bodega de España**, en una edición que ha registrado más de 3,8 millones de votos y que ha vuelto a convertir estos galardones en uno de los grandes reconocimientos del sector turístico y experiencial en España. «Este reconocimiento supone una enorme alegría para todo el equipo y, sobre todo, para todas las personas que forman parte del universo ENATE: quienes nos visitan, nos acompañan y entienden el vino también como cultura y experiencia», señaló **Ana Gállego**, directora de **Marketing, Comunicación y Enoturismo** de Grupo ENATE.



Ana Gállego recogió el premio.

BUEN RESULTADO EN VinESPAÑA 2026

Los vinos aragoneses recibieron doce medallas Gran Oro, de las 118 concedidas en el **Concurso Nacional de Vinos VinESpaña 2026**, celebrados en Medina del Campo bajo la organización de la **Federación Española de Enología**.

Con más de 1200 muestras, Aragón obtuvo 57 medallas –con las 33 de oro y doce de plata–, especialmente en el capítulo de tintos tranquilos, con gran predominio de la garnacha, presente en todos los tintos con Gran oro. La **DOP Campo de Borja** ha resultado la más premiada –28 medallas, la mitad del total–, gracias especialmente a bodegas como **Borsao, Alto Moncayo y Aragonesas**.



VINESPAÑA 2026

Gran medalla de oro

Borsao Berola	tinto	19	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Barambán	tinto	22	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja
Aquilón	tinto	19	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja
Coto de Hayas Garnacha centenaria	tinto	24	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Nabule Terroir	tinto	21	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Román Cepas viejas	tinto	22	Bodegas Román	DOP Campo de Borja
Flor de Morca	tinto	24	Bodegas Morca	DOP Campo de Borja
Care Finca Bancales	tinto	22	Bodegas Care	DOP Cariñena
Care tinto lías	tinto	25	Bodegas Care	DOP Cariñena
Viñas del Vero Clarión selección	blanco	23	Viñas del Vero	DOP Somontano
Secastilla	tinto	20	Viñas del Vero	DOP Somontano

Medalla de oro

Trilo-Vites	eco	23	Pago de la Boticaria	DOP Calatayud
Sargas de Idués	blanco	24	Bodegas Esteban Castejón	DOP Calatayud
Viña Satoshi Red	tinto	21	Pago de la Boticaria	DOP Calatayud
Borsao Cabriola	tinto	20	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Borsao Tres Picos	tinto	22	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Baramblanc de noirs	blanco	24	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja
Gruñón	tinto	20	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja
Veraton	tinto	22	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja
Zismero	tinto	24	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja
Alto Moncayo	tinto	22	Bodegas Alto Moncayo	DOP Campo de Borja
Coto de Hayas Garnacha blanca	blanco	24	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Galiano	tinto	13	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Aragonia selección especial	tinto	22	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Nabulé Esencia	tinto	21	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Peñazuela Garnacha blanca	blanco	24	Bodegas Ainzón	DOP Campo de Borja
Flor de Cayus	tinto	23	Bodegas Ainzón	DOP Campo de Borja
Peñazuela vendimia seleccionada	tinto	23	Bodegas Ainzón	DOP Campo de Borja
Pasión Román	tinto	22	Bodegas Román	DOP Campo de Borja
Godina	tinto	23	Bodegas Morca	DOP Campo de Borja
Particular Chardonnay	blanco	25	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Particular Garnacha blanca	blanco	25	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Particular Garnacha	tinto	25	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Particular Garnacha viñas centenarias	tinto	23	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
8.0.1. Edición limitada	tinto	CVC	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
Care blanco lías	blanco	25	Bodegas Care	DOP Cariñena
Care Finca Marimú	v. minoritarias	23	Bodegas Care	DOP Cariñena
Geraldino crianza	tinto	23	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Geraldino reserva	tinto	22	Grandes Vinos	DOP Cariñena
Viñas del Vero Gewürztraminer	blanco	25	Viñas del Vero	DOP Somontano
Viñas del Vero Chardonnay	blanco	25	Viñas del Vero	DOP Somontano
Viñas del Vero Gran Vos	tinto	19	Viñas del Vero	DOP Somontano
Berdá Chardonnay fermentado en barrica	blanco	22	Bodegas Valdovinos	DOP Somontano
Berdá Parraleta	tinto	22	Bodegas Valdovinos	DOP Somontano
Vermú rojo Valdovinos	vermut	S/A	Bodegas Valdovinos	DOP Somontano

Medalla de plata

Atteca	eco	22	Bodegas Atteca	DOP Calatayud
Tranquera	tinto	25	Bodegas Esteban Castejón	DOP Calatayud
Sargas de Idués	tinto	24	Bodegas Esteban Castejón	DOP Calatayud
Borsao garnacha alta	eco	23	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Borsao Bole	tinto	21	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Borsao selección tinto	tinto	25	Bodegas Borsao	DOP Campo de Borja
Flor de Añón ecológico	eco	25	Bodegas Ainzón	DOP Campo de Borja
Coto de Hayas Viñas del cierzo	blanco	20	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
SB Vinos errantes	blanco	24	Bodegas Valdovinos	DOP Somontano
Valdovinos Roble	tinto	24	Bodegas Valdovinos	DOP Somontano
Ilusión Román	tinto	24	Bodegas Valdovinos	DOP Somontano
Viña Satoshi Orange	eco	23	Pago de la Boticaria	Vino de mesa

■ **Cabecita Loca Premium**, «un vermut con carácter, elaborado con más de veinte botánicos, equilibrado entre intensidad aromática y amargor elegante, que destaca por su personalidad y vocación gastronómica», ha obtenido el **premio Verema** al Mejor vermut 2025. Lo recogió en Valencia su elaborador **Víctor Clavería**.

Por su parte, el Mejor Pequeño productor ha sido **Pago de la Boticaria**, «que reconoce la calidad y mimo artesanal de un productor aragonés que demuestra que el vino puede ser grande sin ser masivo». Se entregó a **Pilar Herrero**, directora y copropietaria la bodega.



■ **El Idrias Colección Chardonnay 2024**, de **Bodega Idrias**, ha logrado una medalla de oro de las tres medallas españolas en el concurso **Chardonnay du Monde**. Otros dos vinos de la **DOP Somontano** han logrado plata: los Chardonnay de **Bodega Pirineos** y **Viñas del Vero**.

■ La **Federación Española de Enología, FEAE**, ha sido distinguida con el premio a **Institución del Año** en los **Best in Class Wine Awards**, otorgados por la **Guía Wine Up**, dirigida por **Joaquín Parra**. Pone en valor la labor que la FEAE desarrolla en favor del sector, destacando su papel como entidad vertebradora de la enología a nivel nacional y resalta el papel del enólogo como figura clave en la cadena de valor del vino, desde el viñedo hasta el consumidor final.



Viñedos ubicados en la DOP Calatayud.

CÓMO ESTÁ EL PERCAL

Lo que está ocurriendo hoy en nuestras bodegas y cooperativas va mucho más allá de una racha de malas cosechas; estamos ante una fractura estructural que amenaza la base misma del negocio. El problema que más preocupa en la comunidad es el asfixiante recorte en los márgenes de beneficio. Producir es cada vez más caro, mientras que la demanda no deja de encogerse, creando una pinza que ahoga la rentabilidad de las familias que viven de la vid.

Los números de 2025 hablan por sí solos: el consumo nacional ha caído por encima del 5 %, un dato que se traduce inmediatamente en depósitos llenos y excedentes que no encuentran salida. Esta saturación ha hundido el precio de la uva en origen que, en algunas comarcas, se paga hoy a la mitad que hace cinco años. Para muchos agricultores la situación es crítica: hay jornadas en las que los ingresos ni siquiera cubren lo que cuesta sacar el tractor al campo.

A este bache económico se le suma el factor climático, que ha pasado de ser una amenaza lejana a un castigo diario. El calor extremo y la falta de agua en las últimas campañas han mermado los rendimientos de forma drástica, dejando las producciones de 2025 en mínimos que no se recordaban. Es una pérdida de patrimonio que no solo afecta al bolsillo, sino al ánimo de quienes cuidan la tierra.

Esta falta de futuro económico, unida al sacrificio físico que exige el viñedo, está frenando en seco el relevo generacional. El diagnóstico es serio: si no se encuentra pronto una vía comercial que funcione, corremos el riesgo de perder una cuarta parte de las 35 000 hectáreas de viñedo que tenemos. En apenas una década.

El viejo modelo de producir mucho para vender barato está agotado. Ahora, la supervivencia pasa por una apuesta radical por la calidad, la sostenibilidad y por entender que el nuevo consumidor busca vinos más frescos y con una ética transparente detrás de la etiqueta.

Sin una apuesta firme por precios dignos y una modernización que llegue de verdad al pie del campo, el viñedo aragonés –que es el verdadero pulmón contra la despoblación en decenas de municipios– se enfrenta a un horizonte muy gris. Corremos el riesgo de que nuestra mejor seña de identidad acabe siendo solo un recuerdo de un paisaje que no supimos o no pudimos proteger a tiempo.

Blum

by Laus



bodegalaus.es



DIEGO MUR



«LA PARTE **EMOCIONAL DEL VINO**
ES **IMPORTANTÍSIMA**»

Quince años lleva Diego Mur trabajando como experto del marketing en el mundo del vino y dice que solo puede dar las gracias. Gracias porque en estos años ha encontrado compañeros que siempre se han brindado a ayudarlo. Una muestra, asegura, de «la cantidad de lazos que crea el mundo del vino». Lazos que conoce desde 2011, cuando comenzó a trabajar en Viñas del Vero, en el área de enoturismo. En 2013 pasó a marketing y, un año y medio después, se fue como brand manager a González Byass. Desde 2022, este oscense es el director de marketing de Bodega Sommos.

¿Cuál es su primer recuerdo relacionado con el vino?

Haciendo vino en casa, en mi pueblo, El Grado. Mi padre tenía una viñas y hacía algo de vino a modo de afición. Así que de muy pequeño ya supe lo que era vendimiar o pisar la uva.

¿Y su primer recuerdo profesional o contacto con el vino?

No es el primer contacto profesional directo con el vino, pero con uno de mis primeros sueldos trabajando en verano me fui a cenar con unos amigos a un restaurante de Huesca, el Martín Viejo, y recuerdo que nos pedimos una botella de Viñas del Vero, Gran Vos. Y, precisamente, en Viñas del Vero empecé a trabajar con 22 años. Siempre me atrajo el sector agroalimentario, me apasionaba; creo que Aragón tiene un gran potencial y se pueden hacer grandes cosas.

¿Qué quería ser de mayor?

Muchas cosas. Quería ser buzo, porque veía esos documentales de Jacques Cousteau en los que siempre salían buzos entre los tiburones con los peces. Después, bombero. La vida te lleva, poco a poco, a la realidad.

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

Creo que al final es hacer algo que te guste, que te apasione.

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

Está la parte personal en la que soy muy feliz, muy muy feliz, con mi mujer. Pero también la parte profesional ayuda mucho, porque, queramos o no, pasamos muchas horas del día trabajando. Si hay que trabajar, en algo que te guste. El vino me apasiona; por poner un ejemplo, en el puente de mayo me fui a Burdeos con un amigo a ver bodegas por afición.

Hablar de las emociones del vino ¿es solo imagen?

Todo en la vida es *marketing*, pero la parte emocional del vino es importantísima. El vino siempre se toma por placer. No es como una fruta que tomas a media mañana para seguir trabajando, o como tantos alimentos que se comen porque sabemos que son buenos para nosotros. Pero el vino se elige por placer. Me resulta curioso que me pregunten por un buen vino, o el mejor vino que he tomado. Porque siempre será el que asocie a un buen momento. Como el que te tomas el primer día de vacaciones, delante del mar o en la montaña, donde te hayas ido, picando cualquier cosa con tu pareja. Ese mismo vino no te sabrá igual en una comida de trabajo o un día que estás triste.

¿Maridan bien el vino y el marketing?

Creo que sí; hay historias reales que el vino te permite contar que no estaríamos dispuestos a escuchar cuando vamos a comprar un tornillo o una manzana.

Dicen que todos los españoles llevan dentro un presidente del gobierno y un seleccionador de fútbol.

¿También llevamos ahora un (falso) sumiller, alguien que cree saber de vino?

Totalmente de acuerdo, pero también creo que es lo chulo. Quiero decir, si casi todo el mundo no tuviera su *once ideal* con el que ganar el mundial, no habría tanta gente viendo fútbol. Con el vino, está bien saber y querer saber más, que tengamos humildad, que queramos aprender, que queramos ir a catas, que queramos ir a conocer bodegas, porque seguro que nos van a descubrir muchos puntos de vista que no conocemos; sobre todo, nos van a derribar muchos dogmas. En España, todos tendríamos que saber algo de vino y tendríamos que sentirnos orgullosos, porque somos un país productor de vino.

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

Totalmente. Es verdad que, al final, como en todos los trabajos, miro el vino con otros ojos; lo disfruto, pero con otro sesgo.

¿Qué le quita el sueño?

¿Qué tal duerme?

Por suerte, duermo bien porque trabajo mucho y me puede el cansancio. Por su afición al sueño, me preocupa, como a todos en este sector, el descenso del consumo del vino.

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

En este contexto que tenemos ahora mismo, de política internacional tan desagradable, de tanta fricción, invitaría a todos los partícipes. Ojalá toda esta serie de conflictos, en lugar de resolverlos a través de una pantalla a 20 000 kilómetros de distancia, se solucionaran en una mesa con una botella de vino. Sería más fácil llegar al entendimiento. Trump tiene que dejar la Coca-Cola y el McDonald's y tomarse un buen vino y un plato de buen jamón.

¿Y quién cree que no se merece ni olerlo?

Por el mismo motivo, creo que el vino puede ayudar a dar el brazo a torcer. De verdad, invitaría a un vino a todo el mundo porque es algo maravilloso, que engloba milenios de historia de la civilización occidental y que seguimos haciendo evolucionar.

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

A mucha gente, sobre todo excompañeros, gente que conoces del sector, que te vas viendo en ferias y demás pero que nunca encuentras el momento de tomarte un vino tranquilamente.

¿Qué ha hecho últimamente para hacer feliz a alguien?

Llevar a mi madre y a mi mujer a un monólogo de Luis Piedrahita en Huesca. Fue algo muy chulo con lo que fuimos felices los tres.

¿Cómo se ve en diez años?

Esperemos que en el mundo del vino, por supuesto. Y disfrutando mucho del vino.

CAMINO SORIA

HISTORIA, PAISAJES Y ESTANCIA EN LA CASA DE ADOBE



Arriba, la villa medieval de Calatañazor. La Fuentona, una laguna natural, que es en realidad el nacimiento del río Abián. Parque Natural del Cañón del Río Lobos.

Tan cercana como lejana, la provincia de Soria tiene todo el encanto de las tierras del interior. A diferencia de las comarcas montañosas y boscosas del norte soriano donde la industria de la madera supone el motor económico, la mitad sur tiene una orografía más llana y una vocación significativamente agroganadera. Podría decirse que la frontera entre ambos territorios es el propio río Duero, que vertebró la provincia de este a oeste desde su mismo nacimiento en los picos de Urbión hasta que se adentra en tierras burgalesas. El paisaje del sur soriano es Castilla en estado puro. Eternas extensiones de cereal y girasol decoradas por las pinceladas verdosas de los cauces fluviales y los pinares que hacen equilibrio en algunas laderas, vigilados desde lo alto de algún promontorio por las ruinas de castillos cristianos y alcazabas musulmanas, como la impresionante fortaleza califal de Gormaz, visible desde varios kilómetros de distancia. Construida aprovechando toda la superficie horizontal de un altozano cerca del Duero, sorprende por sus grandes dimensiones y por las magníficas vistas que desde allí se tienen de toda la comarca. No debemos olvidar que durante mucho tiempo el río Duero marcó el límite que separaba el territorio musulmán del cristiano y fue por tanto objeto de disputa entre ambos bandos.

HISTORIA Y NATURALEZA

En ese mismo contexto histórico de la Reconquista, resulta imprescindible la visita a la localidad de Calatañazor, pequeña villa medieval de casas de adobe y soportales de madera, en cuyas proximidades tuvo lugar la batalla que puso fin a la hegemonía militar del caudillo musulmán Almanzor, como bien lo rememora un busto en una replaceta de su empedrada calle Real. No queda claro si dicha batalla se produjo realmente o si más bien fue invención de algún cronista cristiano y que con el paso de los siglos tomó forma de leyenda para después convertirse en realidad.

En cualquier caso, las piedras de las murallas de Calatañazor no parecen tener prisa, de manera que el conjunto monumental erigido sobre los cortados del cauce del río Milanos, bien merece un paseo sosegado. El visitante puede reponer fuerzas en varios restaurantes de cocina tradicional soriana donde se puede considerar ofensivo no tomar unos torreznos y una copa de vino, por supuesto Ribera del Duero, porque no sólo de uva vallisoletana y burgalesa se nutre dicha denominación de origen.

Dejando a un lado la historia, los atractivos del medio natural son por sí mismos, motivo suficiente para justificar una escapada a este rincón de la provincia de Soria. Muy cerca de Calatañazor, en la localidad de Muriel de la Fuente, se puede visitar el paraje conocido como La Fuentona, una laguna natural con forma de embudo kárstico que es en realidad el



Francisco Orós

Antiguamente conocida como casa de la Tía Timotea, ahora es el moderno y agradable hotel rural La Casa de Adobe. Tradicional fachada y uno de sus salones.

nacimiento del río Abián. Las profundidades de La Fuentona han sido en parte exploradas por los especialistas de espeleobuceo del programa televisivo *Al filo de lo imposible*, aunque a día de hoy sigue sin saberse con certeza la longitud de las galerías inundadas que forman este fascinante fenómeno geológico. Este mágico paraje también sirvió de inspiración al poeta romántico Gustavo Adolfo Bécquer para escribir la leyenda Los Ojos Verdes en la que un espíritu femenino malévolo de ojos color esmeralda enamora a un caballero.

Por méritos propios, el principal reclamo turístico es el parque natural del Cañón del Río Lobos, un bello y encajonado valle calizo que a lo largo de 25 kilómetros se extiende entre las provincias de Soria y Burgos. Visualmente precioso como consecuencia del doble efecto erosivo del agua y del viento, sus paredes, riachuelos, cuevas y simas son ricos en flora y fauna autóctona. Dispone de varios accesos con aparcamientos bien señalizados. Es posible realizar numerosas rutas a pie, siendo la más habitualmente transitada la que por el fondo del cañón lleva hasta la ermita de San Bartolomé y desde allí hasta el puente de los Siete Ojos. Dar un paseo por este parque natural es un completo deleite para los sentidos. Escuchar y observar a la naturaleza sin prisa alguna es la mejor manera de conseguir conectar con ella, y si se tiene paciencia, es sólo cuestión de tiempo que el medio natural termine por comunicarse con el visitante.

LA CASA DE ADOBE

Al sur del Cañón del Río Lobos está la villa de Ucero y muy cerca de allí, nuestro destino final en Valdemaluque, una apacible localidad soriana prácticamente equidistante entre la ciudad episcopal de El Burgo de Osma y el Cañón del Río Lobos.

Su urbanismo sigue la vega del río Ucero y sus edificaciones recuerdan a las antiguas casas pinariegas. Este tipo de construcciones representan la arquitectura rústica popular del oeste soriano, paredes con un entramado de madera sobre una base de piedra donde se asientan los muros de adobe y tapial. Tradicionalmente la casa pinariega se conformaba en una única planta destinada a vivienda y cuadra, con un granero en el piso superior. Todavía es posible ver en Valdemaluque algunas de esas antiguas casas –la mayoría destinadas a uso agrícola y de almacenaje– muchas de ellas en un lamentable estado de abandono.

Sin embargo, a cualquier visitante le llamará la atención una casa pinariega de gran tamaño que parece haber sido construida recientemente, aunque respetando esmeradamente la estética más tradicional. Esta casa, antiguamente conocida como casa de la Tía Timotea, es en la actualidad el moderno y agradable hotel rural La Casa de Adobe.

Enca y Steve son los propietarios de dicho hotel y aunque no sabemos con certeza cuál fue el motivo que consiguió convencer a Steve para que se trasladara definitivamente desde su Inglaterra natal hasta Soria, conversando con Enca cuesta poco imaginar quién fue el artífice de ello.

Cuando adquirieron la casa podría decirse que estaba a punto de derrumbarse, así que las primeras labores fueron de derribo y desescombro, aunque la preservación de vigas y otros elementos de madera fue un objetivo prioritario, ya que ambos tenían muy claro que la nueva casa debía conservar el estilo único de las casas pinariegas. La planta superior de la antigua casa era el granero, un espacio diáfano de techo bajo con unos ventanucos, mientras que la planta inferior estaba ocupada por la cuadra, las habitaciones y la cocina, siendo indudablemente esta última la estancia más frecuentada.

Sobre la vertical del hogar en el que crepitaba la leña –única fuente de calor de la época– y ocupando la totalidad de lo que debería ser el techo de la cocina, se elevaba otro elemento peculiar de la arquitectura tradicional. Hablamos de la *chimenea encestada*, un gigantesco canasto troncocónico construido sobre un armazón de tablas de roble, tejido con ramas de enebro, barro y cal que se convertía en algo así como la columna vertebral de la casa. La chimenea atravesaba el piso superior y sobresalía por el tejado, recubriéndose exteriormente con tejas para protegerla de las inclemencias del tiempo, terminando en su extremo con tablas de madera para formar la contera y rematando el conjunto con una pieza metálica conocida como chipitel, imprescindible para impedir la entrada de agua y nieve durante el invierno.

La reconstrucción de la casa no resultó una tarea sencilla, porque fue necesario incorporar todas las técnicas actuales sin perder el encanto de las casas antiguas. En la planta baja recibe al viajero un amplio distribuidor desde el que parten las escaleras que suben al piso superior. El enorme comedor abraza por ambos lados a la antigua cocina pinariega que en realidad es hoy en día un cuarto de estar. Subiendo las escaleras se llega a un nuevo distribuidor ocupado en gran medida por el cuerpo central de la chimenea encestada, en torno a la cual se encuentran las cuatro habitaciones dobles con las que cuenta el hotel.

La amplitud de espacios es una constante en La Casa de Adobe, tanto en las zonas comunes como en las habitaciones. Esta últimas resultan francamente confortables, sin duda ayudadas por los elevados techos con las vigas de madera a la vista, un detalle que puede penalizar durante los meses invernales a los viajeros más frioleros, aunque se dispone de calefacción por hilo radiante con termostato individual en cada habitación. Obviamente el color terracota es el predominante en las paredes y ellas mismas son visualmente las protagonistas.

La casa resulta muy acogedora a pesar de su austeridad desde el punto de vista decorativo –no debemos olvidar que se trata de una fiel reproducción de las antiguas casas de los labriegos sorianos– aunque sorprende por su calidez. Durante el día se echa en falta algo más de iluminación natural, a pesar de las ventanas adicionales que se abrieron en el comedor, pero si el tiempo acompaña es preferible salir al exterior a disfrutar del aire puro soriano.

Nos resistimos a pensar que haya algún huésped de La Casa de Adobe a quien defraude el desayuno. La variedad del mismo y el cariño con que Enca y Steve atienden a sus invitados son plena garantía de satisfacción. Mermeladas caseras, pan recién tostado, excelente café y mantequilla de Soria. Para los más desvergonzados y atrevidos, huevos fritos y embutido para terminar el vino de la cena de la noche anterior. Por cierto, las cenas diseñadas a menú cerrado constan de aperitivo, entrante, plato principal y postre, todo ello de elaboración casera y con protagonismo de los productos de proximidad. No nos hemos olvidado de los vinos, hilo conductor de nuestros artículos, más bien hemos decidido dejarlos para el final. Fiel a su filosofía de apostar por los productos autóctonos, la selección de vinos realizada por Steve incluye numerosos representantes sorianos. Varias botellas saludan a los comensales desde una vitrina iluminada de camino al comedor y raro es el que no se detiene ante ella a elegir el vino para la cena.



Dos de los vinos que pueden degustarse en la Casa de Adobe, con muchas referencias sorianas.

LOS VINOS

Comenzamos en el aperitivo con una copa de Valdebonita, monovarietal de albillo, variedad blanca recién aceptada por la DOP Ribera del Duero. Está elaborado por Bodegas Rudeles, un atractivo proyecto que ha surgido del esfuerzo común de varios viticultores, propietarios de pequeñas parcelas con cepas centenarias, alguna incluso prefiloxérica. Nariz plena de manzanas asadas, vainilla, panadería y taller de ebanistería. Alegre y cremoso, con refrescante acidez y final con recuerdos de cáscara de limón. Gran trabajo realizado con una variedad de uva habitualmente seria y sobria.

Para la cena de la primera noche nos decantamos por el 12 Linajes Crianza elaborado por Viñedos y Bodegas Gormaz, un vino *muy Ribera del Duero* monovarietal de tinta del país con catorce meses en bodega. Le cuesta mostrar en nariz unas tímidas frutas rojas y negras, algo eclipsadas por los tostados y torrefactos de la crianza, dando paso a la mermelada de ciruelas, el regaliz y los balsámicos. Muy elegante, con esa sincera acidez que caracteriza a los riberas más orientales.

El elegido para la segunda de las cenas, fue en realidad una recomendación personal de Steve. La etiqueta del Rudeles 23 no resulta especialmente atractiva, más bien parece algo infantil, y representa el mapa a mano alzada de los 23 viñedos de los que proceden las uvas. Ensamblaje de tinta del país y garracha con una breve permanencia en roble francés. Guindas y otras frutas rojas, acompañadas de recuerdos lácteos, suaves mentolados y especiados. Cremoso, redondo y amable, con unas sutiles notas de crianza que acompañan sin molestar.

Concluimos aquí este artículo dedicado al sur de la provincia de Soria, un rincón de la España interior pendiente de ser descubierto. Naturaleza, historia, gastronomía y buenas gentes. Remanso de tranquilidad donde una conversación es el mejor placer y compartir una copa de vino representa la máxima felicidad.



22ª Muestra de Gar na chas

¡Déjate caer
por la Muestra!



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

6 - 7 - 8 mayo 2026
GRAN HOTEL DE ZARAGOZA

Miércoles 6:

Acceso profesionales acreditados.
De 12 a 15 y de 17 a 21 horas

Jueves 7 y viernes 8:

Acceso público mediante entrada.
De 17 a 21,30 horas



AFORO LIMITADO - VENTA DE ENTRADAS: www.docampodeborja.com



Cofinanciado por
la Unión Europea





1. REINTERPRETANDO EL CLARETE

Según explica la bodega, integrada en el Grupo Barbadillo, el concepto de Rosa Rosae nace de la voluntad de recuperar la esencia de los antiguos claretes de la zona, donde históricamente se mezclaban uvas tintas y blancas. Vega Real ha optado por una maceración de la uva tempranillo durante 24 horas para posteriormente realizar el sangrado del tanque a la bodega y a continuación fermentar con pieles de uva blanca de racimos seleccionados durante quince días a baja temperatura en barricas de roble francés de 500 litros. Para terminar la crianza durante un mes.

Muy complejo aromáticamente, con fruta madura, casi compotada, y sutiles toques florales. Generosa amplitud en boca y una marcada acidez en perfecto equilibrio. Con breve crianza en madera, el vino conserva un frescor vibrante y puro.

Finca Vega Real Rosa Rosae. Bodegas y Viñedos Vega Real, Grupo Barbadillo. DOP Ribera del Duero. Castrillo de Duero. 983 881 580. vegareal.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas.
Precio: sobre 32,25 euros.

2. MERLOT DE LAS CINCO VILLAS



Primer merlot de las Cinco Villas, que amplía la familia de los monovarietales UN, Uva Nocturna de Bodegas Ejeanas. Vendimiado por la noche de forma mecánica en cepas de bajo rendimiento para preservar aromas y sabores, ha sido criado cuatro meses en barrica de roble francés y ocho meses en botella. Como resultado, aromas a hierbas aromáticas con notas de frutas dulces. En boca resulta intenso y goloso, sin perder frescura. Taninos sedosos, que piden un segundo trago. Diferente.

UN merlot roble 2024. Bodegas Ejeanas. IGP Vino de la Tierra Ribera del Gállego - Cinco Villas. Ejea de los Caballeros. 976 663 770. www.bodegasejeanas.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas.
Precio: sobre 9 euros.

3. GEWÜRZTRAMINER SIN ALCOHOL

Primer vino desalcoholizado de Bodegas LAUS, que «responde a las nuevas formas de consumo y a una demanda creciente: disfrutar del vino sin alcohol, sin renunciar a su experiencia sensorial». Bajo el lema *Todo el placer, cero excusas*, es el primer gewürztraminer que llega al mercado, manteniendo una línea aromática fiel a la variedad: notas florales, matices exóticos y frescura vibrante. Amable y refrescante entrada en boca, con un paso equilibrado y frutal. Diseñado para consumirse muy frío –la bodega recomienda 5 °C e incluso con hielo–, armoniza a la perfección con la gastronomía contemporánea: desde ensaladas mediterráneas y pastas, hasta arroces y platos de cocina fusión.

Cero by LAUS. Bodega Laus. DOP Somontano. Barbastro. 974 269 708. blumbylaus.es. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas.
Precio: sobre 8,50 euros.





4. EXCEPCIONAL Y CONMEMORATIVO BLANCO

Para celebrar el cuarenta aniversario del nacimiento del icónico Barón de Chirel, Marqués de Riscal elabora su primer blanco en la Rioja. Un exclusivo vino que nace de uvas blancas de las variedades viura, garnacha blanca, malvasía y marturana, procedentes exclusivamente de las cabezadas de viñedos centenarios de Rioja alavesa de variedades tintas, conocidos como *patas negras*. Antiguamente, los viticultores solían plantar variedades blancas en las zonas más pobres de la finca, normalmente en laderas y con pendiente, para compensar con su mayor productividad los bajos rendimientos de esos terrenos. De aquellas cepas nacen hoy racimos pequeños y sueltos, con uvas de extraordinaria calidad y concentración aromática.

«Un regreso al origen, un homenaje a la herencia del saber hacer, a la sabiduría de los viejos viticultores y a los métodos tradicionales que Marqués de Riscal ha preservado a lo largo de más de 160 años de historia», según Ricardo Diéguez Jiménez de la Espada, CEO de la bodega.

Con ocho meses de crianza sobre lías en fudres de roble francés, se embotella antes del verano posterior a la cosecha. Como resultado, un pajizo sin apenas evolución, aromas florales y de frutas de hueso, complementadas por una intensa mineralidad. Persistencia y amplitud en boca, plena de sabores, con una destacable acidez que equilibra perfectamente su excelente madurez y garantiza una larga vida en botella.

Barón de Chirel Rioja Viñas Centenarias 2024. Marqués de Riscal. DOC Rioja. Elciego. 945 606 000. www.marquesderiscal.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 59,90 euros.

5. TINTO SOBRE LÍAS

Con un 75 % de garnacha y un 25 % de syrah, vinificadas por separado, una vez que experimentan la fermentación maloláctica se unen y permanecen durante dos meses en depósitos de hormigón con *battonage* –removido de las lías– diario, lo que le aporta mayor cremosidad. Se finaliza con una crianza de dos meses en barricas de roble francés de 500 litros, con lo que puede llegar al mercado coincidiendo con la primavera.

Ofrece un bello color rojo picota intenso con reflejos violáceos, de aspecto limpio y brillante. La nariz compleja y perfumada, con aromas a frutas rojas y negras. En boca aparece potencia frutal, equilibrado, intenso cremoso y con volumen. Amplio posgusto, que le permite combinar con numerosas comidas, desde platos de cuchara a carnes a la brasa.

Care sobre lías 2025. Bodegas Care. DOP Cariñena. Cariñena. 976 793 016. bodegascare.com. Se encuentra en su propia web y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 5,70 euros.



6. UNA GARNACHA DIFERENTE Y CONTEMPORÁNEA

Nueva propuesta de Bodegas Borsao, a partir de viñedos ecológicos de garnacha situados entre los 550 y 800 metros de altitud, en parcelas únicas y seleccionadas a los pies del Moncayo. De edad media, aportan frescura, acidez natural y la expresión frutal más pura de la variedad. En su elaboración se ha buscado estilo más contemporáneo, priorizando la expresión de la fruta fresca sobre la intervención de la madera; se somete a un leve envejecimiento en una cuidada selección de maderas de tostado suave durante cuatro meses. Para lograr que la variedad se exprese con total pureza, sin interferencias, reposa en depósitos de hormigón durante seis meses.

Un vino diferente, que ofrece en nariz una explosión de frutas –frambuesa y cereza–, acompañadas de toques de vainilla y un sutil recuerdo torrefacto que aporta profundidad. Llega a la boca con notable estructura, con equilibrio entre taninos amables de perfil dulce y el fondo especiado de clavo. La buena acidez del 2023 potencia su frescura y vivacidad, propio de una añada favorecida por un clima equilibrado que optimizó la madurez de las uvas. Ideal para quienes buscan un tinto con carácter.

Borsao Garnacha Alta. Bodegas Borsao. DOP Campo de Borja. Borja. 976 867 116. bodegasborsao.com. Se encuentra en sus propias webs, supermercados y tiendas especializadas. **Precio:** sobre 10 euros.



¿POR QUÉ LA LLAMAMOS CERVEZA?

Después de enfrentarse a esta tautología, pensarán ustedes y con razón, de qué demonios nos va a hablar este individuo.

Presumo que en sus viajes más allá de nuestros confines, acostumbrarán a disfrutar de cervezas locales y a la hora de solicitarlas descubren que, centrándonos sobre todo en Europa, en casi la totalidad de países su denominación es muy similar: *beer*, *bière*, *bier*, *birra*, *bira*, exceptuando los países nórdicos con su *öl*, que sería el equivalente escandinavo de *ale*, y *pivo* para casi todos los países eslavos. Añadiré que incluso en ese idioma universal que es el esperanto su denominación es *biero*.

Y aquí nos llega la *excepción ibérica*, cerveza y *cerveja* para nuestros vecinos portugueses. Escribiendo esto me viene a la cabeza el eslogan tardofranquista del *Spain is different*, impulsado por Fraga. Tiempos oscuros.

Pues bien, si obedecemos a lo que nos indica la RAE, la etimología deriva del latín *cervesia* un término de origen celta o galo cuyo significado sería *bebida de grano*. Algunos estudiosos vinculan el origen de la palabra a la diosa de la mitología romana Ceres responsable de la agricultura y de la que deriva asimismo el término cereal, como sabemos elemento indispensable en la elaboración de la cerveza.

En cuanto a la denominación *beer*, *bier*, *bière*, etc., su origen es también latino. En este caso del verbo *bibere* –beber–, palabra de la que surgen las variantes en todos los idiomas, incluso en el antes mencionado caso eslavo si tenemos en cuenta que la primera persona del presente de indicativo del verbo originario es *bibo*, y la denominación de la cerveza en dichos países es *pivo*. Saquen ustedes sus propias conclusiones.

Existe otra teoría, esta mucho más literaria, en cuanto a la denominación de cerveza. Para ello nos remontamos a la Guerra de Flandes –1568-1648–; las unidades de élite de la infantería española, los llamados Tercios de Flandes, se despliegan en la región de Flandes contra la rebelión de los Países Bajos. Cuentan que en sus descansos entre batallas, en sus ratos de asueto, se dirigían a las posadas y tabernas del lugar y demandaban las bebidas que veían consumir a los nativos. Desconocedores de su nombre, los que conocían el francés lo solicitaban en dicho idioma: *S'il vous plaît, servez ça* –Por favor, sirva usted eso–, señalando lo que libaban los autóctonos en las mesas. Otros compañeros de armas, desconocedores del idioma, escuchaban la demanda anterior y repetían de modo literal el final de la frase en modo fonético, *serveza*, adaptando dicha palabra a la denominación de la exquisita bebida.

No podemos asegurar la veracidad de esta conjetura sobre el origen de la palabra cerveza, pero sin dudarlo le aplicaríamos el aforismo italiano, *Se non è vero, è ben trovato*. Carecemos de pruebas pero la explicación resulta tan creíble, oportuna e ingeniosa, que merece ser validada como cierta.

En definitiva, ante la presencia de una cerveza, *bier*, *birra*, *beer*, es improbable que perdamos el tiempo divagando sobre cómo llamarla. Lo que sí es cierto, es que es ella la que nos reclama a beberla, a disfrutarla, sin discriminar por razón de idioma, género, orientación sexual, credo o raza.



CON PROBIÓTICOS

AMBAR, DE NUEVO PIONERA

Ambar ha creado **Ambar Triple Zero Probiótica**, la primera cerveza del mundo sin alcohol, sin azúcar y con probióticos activos capaces de llegar vivos al intestino. Un hito que conecta dos mundos hasta ahora separados, el disfrute cervecero y las nuevas tendencias de bienestar ligadas al cuidado de la salud, en este caso de la microbiota.

«Hace 50 años imaginamos que era posible una cerveza sin alcohol. Ahora volvemos a cuestionar los límites de la cerveza –explicó **Sergi Martínez**, director de marketing de **Grupo Agora**–. Nuestra ambición es clara: innovar sin renunciar a lo esencial, que una cerveza siga siendo una cerveza».

Ambar Triple Zero Probiótica parte del proceso de elaboración de Ambar Triple Zero Tostada, basado en fermentaciones completas en las que todos los azúcares del mosto se transforman en alcohol. Posteriormente, este alcohol se elimina mediante un sistema de destilación a alto vacío y baja temperatura, que permite conservar el sabor, el cuerpo y el aroma característicos de la cerveza. El resultado es una base sin azúcares residuales, condición imprescindible para incorporar probióticos viables.



Ambar

La cepa utilizada, *Bacillus subtilis* HU58, desarrollada por **No-vo-nesis** –multinacional europea de biotecnología, líder mundial en su sector–, se encuentra en forma de esporas, una estructura natural que le permite resistir el paso por el estómago y activarse en el intestino, donde ejerce su función sobre la microbiota.

Según recuerdan desde Ambar, el segmento sin alcohol representa ya el 14 % del consumo cervecero en España, consolidándose como una de las principales palancas de crecimiento del sector. «Cada vez más consumidores quieren elegir cómo, cuándo y qué consumen, sin renunciar al disfrute. Esta cerveza nace precisamente para dar respuesta a esa demanda», explica Sergi Martínez.

CABEZOTAS

ASÍ SOMOS LOS ARAGONESES

Cabezotas, de pueblo y directos: lo que durante años se señalaba como defecto se confirma ahora como constancia, valores y sinceridad. Un estudio nacional impulsado por **Cervezas Ambar** desmonta los clichés y resignifica la identidad aragonesa.

Presentado el **Día de Aragón**, profundiza en la identidad aragonesa desde una perspectiva innovadora: la campaña **Sí soy, sí somos**, que busca resignificar la imagen de los aragoneses, desmontar clichés históricos y reforzar una narrativa basada en datos, identidad y orgullo de origen.

La investigación, realizada por **Random Strategy** y con una muestra representativa de la población española –mil entrevistas online–, revela que la imagen de los aragoneses es mayoritariamente positiva. Más de la mitad de los españoles –57,2 %– declara tener una valoración favorable, frente a un rechazo prácticamente inexistente, 2,7 %.

Entre los atributos que mejor nos definen destaca *orgullosos de su tierra* –25 %–, seguido de *cabezotas* –13,9 %– y *tradi-*



cionales, 11,7 %. En paralelo, en la descripción espontánea aparecen con fuerza la amabilidad y cordialidad –24,2 %–, la terquedad y reciedumbre –14,6 %– y el orgullo e identidad, 13,8 %.

Refleja una percepción marcada por atributos como la autenticidad, la fiabilidad y el carácter, aunque acompañada de un bajo nivel de visibilidad y conocimiento real sobre Aragón. Así, términos como *cabezotas*, *de pueblo* o *hablar claro* se reinterpretan mayoritariamente en clave positiva. Ser *cabezota* se asocia sobre todo con constancia y perseverancia; *hablar claro*, con sinceridad; y *de pueblo* remite a valores, raíces y autenti-

cidad. En conjunto, el estudio confirma que el carácter aragonés despierta respeto y simpatía, incluso entre quienes admiten conocer poco la comunidad.

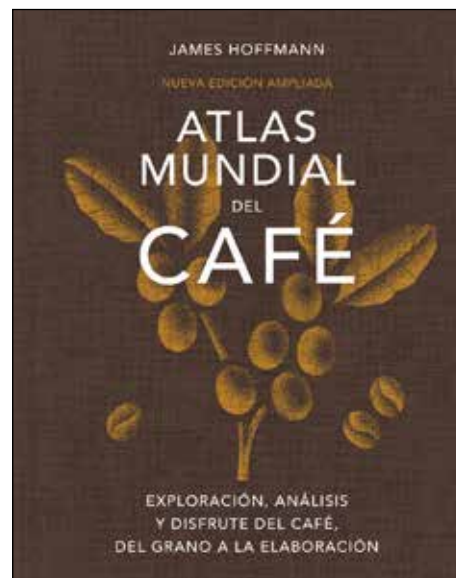
Al mismo tiempo, los resultados indican que el principal reto de Aragón se sitúa en su visibilidad: existe una valoración favorable, aunque no siempre acompañada de una presencia central en el imaginario colectivo.

TODO SOBRE EL CAFÉ

Segunda edición –tercera en la versión inglesa–, revisada y actualizada de este imprescindible atlas del café, atinadamente subtítulo *Exploración, análisis y disfrute del café. Del grano a la elaboración*. Pues, desde su aparición en 2014, el mundo del café de especialidad ha vivido un gran crecimiento y una extraordinaria transformación. Han surgido nuevos productores relevantes, se han redefinido estándares de calidad y el conocimiento sobre el cultivo, el procesamiento y la preparación del café han evolucionado notablemente.

La mayor parte de la obra se dedica a analizar los países productores de café –nada menos que 49, en todos los continentes salvo Europa–, describiendo las variedades, las regiones de cultivo, las cosechas, cómo se procesan y tuestan, etc. Previamente, el autor nos introduce en el mundo del café, desde el árbol a su comercialización, pasando por la cosecha, el secado o la historia de su consumo.

En la segunda parte, la más práctica, *Del grano a la taza*, Hoofmann nos explica qué hacer desde el café en grano. La forma de tostarlo –fuera del alcance de los aficionados, pero útil para los profesionales–, la cata, la molienda, el agua, las formas de prepararlo –cada vez más diversas– y por supuesto las distintas opciones de consumirlo, donde descubrimos que el cortado «se trata de una de las pocas bebidas con base de café que no



procede de Italia. Su origen está en España, probablemente en Madrid, donde se consume mucho».

Magníficamente editado, con buenas fotografías y mapas, sirve tanto al aficionado, que descubrirá un montón de historias y detalles, como al profesional inquieto.

Atlas mundial del café. James Hoofmann. Cincotintas. Barcelona, 2026. 288 páginas. 35 euros.

LA HISTORIA DEL

Con toda razón, el autor, Emilio Lara, historiador, profesor y novelista, afirma en esta *Historia cultura del aceite de oliva* que «el aceite de oliva fue el petróleo de la Antigüedad [...] Los oleoductos terrestres eran las calzadas, la excelente red de autopistas de la época que permitía el transporte seguro de mercancías en carruajes. Pero los oleoductos también eran las rutas marítimas por las que los barcos con bodegas atestadas de ánforas olearias atracaban en numerosos puertos».

Pero ya era conocido mucho antes, pues el olivo aparece en la cuenta mediterránea hace tres millones doscientos mil años; en Mongardino, Bolonia, Italia, se han hallado restos fosilizados de hojas de olivo de hace un millón de años.

Lara va recorriendo la historia del oro verde, Grecia, Roma, los árabes, la cristiandad, su expansión con el imperio español, la revolución industrial, hasta llegar a su actual presencia en Estados Unidos, Australia y China.



ACEITE DE OLIVA

Ofrece un análisis de la hegemonía mundial del aceite español, que precede a la última parte, donde se ocupa de la cultura del aceite –incluidos los olivos milenarios de Teruel–, su geografía y la dieta mediterránea, que no se entendería sin el aceite de oliva. Todo ello escrito con el rigor del historiador, pero también con la pluma del novelista, con lo que la lectura resulta muy amena, más allá de los datos.

Como escribe en el libro «el paisaje del olivar es una patria

transnacional en la que nos sentimos como en casa millones de habitantes de ambas orillas del Mediterráneo [...] No nos sentimos extranjeros, sino hermanados por una cultura milenaria en la cual un canto de pan con aceite nos sabe al beso de Afrodita, a la merienda de nuestra infancia». No se lo pierda.

Un mar de oro verde. Emilio Lara. Ariel. Barcelona, 2026. 408 páginas. 21,90 euros.

DESCUBRIR NÁPOLES DE OTRA FORMA

No escribiría uno que este libro es una guía de viajes, pero funciona como tal; tampoco sería una novela en sentido estricto, pero así se lee. Quizá un largo reportaje periodístico –de más de 300 páginas– que se recorre de forma apasionada; especialmente si el lector se encuentra en Nápoles, abandona las páginas y se sumerge en una de las ciudades más seductoras del mundo. Escribe la autora, la fotoperiodista barcelonesa Kris Ubach: «Nápoles es justamente eso: un lugar que añoramos porque en nuestras ciudades ya no existen tales cosas. Y no me refiero en ningún caso a la pobreza, o al desorden, sino a la resistencia».

No obstante, de entrada, «tenía algunos prejuicios como le pasa a mucha gente sobre la ciudad. Me habían hablado muy mal de ella, ha sido muy maltratada, por lo general, por los medios de comunicación. Ha sido maltratada por problemáticas que siempre han señalado ese carácter caótico y la suciedad de la ciudad. La peligrosidad, porque es verdad, hasta los años 2000 la ciudad tuvo muchísima conflictividad con el tema de la Camorra, por ejemplo. Pero bueno, hay cosas que se han ido superando y yo creía que esta ciudad merecía un libro para poner sobre la mesa muchas otras cosas que tienen Nápoles, muchos otros aspectos que quizá nunca se destacan como que es una ciudad de las artes, una ciudad del cine, de la música, del buen comer y de gente muy extrovertida. Hay mucha religiosidad popular».

Y confiesa que le resulta difícil escoger el lugar concreto donde iniciar la historia, pero acierta. No lo hace en la propia ciudad, ni en el Vesubio, sino en el lago Averno, los Campos Flégreos. Desde ese lugar milenario, Kris nos va introduciendo en la esencia de una ciudad y sus alrededores, que sabe que quizá no haya un mañana –ese volcán sigue vivo–, por lo que debemos disfrutar del hoy.



Estructura los diferentes capítulos por diferentes asuntos, desde la casa de Visconti a donde se inventó la pizza, pasando por Caravaggio, los limoneros, por supuesto *la mano de Dios* –Maradona–, los callos, el cine, la II Guerra Mundial, etc.

Ofrece numerosas pistas y datos útiles, unas cuantas recetas tradicionales y una más que suficiente bibliografía.

Para disfrutar, aún más, de una de las más atractivas ciudades del planeta.

***Nápoles, el fuego del Mediterráneo.* Kris Ubach. Península Odiseas. Barcelona, 2025. 334 páginas. 18,90 euros; ebook, 10,40.**

Ven!

Visitas y catas en un entorno único.

Reserva ya

ENATE

¡VIVA LA REVOLUCIÓN! DE LAS SEMILLAS

En una semilla hay algo profundamente rebelde. Es tan aparentemente insignificante y pequeña, pero es capaz de contener un bosque entero, una cosecha, mil memorias. En unos tiempos en los que estamos como bien nos dice el maestro Serrat, obsesionados con la inmediatez de las cosas, con unos problemas que han de resolverse en minutos, un asado que tiene que llegar a la mesa en un segundo, las semillas nos enseñan que la auténtica gastronomía comienza mucho antes de encender el fuego.

Comienza en silencio, comienza bajo la tierra y sobre todo en un tiempo absurdo que no entiende de tiempos. Paradoja.

Probablemente será la razón por la que estas pequeñas amigas han regresado a la cocina como un redescubrimiento; en algunos casos como una moda, cómo no.

Cuando nuestros ancestros hablaban de semillas hablaban de supervivencia. Centeno, cebada, trigo, etc., la base de aquella dieta e incluso de aquella economía; al menos eso nos enseñaban en EGB.

Hoy pronunciamos palabras como quinoa, chía, lino –lino, que a mí siempre me recuerda a ropa de verano o fiesta ibicenca–, como si innováramos con una sofisticación grandilocuente.

Nos gustan. Tienen fibra, omega 3, alguna proteína, nos hacen sentir como que estamos haciendo algo bien, opino.

Pero la cosa es que más allá de todo eso, en una galaxia muy muy lejana, existe una dimensión sensorial para la cocina.

Una semilla cruje y ese crujido en un plato es música. Crunchy le llaman ahora. En fin.

Qué maravilla de contrastes los de unas semillas tostadas de sésamo sobre un pescado fino, unas pipas de calabaza caramelizadas sobre una crema de la misma –mira por dónde, este plato lo tengo en carta–. Unas semillas te añaden matices o como a mí me gusta llamarlo, ritmo.

En la cocina de montaña, y sé lo que les digo, las semillas a día de hoy parecen un invitado inesperado, pero les aseguro que encajan con sencillez. A un estofado de ciervo. Oscuro. De esos que pasan horas susurrando e intercambiando secretos con el fuego, añadirle un toque de semillas tostadas es una sensación como la de abrir las ventanas de la casa por la mañana. Ese plato, respira. Una vez más lo digo, con ritmo.

A una vigorosa ensalada de garbanzos le añadimos unas semillas de mostaza o unas pipas de girasol y se convierte en gloriosa.

Aunque en este presente de cocinas televisivas, mentiras emergentes e inventos varios hay quien las haya idealizado en exceso, ya que las simientes no son una solución mágica a nada ni un pasaporte especial e infalible hacia una alimentación perfecta. Son una poderosa herramienta, pero siempre dependiendo del contexto y sobre todo de la mano de quien las utiliza. Cada cual tendrá su idealización sobre estas pepitas, un humilde servidor, amante de la historia, la antropología y el buen yantar se queda con esto:

Estas pequeñas amigas nos cuentan historias, y eso me encanta.

El sésamo nos transporta a rutas comerciales milenarias; la mostaza a mercados llenos de color, aromas y gritos; la quinoa a ancestrales culturas de los Andes y espacios donde era sagrada; y las pipas de girasol, a mí personalmente, al patio de mi casa hace cuarenta años, donde las comíamos en el portal mi vecino López y quién les habla, siempre preparados para recibir las regañinas de los vecinos por dejarlo todo perdido.

Ahora, cuando nos vemos, hemos cambiado las pipas por un par de copas de vino, qué cosas.

Voy a comprar un paquete de pipas para cuando nos veamos.

«Y el toro dijo al morir. Siento dejar este mundo, sin probar...»





Que en Cariñena y la denominación de origen a la que da nombre el vino es la referencia gastronómica fundamental no deja de ser una obviedad. Sin olvidar por ello que también platos de viejo y nuevo cuño, como la lasaña de morcilla, ya un viejo nuevo, aportan identidad al territorio. Igual que bares y restaurantes convertidos en emblema por propios y visitantes.

Pero hoy la cosa va de platós o, más ampliamente, de cine, pues esta comarca ha visto pasar por sus calles, caminos y paisajes más directores y actores de los que se podría imaginar.

Lo último ha sido el documental La primera vez... el sabor de lo nuevo, estrenado hace muy poco en Zaragoza y que pasará sin pena ni gloria a los archivos filmicos. Se ve que había presupuesto para hacer algo y se hizo, sin más.

También fruto del año en que Cariñena ha sido ciudad europea del vino es el largometraje Cariñena, vino del mar, una producción mucho más cuidada, con un guion serio, inspirado en la novela casi homónima de Antón Castro. La película es delicada, está cargada de emoción y tiene una banda sonora que por sí misma hace que valga la pena verla.

Casi todo el mundo recordará también que Julio Médem filmó en estos viñedos Tierra, 1996, la historia de amores y pasiones que se teje alrededor de un fumigador con doble personalidad. Nunca se había concentrado en Cariñena tal cúmulo de celebridades cinematográficas: Médem, Carmelo Gómez, Emma Suárez, Karra Elejalde, Silke... Preestrenada en Zaragoza, en un acto organizado por el propio consejo regulador y con la presencia del director y alguno de los protagonistas, esta película sigue mostrando las tierras rojas y los paisajes de la denominación de origen y la bodega de Cosuenda donde transcurre una parte de la trama.

La memoria reciente acaba, más o menos, aquí, pero la relación del municipio con el cine empezó en 1925, con el rodaje de Gigantes y cabezudos. Florián Rey eligió la Fuente de la Mora para una escena de amor con rotura de cántaro. En la película se pueden ver, también, la estación de Cariñena y la estación llamada de Cariñena, en Zaragoza. Y bajando del tren, probablemente, a un montón de cariñenenses de la época, involuntarios figurantes de un momento en el que el cine se servía de las escenas de la vida real.

Si de trenes hablamos, la estación cariñenense aparece asimismo en Ley de raza, rodada por José Luis Gonzalvo en 1969 e inspirada en la novela Juan Pedro dallador, del panicense Ildefonso Manuel Gil, a quien también se debe el guion. Pero también aparece el bar Avenida, donde se rodó una pelea tan intensa que alguno de los actores hubo de acudir después al médico.

Y la locomotora de vapor conocida como Esla 10 por su último trabajo en las minas leonesas, es la que tira del tren en el que un maquis desencantado de la vida lo abandona todo. Se trata de Luna de lobos, 1987, de Julio Sánchez Valdés, inspirada en la novela de Julio Llamazares. Esa locomotora era una de las que formaban parte del ferrocarril de vía estrecha construido entre Cariñena y Zaragoza y a través del cual los vinos de la zona iniciaban su viaje al extranjero.

Unos años antes, en 1973, se había producido Mi hijo no es lo que parece, también conocida como Acelgas con champán y mucha música. Esta película de Angelino Fons no tiene escenas cariñenenses, pero se estrenó en el cine Olimpia de la localidad como parte de una campaña para evitar que las monjas del convento de Santa Ana fueran trasladadas a otro municipio. En la proyección estuvieron el alcalde y las religiosas objeto del homenaje, disfrutando de un filme ¡del predestape! protagonizado por una Esperanza Roy muy carnal.

Lo divino y lo terrenal se mezcló de nuevo en 1989, cuando el Santuario de la Virgen del Águila, en Paniza, se convirtió en el cuartel donde Antonio Isasi-Isasmendi hizo coronel a Paco Rabal. El actor aprovechaba para echarse los pitillos con el pastor que comandaba el rebaño de la Administración de Carnes del Ayuntamiento de Paniza; y, de paso, algún trago de la bota. El aire de un crimen se inspiraba en la novela del mismo título de Juan Benet.

Y como hemos empezado con un documental, recordemos uno de 1972 sobre la vendimia grabado por Bodegas El Baturrico y los que en los años noventa, con el patrocinio del consejo regulador y bajo el título de La cultura del vino, son obra del etnógrafo Eugenio Monesma con guion de quien esto escribe. El pipero, El herrero o El mostillo, son algunos de los capítulos de la serie; este último, un plato que llegó al plató.



LA MAFIA NO SE SIENTA

Estaba ensimismado en la redacción de una nueva entrada para la revista, que iba a basar en un antiguo libro sobre gastronomía, cuando el editor me sugiere este maravilloso tema del que les voy a hablar. El que suscribe ya publicó un tweet en 2018 sobre la primera denegación de marca que tuvo la empresa española que gestionaba hasta ahora la marca La Mafia se sienta a la mesa.

Aquel año 2018 marcó un antes y un después, cuando la justicia europea dejó claro que no se puede convertir el crimen organizado en un reclamo publicitario para disfrutar de una velada agradable. Lo que traslucía aquella sentencia era la idea de que usar un nombre que evoca miedo y violencia grave, junto con elementos amigables como una rosa roja o frases sobre compartir mesa, creaba una imagen «globalmente positiva» de una organización que atenta contra valores como la libertad. Saltamos a febrero de 2026 y vemos que la percepción institucional no ha cambiado ni un milímetro. La Oficina Española de Patentes y Marcas, OEPM, acaba de anular el registro nacional de esta marca, subrayando que la Mafia no es un fenómeno de película o un recuerdo literario, sino una realidad criminal que sigue actuando y causando un daño real hoy en día.

Esta resolución de 2026 nos recuerda que el derecho de marcas tiene límites éticos infranqueables. Aunque la empresa defendía que el nombre venía de un libro de recetas y que en España se veía como algo cinematográfico, las autoridades han respondido que el Estado no puede dar un «derecho de exclusividad» a un nombre que ofende la sensibilidad de la sociedad y trivializa el sufrimiento de las víctimas. En definitiva, la gastronomía es un espacio para el placer y la convivencia, y vincularla con redes de corrupción e intimidación es contrario a las buenas costumbres.

Este criterio de proteger la dignidad humana no es un hecho aislado, sino una tendencia firme de los organismos de registro. Recientemente, se ha denegado la marca Yakuza Wars porque una organización criminal no puede ser un gancho para vender productos de ocio. Del mismo modo, se rechazó el registro de la letra «Z» –símbolo de la invasión en Ucrania– por considerarse un desprecio a las víctimas de la guerra.

Incluso en temas de salud, los tribunales han sido implacables: se han prohibido marcas como Coronavirus o Covidiot, dictaminando que una tragedia mundial no debe ser objeto de lucro ni de mofa. Convertir un trauma colectivo en un entretenimiento banal se considera ofensivo para las familias que han sufrido.

Para entenderlo mejor en nuestro contexto, el paralelismo con una organización como ETA es inevitable. Al igual que ocurre con la Mafia, el registro de siglas que evocan terrorismo o bandas criminales locales está totalmente prohibido. El mensaje, tanto en 2018 como en 2026, es el mismo: el comercio y la buena mesa deben florecer bajo el respeto a la sensibilidad social, algo que estos signos, por mucho que se disfrazen de marketing, nunca podrán representar.

Cuando se escriben estas líneas, el titular de la marca todavía tiene la posibilidad de interponer un recurso de alzada ante la dirección de la OEPM en el plazo de un mes. Sin embargo, viendo el panorama actual, este intento parece claramente abocado al fracaso.

La justicia ya fue contundente en 2018 a nivel europeo y lo ha vuelto a ser ahora en 2026, dejando claro que por mucho que se apele a la libertad de empresa o a la «ficción cinematográfica», el Estado no puede amparar marcas que trivializan el dolor o ensalzan organizaciones criminales. Con una tendencia institucional tan firme en proteger la dignidad humana por encima del marketing, todo apunta a que a La Mafia no le va a quedar más remedio que levantarse de la mesa de registros oficiales de una vez por todas.

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD

EN ARAGÓN LOS ALIMENTOS SABEN DE VERDAD

LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

@aragonalimentos

 GOBIERNO
DE ARAGON

UNA MANZANA FEA

No tenía el brillo cegador de las que se muestran en la publicidad, ni la piel inmaculada que aparece en los anuncios de los supermercados. La forma de esta manzana era ruda, un poco asimétrica, y además tenía una pequeña mancha marrón. Sin embargo, si alguien se atreviese a morderla, descubriría que tal vez su sabor sería más intenso, dulce y especiado, como el de las frutas que maduran a su tiempo, despacio, al toque del sol. Esa manzana me la dio mi vecino, agricultor jubilado, porque no las puede vender, no las compran.

Aquella manzana fea muestra la evidencia de algo que estamos pasando por alto: hemos aprendido a comer con los ojos, pero los ojos a veces nos engañan.

La tiranía de la apariencia. Que los parámetros de la apariencia tiranizan la imagen de las personas es sabido y casi ya asimilado como normal, como parte del precio a pagar en nuestra sociedad de consumo, pero en las últimas décadas estos parámetros de belleza también se han colado en el mundo de los alimentos.

Frutas brillantes, tomates de un cierto tono de rojo y perfectamente redondos, los filetes sin una sola veta de grasa... Todos los alimentos parecen salidos más de un concurso de popularidad, que de la propia tierra. Pero, detrás de tanta imagen de perfección, se oculta todo un proceso de selección y descarte de piezas enorme.

Según la FAO, nos encontramos que casi un tercio de la comida que se produce nunca va a llegar a las mesas. Buena parte de esas mermas tienen que ver con la estética: productos que no están cumpliendo con el estándar visual del momento, ojo que puede cambiar mañana. En las cooperativas agrícolas lo desechan directamente al montón de fruta de segunda, aunque su valor nutricional sea idéntico y sus cualidades organolépticas incluso mejores.

La manzana fea, el calabacín retorcido o el tomate con cuarteaduras, no están enfermos, no son peligrosos, ni son peores que los bonitos. Simplemente no son tan fotogénicos como deberían. Y eso, en tiempos de exposición a las redes sociales y supermercados con iluminación inteligente, los convierte en alimentos invisibles.

¿En qué momento comenzamos a confundir belleza con sabor? Hasta mediados del siglo XX, los alimentos se elegían por lo que debía ser, su olor, su textura o su resistencia al paso del tiempo, punto este último de lo más importante. Nadie esperaba que los pimientos fueran exactos entre ellos o que las zanahorias fuesen del mismo tono naranja y rectas como palos de escobas. Pero con la Revolución industrial llegó el diseño –¿Es necesario el diseño en la alimentación de cada día?– Los frigoríficos, los envases transparentes y homogeneizados, y sobre todo la publicidad uniformizaron el gusto. De repente, se empujó a los consumidores a asociar lo brillante con lo bueno, y lo irregular con lo defectuoso, pasando de alimentar a consumir. El supermercado abierto casi todo el día sustituyó al mercado de los miércoles del pueblo. Y con él se impuso la lógica de la estandarización: cada pieza deba ser igual a la anterior y aparecen y desaparecen dependiendo de la moda temporal de la industria. En ese proceso, perdimos la diversidad apagando los matices y en la mayoría de los casos, el sabor. Los tomates de piel dura, gruesa y corazón inmaduro e insípido aguantan mejor el transporte internacional, pero saben mucho menos a la huerta de mi vecino.



Los movimientos que reivindican lo feo. Frente a esta tiranía visual, surgen movimientos en este nuestro mundo occidental que celebran la imperfección. En Francia Les Gueules Cassées –Las caras rotas– fue una marca pionera en comercializar alimentos feos, pero buenos, pagando menos por ellos. En España, hay otros proyectos como Espigoladors en Cataluña Imperfectas en Almería, Frutas Feas en Valencia, que comercializan estos productos feos. También en Aragón algunas cooperativas locales sacan cestas de descartes que venden con descuentos.

La idea es sencilla pero muy importante: comer distinto también es una forma de cuidar el planeta. Cada fruta no vendida representa una gran cantidad de recursos desperdiciados: agua, energía, suelo y trabajo humano. Aceptar la diversidad visual de los productos alimenticios no solo amplía nuestro sentido del gusto, sino también reduce el despilfarro.

Redescubrir el valor de lo auténtico. Reaprender a mirar los alimentos es una tarea de reeducación sensorial. Implica abandonar la estética ficticia en la que nos encontramos y recuperar el vínculo con lo verdaderamente real. Las frutas con cicatrices nos cuentan su historia: tal vez crecieron tras una granizada, o sobrevivieron a una plaga sin pesticidas. Desde la antropología gastronómica se explica perfectamente: la comida no es solo materia comestible, es una narración cultural.

Comer con conciencia, no con prejuicio. Atrévete a comprar ese tomate feo del huerto local. Fríelo, córtalo o ponlo en ensalada y descubrirás que su sabor compensa cualquier imperfección visual. Porque lo importante no es solo el sabor, sino el gesto que representa: una reconciliación entre sobre consumo y sentido común.

Al fin y al cabo, como decía el chef francés Alain Ducasse: «La cocina es mucho más que recetas: es respeto. Respeto por el producto, por su origen y por la gente que lo hace posible». [Entrevista en Le Monde, 2016]

BARRIGAS CERVECERAS

NUEVA CERVEZA CON

PROBIÓTICOS

0,0 ALCOHOL



1900
AMBAR
TRIPLE ZERO

**¡SÍ, ES
CERVEZA!**

Encuéntrela también en:
ambar.com/tienda

SEMILLAS

GERMEN Y TAMBIÉN ALIMENTO

J.M. MARTÍNEZ URTASUN. TEXTO
GABI ORTE CHILINDRÓN Y ARCHIVO. FOTOS

Aunque el diccionario los tiene como sinónimos, *semilla* y *simiente* no son lo mismo para los profesionales, que entienden por lo segundo los ajos, los trozos de patata o determinados tubérculos que, enterrados en tierra, servirán para que la planta se desarrolle. En cualquier caso, *el cuerpo que da origen a una nueva planta*.

Semillas son las legumbres –que en aquel bachillerato de siete años nos hacían germinar en clase de Ciencias Naturales, introduciendo una alubia o un garbanzo en algodón humedecido–, pero también lo son las pepitas de la fruta, los granos de trigo y arroz. Aunque no todos los vegetales que consumimos provengan de una semilla.

Como nos enseñaban en dicho bachiller, las plantas se reproducen naturalmente de forma sexual, gracias al polen y el óvulo, lo que favorece la diversidad genética debido al alto número y variabilidad de las semillas producidas; y exige la presencia de determinados insectos polinizadores, como las abejas. Este sistema permite, además, que el propio ser humano consiga nuevas variedades o seleccione las más idóneas para sus necesidades.

Por contra, en la reproducción asexual –a través de un trozo de patata, un diente de ajo o el injerto en un árbol– se consigue un clon, un individuo genéticamente idéntico al anterior. Como consecuencia, si una plaga ataca a una especie en concreto –el fuego bacteriano, sin ir más lejos, que afecta a frutales de pepita–, estará mucho más desprotegida, que si se hubiera partido de las propias semillas, al ser todos los árboles iguales, descendientes de un mismo individuo.

A LA HORA DE LA VERDAD. Cada vez son menos los hortelanos que hacen crecer sus semillas en sus propios viveros, para después plantarlos. Recurren a las empresas especializadas que les suministran esas incipientes plántulas. Plantan antes que siembran.

Sin embargo, sí se siguen sembrando otros vegetales de forma directa. Por ejemplo, el trigo, la cebada, el arroz y otras gramíneas. Y en fincas hortícolas intensivas también se siembran los leguminosas como los guisantes o las habas. Por otra parte, la cultura del injerto en frutales se está perdiendo de forma progresiva, pues los agricultores profesionales se sirven habitualmente de los viveros especializados.



Luis Corres Archivo Gastro

EL PIONERO

El botánico y genetista **Nikolái Ivánovich Vavilov** [1887-1943] estableció las bases de la moderna conservación de los recursos fitogenéticos, pues preservar la diversidad genética de las especies con las que nos alimentamos era la única manera de evitar las hambrunas; paradójicamente, murió de inanición, represaliado, en una cárcel soviética.

Suya es la teoría de los **Centros de Origen** de las plantas cultivadas, que se originaron y diversificaron en regiones geográficas específicas del mundo, caracterizadas por una alta variabilidad genética y la presencia de parientes silvestres. La **ONU** reconoce hoy estos Centros Vavilov como zonas protegidas de alta diversidad.

Director del **Instituto de Fitocultura** en Leningrado entre 1921 y 1940, viajó por todo el mundo, obteniendo 160 000 muestras de más de cincuenta países. Estuvo por España en el año 1927, interesado especialmente en las variedades locales de escanda, trigo, cebada y otras leguminosas.



Gabi Orte Chindrón

Cristina Mallor, bien protegida contra el frío en una de las cinco cámaras de congelación del Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza.

DECRECE LA BIODIVERSIDAD. Desde el Neolítico, hace 10 000 años, el ser humano cultiva plantas y las selecciona según su rendimiento, cualidades nutritivas o sabor. El botánico Gunther Kunkel recopiló en 1984 la cifra de 12 650 especies comestibles pertenecientes a más de 3 100 géneros y 400 familias de plantas vasculares –las formadas por células vegetales– en el mundo, aunque reconoció que era aún incompleta; en la actualidad se superan las 17 000 citas.

La **FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**, estima que existen «unas 7000 especies vegetales –quizás hasta 30 000–, que se consideran comestibles para el ser humano».

Hasta la fecha, hemos dependido de un puñado de cultivos, como el trigo, el maíz y el arroz, para la mayor parte de nuestras necesidades calóricas. Apenas consumimos un centenar de plantas para alimentarnos y muy pocas variedades de cada una de ellas.

Lamentablemente, muchas de las locales han desaparecido o están en peligro de extinción ante la mayor productividad y rentabilidad de las variedades industriales, por las que, en muchos casos, hay que pagar derechos.

El Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura se adoptó en 2001 a fin de asegurar la protección y el uso equitativo de los recursos fitogenéticos más importantes para la alimentación humana en todo el mundo. Enumera 64 de los cultivos clave que componen nuestra *cesta de alimentos* y cuyos recursos genéticos se intercambian a través de bancos de genes en el marco del Sistema multilateral de acceso y distribución de beneficios del Tratado Internacional.

BANCO DE GERMOPLASMA HORTÍCOLA. Explica **Cristina Mallor**, investigadora del departamento de Ciencia Vegetal y responsable del **Banco de Germoplasma Hortícola del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón**, que las semillas pueden ser ortodoxas o recalcitrantes. Las primeras tienen la capacidad de –al deshidratarse y congelarse–, conservarse durante largos periodos de tiempo. Sin embargo, las recalcitrantes, al no admitir disminuir su humedad o no soportar la temperatura de conservación, pierden la capacidad de germinación.

Es decir, no todas las semillas son eternas, aunque «la mayoría de las hortalizas, legumbres y cereales sí son semillas ortodoxas y las podemos conservar en los bancos de germoplasma». La del coco, recalcitrante, no se puede congelar, ni tampoco el ajo, del que se conserva el diente, que hay que replantar cada año. «Por eso los bancos son la forma más eficiente y más económica de conservar una gran diversidad en un reducido espacio. En un frasco con semillas de cebollas puedes conservar miles de individuos, mientras que, por ejemplo, los frutales, son colecciones de campo, allí cada árbol es un individuo», explica Mallor.

El banco del CITA alberga multitud de semillas diferentes, almacenadas en cinco cámaras frigoríficas a -18 °C, con humedad controlada. No obstante, el número de sus colecciones alcanza las 18 562 entradas, siendo el tomate, el pimiento, la calabaza, el melón, la judía, la lechuga y la cebolla las más numerosas.

«El núcleo de las muestras entraron durante los años 80 y 90 –explica su responsable, que entonces no estaba en el mismo–, gracias a que se hacían misiones de colecta de las semillas». Con **José María Álvarez** y **Miguel Carravedo**, ya jubilados, como entusiastas impulsores se movieron por toda España;



Gabi Orte Chilindrón



Flores de habas en una de las parcelas del CITA. Las semillas se reproducen en los planteros para ser multiplicadas, en la imagen, plántulas de tomate.

contactaban con los agentes de extensión agraria en cada territorio, que eran los que conocían a los agricultores de la zona y recogían esas muestras, con la colaboración altruista de los agricultores. También se recoge la información asociada, los *datos de pasaporte*: origen, fechas, tamaños, descripción, parcelas, quién la conservaba, etc. «Algo que tendríamos que informatizar, mantener al día la base de datos».

Además, cultivan algunas muestras en las parcelas del CITA para obtener semilla, para la multiplicación, pero «aprovechando que las tenemos en campo hacemos la caracterización, que es describir las muestras. Los **proyectos FITE**, nos ha permitido poder trabajar bastante con las variedades de Teruel que tenemos allí conservadas», explica. Aunque no sea su labor principal, en ocasiones colaboran con determinados proyectos. De hecho, en una de sus parcelas están desarrollando el trabajo fin de grado de una estudiante de **Ciencia y Tecnología de los Alimentos**; a partir de seis variedades de bisalto del banco –dos por provincia–, repetidas varias veces y plantadas a la vez. Desarrollan la parte agronómica de su trabajo, a la espera de posteriores pruebas, ya en la Universidad, para analizar sus posibilidades de conservación con el **grupo de Alimentos de Origen Vegetal**. Incide Mallor en que «uno de los problemas de determinados productos es que tienen un periodo de vida útil muy corto, por lo que estudiamos distintos métodos para su ampliación».

O la búsqueda de voluntarios en la provincia de Teruel para cultivar 52 variedades locales de tomate.

Volviendo al laboratorio, al *limpio* –en el *sucio* se recogen las muestras tal como vienen del campo, con vainas, ramas, etc.–, allí se acondicionan y se hace la última fase de secado, en frascos de cristal con cierre hermético. Se utiliza gel de sílice, un desecante que absorbe la humedad de las semillas y cambia de color cuando se han deshidratado. «Eso es clave, deshidratar bien las semillas. Las introducimos en la cámara de congelación a -18 °C, donde permanecen viables durante mucho tiempo, que depende de cada especie».

¿Y después? «Hacemos una prueba de germinación, cien semillas, y las sacrificamos para ver si germinan bien» indica Mallor y «duplicamos; mandamos una copia de seguridad al centro de recursos fitogenéticos en Madrid, donde está el **Banco Nacional de Referencia**». Algunas, entre ellas borraja y acelga aragonesa, han llegado al **Banco Mundial de Semillas**, en Svalgard, Noruega.

También atienden peticiones con fines de investigación, de mejora genética y de conservación y utilización sostenible, para recuperar el cultivo de variedades.

Desde su creación en 1981 el banco ha publicado diferentes libros, desde los primeros en 2005, *Catálogo genético de pimientos autóctonos* o *Variedades autóctonas de tomare del País Vasco*, a cargo de Carravedo, a los últimos, disponibles en formato pdf, centrados en las *Legumbres y hortalizas tradicionales de Teruel*, ya a cargo de Cristina Mallor.

«TENEMOS UN TESORO»

«Tenemos un tesoro que algún día se valorará», suspira Cristina Mallor. Pues el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza, como tal, no tiene entidad propia, ni apenas trabajadores tras la jubilación de **M.ª Angeles Vela** el año pasado; algún becario, algún colaborador... «Como no tenemos personal, en la página web ya indicamos que no podemos atender peticiones, aunque dado nuestro carácter autonómico hacemos excepciones con Aragón, pero es verdad que podríamos colapsar». No obstante mantienen estrechas relaciones con instituciones como la Biblioteca de semillas de la **Escuela Politécnica Superior de Huesca**, la **Red de semillas de Aragón** y proyectos de investigación, como **Prolegara**, coordinado por **Gardeniers** y centrado en las legumbres.



Gabi Orte Chilindrón



Víctor Vidal es el presidente de la Red de Semillas de Aragón. Debajo, intercambio de semillas en una de sus ferias.



RED DE SEMILLAS. Nacida en 2010, la asociación **Red de Semillas de Aragón** cuenta con algo más de 200 miembros, repartidos por todo el territorio, con el «objetivo, impulsar el uso y la conservación de las variedades tradicionales y la biodiversidad agrícola», como explica **Mónica Herrera Gil**, socia y actual trabajadora.

La componen agricultores profesionales, pero también personas aficionadas a la huerta, de manera individual o bien organizados en grupos locales, desde Sobrarbe a Gúdar Javalambre, pasando por Zaragoza o el Jalón.

Desarrollan diferentes proyectos que suelen servir para perseguir objetivos y obtener financiación. «Aquí hay mucho trabajo voluntario – asegura Herrera– y contamos con las cuotas de las socias, pero en estos momentos disponemos de pocos recursos».

No obstante, siguen trabajando en **Simién d'o Lugar**, un proyecto centrado en la multiplicación y venta de semillas de variedades tradicionales en coordinación con agricultores agroecológicos. «Tratamos de mover las semillas, ofreciendo el conocimiento tradicional de esas variedades».

En paralelo, han creado las **bibliotecas de semillas**, ubicadas en diferentes bibliotecas municipales, donde las guardan en sobres y botes para su préstamo, como si fuera un libro. «Les cedíamos un lote y los bibliotecarios dinamizaban la acción. El usuario, simplemente, se compromete a devolverlas una vez que las ha usado y se han multiplicado», describe Mónica. Las hay, por ejemplo, en Alcorisa y Morata de Jalón.

Otra de sus patas son los **ensayos agronómicos**, financiados por el **Gobierno de Aragón**, comparando variedades tradicionales con comerciales. «Publicamos hace tiempo unas guías y estamos a la espera de presentar un recopilatorio, para difundir, ofrecer información y poder argumentar. Muchas variedades son unas desconocidas».

Y su gran cita, desde 2010, la **Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola**, que rota por todo el territorio aragonés, siempre en torno a septiembre. Este «encuentro anual para la dinamización, exposición y formación» se celebrará próximamente en Yebra de Basa. Fue el primer proyecto de la asociación y ofrece, entre otras actividades, intercambio de semillas, mercado, talleres.

Colaboran con el Centro de Innovación Gastronómica de Aragón y el Banco de Germoplasma Hortícola, además de mantener relaciones con otras entidades, **Slow Food**, **Cerai** y **Mensa Cívica**. Aunque Mónica reconoce que «debería haber más coordinación, para poder generar proyectos más potentes»

PLANTAS O SEMILLAS

Si los profesionales disponen de viveros adecuados para sus necesidades, los aficionados, también. Aunque su especialidad son las plantas ornamentales para parques y jardines y la producción de arbolado de alineación, **Jara Garden**, en sus instalaciones en el Parking Sur de Expo ofrece un buen número de planteros y semillas, además de frutales.

Como explica uno de sus propietarios, **José Valera**, que lleva tiempo con este servicio, las ventas «crecen de forma constante. Se nota que la gente vuelve a lo de antes, quiere comer más sano, con su propio producto», a lo que suma la proliferación de huertos urbanos. La planta que más se vende «es la de tomate –reconoce–, aunque tenemos pimientos, fresones, y muchas aromáticas, como romero, orégano, albahaca, etc.».

Sí aprecia que las semillas «cada vez se demandan menos. La gente quiere las cosas para ya y apenas tiene paciencia, ni a veces la habilidad necesaria, para trabajar un semillero». De ahí que ofrezcan sus plantas en dos fases de evolución, a gusto del hortelano aficionado». De hecho, recuerda, «por el mismo precio de un sobre de semillas te llevas ya la planta desarrollada».



Jara Garden

Planta de tomate.



Gabi Orte Chilindrón

IMPRESINDIBLES SEMILLAS

Según la Real Academia de la Lengua, la palabra *semilla*, del latín *seminia*, plural de *seminium*, *simiente*, significa:

1. f. Parte del fruto de las fanerógamas, que contiene el embrión de una futura planta, protegido por una testa, derivada de los tegumentos del primordio seminal.
2. f. Grano que en diversas formas producen las plantas y que al caer o ser sembrados produce, a su vez, nuevas plantas de la misma especie. Sinónimos: simiente, grano, semen, pepita, pipo, grana, pepa.
3. f. Fragmento de vegetal provisto de yemas, como tubérculos, bulbos, etc.
4. f. Cosa que es causa u origen de que proceden otras. Sinónimos: origen, causa, germen, raíz, principio, fuente, génesis.
5. f. pl. Granos que se siembran, exceptuados el trigo y la cebada. Sinónimos: áridos, cereales.

La semilla más antigua que se conoce corresponde a un fósil encontrado en Bélgica, llamado *Runcaria heinzelinii*. Del periodo Devónico, hace entre 416 y 358 millones de años.

FUENTE DE VIDA. Las semillas, con un antecedente tan antiguo e imprescindible para la reproducción y el desarrollo de las plantas, tenía que tener una función fundamental en el desarrollo del ser humano y de los animales. En la naturaleza existen incontables tipos de semillas, tantos como las diversas plantas fanerógamas y sus múltiples variedades. No todas son comestibles.

Una clasificación funcional de las mismas con un enfoque nutricional, podría ser la siguiente. Energéticas: cereales, frutos secos; Proteicas: legumbres, pseudocereales –quinoa–; Lipídicas: semillas oleaginosas; Funcionales: especias y germinados.

En la nutrición animal son la base de los piensos que determinan la calidad de los alimentos derivados de los animales –carne, leche, huevos etc.–. Se comportan como bioconcentradores de energía y proteínas.

En la nutrición humana son una fuente concentrada de proteínas –la soja llega a proporcionar un 36 % de proteínas, las judías secas 26 %–, ricas en ácidos grasos esenciales como omega 3 –lino y chía–, fibra fermentable fundamental para el buen funcionamiento de la microbiota intestinal, energía en forma de hidratos de carbono de absorción lenta –50 %– y micronutrientes como magnesio, fósforo, potasio, hierro, calcio y zinc.

La gran transformación que se produjo en el desarrollo de la humanidad fue la aparición del fuego y el control del mismo y su utilización para la cocción de los alimentos. El uso del mismo produjo una mayor digestibilidad en el manejo culinario de muchas de las semillas, fundamentalmente las legumbres y cereales. El calor aplicado a las semillas mejora el sabor por la reacción de Maillard, aumenta la biodisponibilidad, produce la reducción de antinutrientes –fitatos, inhibidores enzimáticos– y mejora el aprovechamiento proteico. El tostado ligero –entre 120 y 160 °C– incrementa la palatabilidad y digestibilidad; no obstante, un sobrecalentamiento en semillas con contenido lipídico produce oxidación lipídica.

COMEMOS LO QUE SOMOS. Las semillas como fuente de nutrición humana y animal, son el fruto de la evolución sinérgica entre humanos, plantas, animales y entorno. Depende de la climatología –altitud, sequedad, humedad etc.–, de la geografía –altitud, suelos, exposición solar, etc.–, cultura alimentaria –selección artificial según usos culinarios–. Los ejemplos son la explicación de que los humanos comemos lo que tenemos cerca y vamos transformando y mejorando para mejor uso alimentario. El uso de semillas en culturas nómadas constituye uno



Wikipedia

El Banco Mundial de Semillas de Svalgard, Noruega, protege más de 100 000 variedades.

de los pilares mas antiguos de la alimentación humana, aportaban energía concentrada, portabilidad, estabilidad y versatilidad tecnológica. En África subsahariana, el sorgo y el mijo silvestre; en Asia Central, semillas de gramíneas recolectadas antes de la domesticación; en la América precolombina, amaranto, chía y quinoa silvestre. Los mayas empleaban semillas de chía como alimento cuando realizaban largos desplazamientos. El proceso evolutivo se empezó a consolidar en el Neolítico con el paso de culturas nómadas a estructuras sedentarias y el desarrollo de la agricultura y la ganadería como fuente fundamental de producción de alimentos, aunque las culturas humanas no dejaron de mantener las habilidades de cazadores y recolectores. Este cambio, junto con el almacenaje y descubrimiento de conservación –sal, ahumado, etc.– de algunos alimentos, produjo un aumento de la demografía, pero también la aparición de momentos de desnutrición y hambrunas cuando fracasaban las cosechas. La variedad alimentaria era superior en los pequeños grupos humanos de neandertales de tipo nómada cazadores y recolectores, aunque estos últimos no podían asentarse en una zona geográfica por la poca disponibilidad de alimentos. Dentro de los ejemplos de evolución de las semillas, destacan los trigos duros mediterráneos, como adaptación al secano; los maíces andinos como aclimatación a la altitud y a la humedad; o las legumbres ibéricas resistentes y con un perfil proteico específico. La selección genética –tradicional o moderna– responde a una lógica evidente de supervivencia alimentaria, de rendimiento y de mejora del valor nutricional.

BIODIVERSIDAD. Cada país, cada región, cada valle, cada cultura de la Tierra, tiene sus propias semillas, adaptadas a sus características y es un seguro biológico global, del que se beneficia toda la humanidad. Es cierto que la tecnología ha conseguido un desarrollo de la adaptación de las semillas, pero la desaparición de una de las variedades guardadas durante cientos o miles de años en una zona es la pérdida del saber de muchas generaciones; por eso muchos países tienen bancos de semillas, germoplasma. Destaca el **Banco Mundial de Semillas de Svalgard**, Noruega, conocido como *la bóveda del fin del mundo*, que protege más de 100 000 variedades y hasta el 40 % de la diversidad mundial. Se encuentra en el archipiélago noruego de Svalgard, en la isla de Spitsbergen, a solo 1300 kilómetros del Polo Norte. Está excavado a 130 metros bajo tierra dentro de una montaña de roca sólida y permafrost, lo que garantiza temperaturas bajo cero y seguridad extrema. Existen más de 1500 bancos de germoplasma en el mundo; el **Banco de semillas de Alepo**, gestionado por **ICARDA**, fue fundamental para la reposición de semillas tras el conflicto en Siria. Si no existe variedad genética desaparece la resiliencia alimentaria. Los bancos de semillas permiten conservar variedades tradicionales y silvestres, y recuperar cultivos perdidos; siendo clave ante el cambio climático y control de nuevas plagas.

GUARDANDO SEMILLAS EN ESPAÑA

En España, quince comunidades autónomas tienen bancos de germoplasma.

- Andalucía cuenta con el Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz en Córdoba, uno de los mas importantes, enfocado en la flora silvestre amenazada y patrimonio genético.
- Aragón alberga el Banco de Germoplasma Hortícola, CITA, en Zaragoza; es un banco de referencia en especies hortícolas.
- Asturias cuenta con el banco de germoplasma del Jardín Botánico atlántico en Gijón. Gestiona bancos de recursos genéticos vegetales.
- Castilla y León: Centro de investigación de Zamadueñas, frutales, herbáceas y leguminosas.
- Castilla la Mancha acoge el Banco de Germoplasma Vegetal del Jardín Botánico de Castilla La Mancha, en Albacete
- Cataluña aloja la Universidad de Lleida, peral y manzano; en Tarragona, algarrobo, avellano y nogal.
- Comunidad Valenciana: Universidad de Elche, granado, membrillero, y palmera; UPV, herbáceas, hortalizas y frutales.
- Extremadura dispone del banco de germoplasma de especies silvestres de su comunidad.
- Galicia, centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo, que gestiona bancos de germoplasma, sobre todo de maíz.
- Islas Baleares. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera, plantas hortícolas y vid.
- Islas Canarias. Instituto Canario de Investigaciones Agrarias: hortalizas, legumbres, herbáceas y frutas exóticas.
- La Comunidad de Madrid posee el Banco de Germoplasma Vegetal del Jardín Botánico de Madrid enfocado hacia la flora silvestre amenazada de la región, herbáceas, vid, hortalizas, frutales y leguminosas.
- Murcia. Fruticultura IMIDA, moreras, nogal, naranja, pistacho, albaricoque, melocotón, ciruelo y cerezo
- Navarra. Universidad Publica de Navarra, manzanos, frutales y vid.
- El País Vasco alberga el banco de germoplasma de NEIKER, que actúa como custodio del patrimonio rural vasco. También destaca el Banco de Germoplasma del Jardín botánico de Olarizu, Vitoria-Gasteiz.



Open Comunicación

Los mayas de la América precolombina empleaban semillas de chía como alimento cuando realizaban largos desplazamientos.

SEMILLAS TRANSGÉNICAS: CIENCIA, ÉTICA Y PODER.

La ingeniería genética aplicada a las semillas ha permitido desarrollar variedades mas resistentes y productivas. No obstante, este avance científico ha generado un intenso debate.

Los organismos internacionales consideran que los cultivos transgénicos disponibles –OMG– son seguros para el consumo humano; no hay ninguna evidencia de que sean tóxicos. Hay algún caso de semilla transgénica como la de *arroz dorado* –fortificada con vitamina A para su uso donde hay déficit de esta vitamina, pues previene mortalidad y morbilidad en el embarazo y ceguera nocturna– que, investigada por una universidad pública, cedió la patente para su uso en zonas cuya alimentación es deficitaria en esta fundamental vitamina.

La mayoría de países de la Unión Europea han prohibido el cultivo de OMG. Se basan en el principio de precaución, la evaluación científica del riesgo y la trazabilidad completa de la semilla al consumidor. En Aragón se sigue produciendo maíz transgénico resistente al taladro del maíz.

En Estados Unidos, el 90 % de los cultivos de maíz, soja, algodón y canola son transgénicos; Brasil es el segundo mayor productor del mundo de soja, maíz y algodón; Argentina, pionera en adopción de OMG; En Canadá, canola/colza, maíz y soja; en la India, algodón; y en China, algodón, papaya, maíz y soja.

La negativa más intensa al uso de transgénicos viene porque crea dependencia por parte de los agricultores de las grandes corporaciones, debido al uso exclusivo de las semillas. Y por la pérdida de diversidad de las autóctonas, lo que produce menoscabo de la soberanía alimentaria, reducción de diversidad genética y concentración del conocimiento en las grandes empresas del sector. De allí la importancia de la investigación de organismos públicos para uso de todos los interesados en el uso de las semillas de forma gratuita.

EVIDENCIA CIENTÍFICA: SEMILLAS Y SALUD HUMANA.

Todos los estudios de cohortes sobre nutrición coinciden en los beneficios del consumo regular de semillas. El consumo frecuente se asocia con reducción de la mortalidad total,

LA RECETA SALUDABLE

INGREDIENTES

- 500 gramos de borrajas limpias.
- 1 litro de caldo con vegetales hecho en casa.
- Semillas: lino, sésamo, calabaza, girasol; 20 gramos cada una.
- Aceite de oliva virgen extra de Arbequina, almendra tostada y azafrán.

ELABORACIÓN >

Cocer la borraja limpia en el caldo unos cinco minutos . Tostar las semillas en sartén moviéndolas sin que se quemen. Confitar en el aceite las almendras tostadas y las hebras de azafrán. Emplatat por capas, añadiendo un poco de caldo en el fondo.

mejor perfil lipídico, reducción de los marcadores biológicos de inflamación y mejora del control glucémico. Estos beneficios se atribuyen a la combinación de grasas saludables, fibra y micronutrientes bioactivos.

En las recomendaciones nutricionales actuales, se hace hincapié en el consumo de *granos enteros*, es decir semillas en nuestra dieta diaria. El **plato de Harvard** recomienda un 25 % de granos enteros –arroz integral, pan integral, quinoa, avena, chía–, fuente de proteínas de las legumbres en un 25 % también y frutos secos. En relación al contenido proteico de los vegetales, en la actualidad se puede garantizar la ingesta de proteínas vegetales de alto valor biológico –es decir con los nueve aminoácidos esenciales, que no puede sintetizar el organismo y tiene que conseguirlos a través de los alimentos– en los siguientes: soja, quinoa, trigo sarraceno, semillas de chía y cáñamo, espirulina y garbanzos.

Las legumbres suelen ser bajas en algún aminoácido y ricas en otros, mientras que asociando los cereales –arroz, trigo, maíz– pueden mejorarlos. La aportación más completa sería la mezcla clásica de garbanzos con arroz, y otra combinación: las legumbres con frutos secos/semillas, como el hummus –garbanzos con tahine/sésamo–. Esta propiedad de las proteínas vegetales asociadas a cereales o frutos secos, puede sustituir a las de procedencia animal.

La **Universidad de Harvard** realizó el estudio sobre nutrición mas amplio que se ha hecho. Durante treinta años estudiaron a enfermeras y sanitarios de EEUU y relacionaron los alimentos que ingerían y la llegada a los 70 años libres de patologías que se pueden prevenir. Descubrieron que un 10 % consiguió llegar a los 70 años de forma saludable, y que dependía de la ingesta de más alimentos vegetales; las personas que consumían mas alimentos vegetales y menos alimentos procesados tenían más posibilidades de experimentar un envejecimiento saludable, independientemente si eran o no personas activas, si fumaban o tenían un índice alto de masa corporal. No se trataba de que fueran vegetarianos, sino que comían más alimentos vegetales. El estudio **PREDIMED** realizado en España finalizado en 2016 con 7447 participantes, publicado en *The New England Journal of Medicine*, es el mayor estudio sobre dieta mediterránea realizado en España, concluyó, entre otros resultados, que una dieta tradicional de tipo mediterráneo suplementada con aceite de oliva y frutos secos reduce en un 30 % la incidencia de complicaciones cardiovasculares mayores: muerte de causa cardiovascular, infarto de miocardio y accidente vascular cerebral.



La mayoría de lo que conocemos como frutas llevan las semillas en su interior, como en el higo.

También el tomate, que agronómicamente es una fruta y no una hortaliza.



Servicio profesional para hostelería

www.frutasjaviermene.com

40 años al servicio de la hostelería zaragozana

Información y pedidos:

976 449 046

695 172 411

pedidos@frutasjaviermene.com

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

GAZPACHUELO DE GUISANTES

MENTA, JAMÓN DE TERUEL DOP Y QUESO SIERRA DE ALBARRACÍN



Gabi Orte Chilindrón

INGREDIENTES 4 PERSONAS

ELABORACIÓN > En un robot de cocina **triturar a máxima potencia** los guisantes –reservando unos cuantos para la presentación–, la cebolla, el aceite de oliva, el vinagre con la sal y las hojas de menta con unos cubitos de hielo. **Espesar con miga** de pan blanco. Cortar dados de jamón y reservar.

Aromatizar el yogur con sal, menta y pimienta molida. Blanquear el resto de guisantes frescos.

Disponer en un plato con fondo los dados de jamón, el clavel de queso, los guisantes. Verter con una jarra el gazpachuelo en el plato.

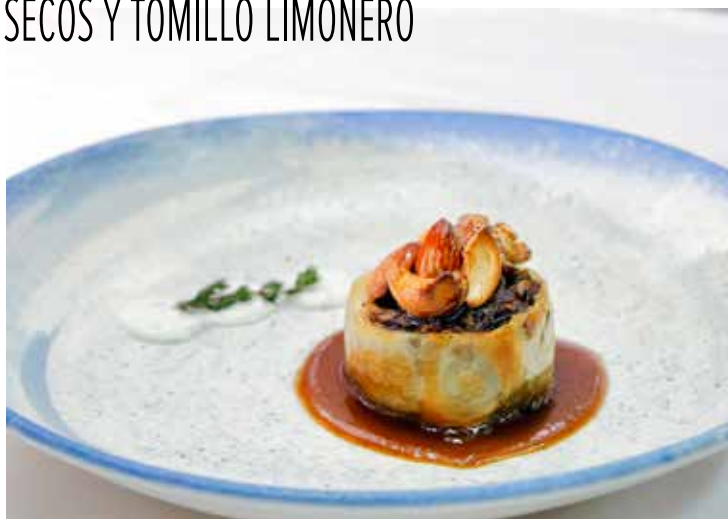
Decorar con gotas de aceite arbequina, gotas de yogur y germinados frescos de guisantes.

- 500 gramos de guisantes tiernos.
- Un cuarto de cebolla dulce.
- Yogur natural.
- 50 gramos de dados de Jamón de Teruel DOP.
- Germinados de guisante.
- Miga de pan blanco.
- Queso Sierra de Albarracín.
- 5 gramos de vinagre de vino blanco.
- 6 hojas de menta fresca.
- 20 gramos de aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

TABURETE DE CONEJO DE MONTE, FRUTOS SECOS Y TOMILLO LIMONERO

INGREDIENTES

- Conejo de monte.
- Cebolla seca de Pradilla de Ebro.
- Espinacas.
- Tomate.
- Zanahorias.
- Hojas de pasta filo.
- Vino blanco y vino tinto.
- Canela.
- Orejones de alberge.
- Frutos secos.
- Mantequilla.



Gabi Orte Chilindrón

ELABORACIÓN > **Asar las piezas cortadas del conejo** bien limpio. Cuando esté dorado, **añadir la bresa** de zanahoria, cebolla, tomate a dados pequeños y seguir asando con un buen ramillete de tomillo limonero.

Desmigar la carne; elaborar una *demi glace* con la bresa y los jugos.

Estirar una tira de lámina de pasta filo untada con mantequilla fundida y, sobre ella, colocar el relleno de conejo mezclado

con la salsa, un majado de frutos secos, canela, orejones y las espinacas en crudo.

Enrollar, introducir en un **molde cilíndrico metálico** y hornear hasta que la pasta filo quede muy crujiente.

Tostar frutos secos.

Para servir, colocar un fondo de la *demi glace* de conejo en el fondo, el cilindro encima y cubrir con los frutos secos tostados.

[NOTA. Se pueden glasear los frutos secos con una mezcla de la *demi glace* y miel.]

QUINOA CARRETILLERA

INGREDIENTES 8 PERSONAS

- 200 gramos de quinoa.
- Media piña.
- 2 manzanas.
- 1 membrillo.
- 5 cucharadas de azúcar.
- 6 clavos de olor.
- 5 ramas de canela.
- 2 cucharadas de harina de maíz.
- 3 litros de agua.



Gabi Orte Chilindrón

ELABORACIÓN > Preparar un **caramelo** agregando cinco cucharadas de azúcar en una olla, derritiendo a fuego lento.

Agregar **tres litros de agua** con mucho cuidado. Añadir las cáscaras de las frutas —manzana, membrillo y piña—, la canela y el clavo. Tapar y **dejar cocinar** a fuego medio durante veinte minutos. Retirar las cáscaras de frutas, la canela y clavo.

Agregar **media piña picada** en cubitos, 2 manzanas en

cubitos y la carne del membrillo también en cubitos.

Añadir **200 gramos de quinoa** previamente lavada —por lo menos tres veces, hasta que el agua quede transparente—.

Tapar y cocinar durante treinta minutos.

Agregar azúcar al gusto si se quiere más dulce.

Disolver dos cucharadas de harina de maíz en tres cucharadas de agua; servirá para darle esa textura espesa que caracteriza a esta bebida.

Servir templado.



INGREDIENTES

- Arroz brazal nuovo maratelli.
- Leche de coco.
- Nata.
- Coco rallado.
- Chía.
- Gelatina.
- Avellanas tostadas.
- Azúcar.
- Aceite de oliva virgen extra.

STICKY RICE, GELATINA DE CHIA, PRALINÉ DE AVELLANAS Y COCO

ELABORACIÓN > Calentar la **mezcla de nata** y leche de coco. **Cocer allí el arroz** sin dejar de mover; cuando esté casi acabado añadir el azúcar y disolver. Reservar dos partes de esta mezcla para triturar.

Montar nata y mezclarla con la parte triturada cuando esté bien fría; reservar en manga. Reservar la mezcla sin triturar también en manga.

Hidratar la chía, escaldarla y mezclarla con la gelatina hidratada; dejar enfriar hasta que adquiera textura de gel. Cocinar la avellana con azúcar y aceite de oliva virgen extra; triturar y hacer un **praliné exprés**.

Emplatat disponiendo todos los elementos en el plato de forma que con cada cucharada se pueda degustar un poco de cada elaboración.

Gabi Orte Chilindrón

Recetas elaboradas por la **Escuela de Hostelería Topi**. Camino de los Molinos, 12. Zaragoza. 976 527 340.

BORRAJA CON PATATAS

Y COCOCHAS DE BACALAO AL PILPIL

INGREDIENTES

- 800-1000 gramos de borraja limpia.
- 4 patatas medianas.
- 600 gramos de cocochas de bacalao.
- 250 mililitros de aceite de oliva virgen extra suave.
- 4-5 dientes de ajo.
- Sal.
- 1 guindilla, opcional.
- Perejil picado, opcional.



Cristina Martínez | Almozara

ELABORACIÓN > Limpiar la borraja retirando hebras y trocear; pelar las patatas y cortar en rodajas o dados medianos.

Cocer las patatas en agua con sal 10 minutos, añadir la borraja y cocer todo junto 12-15 minutos, hasta que quede tierno; escurrir y reservar en caliente. Pelar y laminar los ajos, calentar el aceite de oliva en una cazuela baja a fuego suave. Dorar los ajos junto con la guindilla sin quemar y retirar.

Bajar el fuego al mínimo, **colocar las cocochas** con la piel hacia arriba y confitar 4 o 5 minutos moviendo la cazuela en círculos.

Retirar del fuego y seguir ligando el aceite con la gelatina hasta obtener el pilpil; volver a fuego muy suave si es necesario y reincorporar los ajos.

Disponer la borraja con patatas en el fondo del plato, colocar las cocochas encima y napar con el pilpil.

Terminar con perejil si se desea.

Receta de **Rubén Martín. Restaurante Rústico** –Santiago, 23. 50003 Zaragoza. 876 653 373–. Presentada al XXVII Certamen de restaurantes.

MERLUZA,

PILPIL DE BORRAJA, TINTA Y BERBERECHOS

ELABORACIÓN > **Confitar** la cabeza y el espinazo de la merluza en aceite de oliva a 70 ° C manteniendo temperatura constante hasta que libere el colágeno. Colar el aceite junto al colágeno y reservar.

Cocer la borraja en abundante agua con sal hasta que quede tierna; enfriar rápidamente en agua con hielo para fijar color y textura y reservar bien escurrida.

Abrir los berberechos al vapor, retirar la carne y reservar. Limpiar la merluza y racionarla en lomos.

Para el pilpil, introducir en la thermomix el aceite con el colágeno, ajustar de sal, añadir una pizca de xantana y emulsionar a alta velocidad. Incorporar la borraja y triturar hasta obtener una crema fina, colar y mantener en caliente.

Marcar los lomos de merluza a la plancha con un poco de aceite, buscando un exterior dorado y un interior jugoso. Para emplatar disponemos el pilpil de borraja en la base del plato, añadir los berberechos, pintar con tinta de calamar y terminar con el lomo de merluza.

INGREDIENTES

- Lomos, cabeza –sin ojos ni agalla– y espina de merluza.
- 2 matas de borraja.
- Berberechos.
- Aceite de oliva, aceite de girasol.
- Tinta de calamar.
- Xantana.
- Sal.

Receta de **Alejandro López Zaurín. Restaurante Rassmia** –Fueros de Aragón, 22. 50005 Zaragoza. 633 960 338–. Presentada al XXVII Certamen de restaurantes.

¿Qué hubiera sido de Pinocho sin Gepetto?

CADA NIÑO TIENE UNA HISTORIA.
SOLO NECESITA UN HOGAR
DONDE CONTARLA

**ACOGE Y SÉ
PARTE DE SU
HISTORIA**



¿Quieres ser familia acogedora?
acogimientofamiliar@aragon.es
Teléfono: 976 715 004

 **GOBIERNO
DE ARAGON**





HOMENAJE A LA FAMILIA MORAGREGA JULIÁN

Entre tantas noticias desoladoras que nos golpean cada día haciendo tanto ruido, vamos a difundir una ¿pequeñita?, sin estridencias, pero que nos llenó de gozo a todos los que asistimos al homenaje organizado por la asociación Slow Food Zaragoza-Teruel, a la familia Moragrega Julián, en agradecimiento a su «compromiso con la cultura alimentaria» en un lugar tan bello como la localidad turolense de Beceite o Beseit, celebrado en la sala Bóveda de La Font del Pas.

Elegimos el día 23 de abril por su significado para Aragón, organizando una excursión por la comarca del Matarraña que, poco a poco, se fue convirtiendo en un homenaje, en el que, de sorpresa en sorpresa, fuimos desgranando la trayectoria de esta familia que supo conjugar un turismo de calidad con una gastronomía de proximidad, dentro de una filosofía slow. Don Pascual Moragrega y doña Teresa Pascual, han sabido transmitir a sus hijos: Alberto, Javi y Rubén, su verdadero amor por su tierra y por sus señas de identidad. Hace 17 años que comenzaron su aventura, una aventura que nos beneficia a todos y que van perfilando poco a poco, incorporando además del patrimonio histórico –reconstruyendo parte de una de las fábricas de papel de Beceite del siglo XIX, para transformarla en un hotel con encanto: La Fábrica de Solfa–, un patrimonio gastronómico como es la judía blanca autóctona de esta comarca, conocida como fesol de Beseit.

Esta familia junto con otros agricultores y restauradores de la zona, como los Alcalá, los Torres, los Gil, han contribuido a preservar esta legumbre considerada como un rico legado, que han seguido cultivando porque estaba en riesgo de desaparición. Por este motivo, sumado a que es producida a pequeña escala, vinculada a este territorio y muy valorada organolépticamente, ha sido incluida recientemente, en el proyecto de Slow Food Internacional, denominado Arca del Gusto, gracias a la labor de Cristina Mallor, Chuma Sahún y Belén Soler, que como presidenta, fue la encargada de entregar dicha acreditación a los hermanos Alberto y Javi, quienes se mostraron gratamente sorprendidos y quisieron compartir este reconocimiento con todos aquellos agricultores y entidades que impulsan el cultivo de variedades locales, protegiendo la biodiversidad.

Después de la proyección de un video sobre la trayectoria de esta familia, de sus logros, distinciones y premios, Alberto y Javi, nos conmovieron con sus palabras al manifestar que su voluntad siempre había sido la de mantener un mundo rural vivo, cuidando sus raíces, su tierra, sus semillas, sus gentes y su entorno. Sin prisas y estando donde ellos quieren estar.

A continuación, en la chopera del río Matarraña, tuvo lugar la degustación de un perolico de fesols cocinados con ajos de Arándiga, azafrán de Teruel y aceite de oliva virgen extra Royal de Alloza. Junto con alimentos buenos, limpios y justos de productores de la asociación, como conejo escabechado del Tío Nicasio, queso de Biota, encurtidos de las hermanas Molina, chocolates artesanos Isabel, empanadillas y pan de Ecomonegros, y con vino de Antonio Artal, brindamos familiares, amigos y vecinos por estos defensores de la biodiversidad, que sienten verdadera pasión por su tierra.

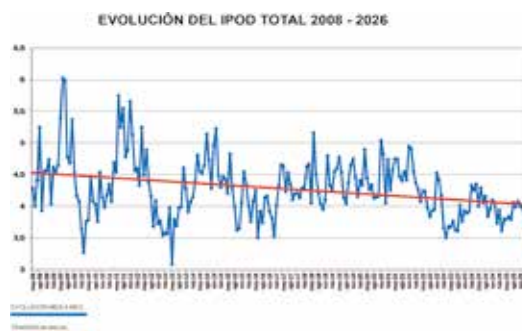
En su local, está escrito: «Lo que sembramos con las manos lo recogemos con el corazón».

ÍNDICE DE PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO DE LOS ALIMENTOS MARZO 2026

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN - DESTINO	IPOD
ACEITUNAS DE MESA	1,25	7,79	6,23	523%	IPOD AGRÍCOLA 3,56
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	4,22	5,45	1,29	29%	
ACELGA	0,88	3,12	4,59	359%	
ALCACHOFA	0,64	2,56	4,00	300%	
BERENJENA	1,20	3,16	2,63	163%	
BROCOLI	0,86	3,13	3,64	264%	
CALABACÍN	0,96	2,30	2,40	140%	
CEBOLLA	0,35	1,65	6,29	429%	
CHAMPIÑÓN	2,95	4,76	1,61	61%	
COLIFLOR	0,77	2,59	3,36	236%	
LECHUGA	0,29	1,28	4,41	341%	
PATATA	0,40	1,98	4,95	395%	
PEPINO	0,92	2,53	2,75	175%	
PIMIENTO ROJO	1,77	3,12	1,76	76%	
PIMIENTO VERDE	1,22	2,83	2,32	132%	
REPOLLO	0,60	1,85	3,08	208%	
TOMATES DE ENSALADA	1,43	2,87	2,01	101%	
ZANAHORIA	0,39	1,31	3,36	236%	
FRESÓN	2,04	6,21	3,05	205%	
LIMÓN	0,59	2,96	5,02	402%	
MANDARINA	0,82	3,03	3,70	270%	
MANZANA	0,55	2,41	4,38	338%	
NARANJA	0,38	1,95	5,13	413%	IPOD GANADERO 3,20
PERA	0,60	2,56	4,30	330%	
PLÁTANO	0,62	2,32	3,74	274%	
TERNERA 1*	7,46	23,80	3,19	219%	
CORDERO	5,77	22,80	3,95	295%	
POLLO	1,18	3,50	2,97	197%	
CERDO	1,22	6,65	5,61	461%	
CONEJO	2,53	8,60	3,40	240%	
HUEVOS M	2,39	3,45	1,44	44%	IPOD GENERAL 3,48
LECHE VACA	0,50	0,91	1,82	82%	

* Lechuga (Kud); Huevos (Eidocena); Ternera (kg/bovino); Cordero (kg/vivo de 24 kg y pasual 1°); Cerdo (€/kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna en verde; Cítricos (incluida recolección); Aceituna de mesa, aceite de oliva y leche de vaca son productos que incluyen procesos industriales (envasado, transformación, manipulado...) para su puesta a disposición al consumo.

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



PATROCINAN



LOS VIKINGOS TAMBIÉN LO HACEN

SUSCRÍBETE

Y si quieres que se acuerden de ti,
no seas preto y regálala
Te lo agradecerán doce veces

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

Por dos años. 55 euros

Deseo suscribirme al bimestral GASTRO ARAGÓN,
con renovación automática hasta nuevo aviso.

Empresa _____ NIF o CIF _____
Nombre Apellidos _____
Dirección _____
Código Postal _____ Población _____
Teléfono _____ Correo electrónico _____

• Transferencia bancaria
• Domiciliación Bancaria.
Cargo en mi cuenta corriente: ES _____
Fecha _____ de _____ de 2026

Firma del titular

Puede elegir cualquiera de los siguientes métodos de suscripción:

- Llamando al teléfono: 682 830 711
- Por correo electrónico: gestion@adico.es
- Por correo postal a: URTASUN. Albareda, 7, 1º, 2º. 50004 Zaragoza

ISLANDIA,

TIERRA DE HIELO Y FUEGO

Viví en la tierra del hielo y del fuego, casi como si el paisaje hubiera decidido escribirse a sí mismo sin pedir permiso.

Un lugar exigente, donde muchas cosas parecen llevadas al límite y, aún así, la vida encuentra la manera de organizarse y funcionar con una lógica muy clara.

Antes de llegar, Islandia ya había empezado a tomar forma en mí a través de Sigrún Björk Ólafsdóttir. Nos conocimos en Gudvangen, en Noruega, donde yo vivía y trabajaba en aquel momento, a los pies del Nærøyfjord –ese nombre que cuesta escribir, pero que se queda grabado–, en una escena sencilla: dos mujeres hablando con un café en la mano, sin saber que aquella conversación iba a abrir una puerta.

Sigrún, conversaciones que abren camino.

Sigrún no necesita explicar demasiado para que se entienda de dónde viene. Diseñadora islandesa, autora y artista, trabaja desde un imaginario atravesado por la mitología nórdica, la memoria, la naturaleza y esa forma tan propia que tiene Islandia de no separar del todo el paisaje de lo simbólico. Habla de su país desde dentro, sin adaptarlo ni hacerlo más cómodo para quien escucha. No busca traducirlo, lo muestra tal cual es, y eso hace que la conversación no sea tanto sobre Islandia como sobre cómo colocarse para entenderla, desde un lugar más atento y menos cómodo, pero mucho más honesto.

No sé si es consciente de lo que influyó en mí. No solo porque, en parte, mi decisión de viajar a Islandia nace de todo lo que me contó, sino por cómo algunas de esas conversaciones se quedaron después acompañándome. No como grandes ideas, sino como algo más sutil que te obliga a mirar lo cotidiano con otros ojos. No fue sólo aquel café. Fueron también las noches en el valle vikingo, alrededor del fuego, con el sonido de los tambores marcando un ritmo constante. Momentos en los que no hacía falta hablar. Bastaba con seguir ese pulso.

Tierra llamando a Marte. Llegué en primavera, con nieve todavía presente, y en cuestión de días el paisaje empezó a transformarse. Del blanco pasamos al amarillo de la hierba castigada por el invierno, y de ahí a un verde intenso que parecía imposible unos días antes.



Silvia Ambrosse

La autora, con Rodrigo Acín. Debajo, Sigrún caracterizada de vikinga





El pescado forma parte del día a día de una manera constante, el salmón o aparece con naturalidad. Sigi, con la pala con la que ha enterrado la masa de pan.

Hay momentos en los que la sensación es difícil de ubicar. No parece Europa. No parece nada reconocible. Hay zonas en las que tienes la impresión de haber llegado a otro planeta, como si el territorio estuviera en un proceso continuo de ajuste y estuvieras caminando por algo más cercano a Marte que a cualquier paisaje conocido.

Las cascadas aparecen sin aviso, el agua siempre presente, cayendo con una fuerza constante. Las fumarolas saliendo del suelo, recordando que todo está vivo bajo la superficie. Y por la noche, cuando el cielo lo permite, las auroras boreales cruzan el horizonte sin previo aviso, como algo que no se prepara ni se controla.

Pero más allá de lo visual, lo que realmente define Islandia es cómo se organiza la vida en ese entorno.

Del animal al plato sin intermediarios. La ganadería forma parte de ese equilibrio. Vacas y ovejas están integradas en el paisaje y en la alimentación de una forma directa.

En Vogafjós –Vogafjós Farm Resort–, en la zona de Mývatn, todo ese vínculo se veía con claridad.

Podías acercarte a las vacas, tocarlas, darles de comer y después sentarte a la mesa y encontrarte con todo lo que salía de ellas: leche, mantequilla, quesos –muy en la línea de productos como el *skyr*, un lácteo tradicional islandés, entre yogur y queso fresco–, pero también carne. Hamburguesas, entrecots... Se aprovecha el animal completo, sin separar el origen del producto.

La mantequilla, en particular, era excepcional. Tiene sentido cuando lo piensas: el frío, el tipo de pasto, el ritmo al que viven los animales. No es una grasa neutra. Tiene profundidad, tiene sabor, y una limpieza en boca que no necesita acompañamiento. Es de esas cosas que te hacen parar un segundo y prestar atención, de las que se funden sin prisa y dejan un sabor limpio, largo, casi dulce, que permanece.

Allí mismo servían también tartas caseras con chocolate caliente y nata montada de sus vacas. Nada que ver con nuestro chocolate espeso para churros; este era más ligero, más fluido, pensado para beber, más cercano al estilo europeo. Otra forma de entender lo mismo.

Muchas de esas tardes las compartí con Rúna Jóhannsdóttir, a la que conocí trabajando en el hotel y que terminó convirtiéndose en una de mis mejores amigas. Íbamos allí a tomar chocolate, a comer tarta y, sobre todo, a reírnos sin prisa, como si el tiempo funcionara de otra manera.

Otra forma de entender el cordero. Con las ovejas la diferencia era otra. Aquí estamos acostumbrados al ternasco, muy joven, muy delicado. Allí los animales son más grandes, más desarrollados –en torno a los sesenta kilos– y eso cambia completamente el resultado. Es una carne más intensa, más marcada, menos amable si no estás acostumbrado, presente en platos como la *kjötsúpa* –sopa de cordero con verduras– o el *hangikjöt* –cordero curado y ahumado, tradicionalmente con abedul o incluso estiércol seco–, ejemplo claro de cómo la conservación y el entorno han marcado el sabor de la cocina islandesa.

También llama la atención el estado del animal. El entorno, el clima y el manejo hacen que el vellón esté limpio, cuidado, muy distinto a lo que solemos ver aquí. No es una cuestión de mejor o peor, sino de condiciones.

A todo esto se suma el uso de hierbas locales, tanto cultivadas como silvestres: tomillo ártico, angélica y otras plantas que crecen en un entorno muy concreto y que se utilizan con naturalidad, sin forzar el territorio.



Silvia Ambrosse

Oliendo el pan de centeno recién hecho enterrado en tierra caliente.

La sopa del día. Había otro gesto que se repetía en muchos sitios y que, sin llamar demasiado la atención, terminaba explicando bastante bien cómo se entiende la comida allí. Casi siempre había una sopa del día. Cambiaba según el producto o el momento, pero estaba. Se servía caliente, acompañada de pan y mantequilla, y podías repetir tantas veces como quisieras.

Muchas veces era también el punto de encuentro después del trabajo. Sentarte, entrar en calor y comer algo sencillo que siempre estaba bien hecho. Sopas como la *kjötsúpa*, con cordero y verduras de raíz, espesa y reconfortante; o cremas más suaves, a veces de pescado o de verduras, que iban cambiando según el día.

No se trataba de abundancia ni de exceso, sino de algo mucho más sencillo: comer caliente, de forma regular, sin complicaciones y sin quedarte con hambre. Volver a servirse formaba parte de lo normal, igual que el hecho de que la comida estuviera pensada para sostener más que para impresionar.

Geotermia, el calor que ya estaba allí. Fue Sigrún quien me habló de los invernaderos geotérmicos. De los tomates creciendo gracias al calor del subsuelo, de cómo en un lugar donde, en principio, no tendría sentido cultivar, se consigue mantener la producción durante todo el año. No es una curiosidad. Es parte del sistema.

Cocinando bajo tierra. En Laugarvatn Fontana entendí de verdad qué significa cocinar con el terreno. Siggí Hilmarsson nos enseñó cómo preparan el pan de centeno, igual que lo hacía su abuela. La masa se introduce en un recipiente cerrado y se entierra bajo la tierra caliente. Allí se queda, sin que nadie la toque, durante unas 24 horas, mientras el calor del subsuelo hace su trabajo.

No hay horno. No hay fuego visible. Solo tiempo y temperatura constante.

Cuando lo desenterraron, el pan salió oscuro, húmedo, casi pesado en la mano. Aún caliente, lo abrieron y lo sirvieron con mantequilla que se deshacía al instante y con trucha ártica ahumada.

No hacía falta decir mucho más. Estaba todo ahí.

Mývatn y Aragón, formas de cocinar que se reconocen. En Mývatn volví a encontrar esa misma lógica en los espacios donde las familias entierran su pan.

No hay horno como lo entendemos, pero sí una organización compartida del calor y del tiempo.

Fue inevitable relacionarlo con Aragón. Los hornos comunales formaron parte de nuestra manera de organizarnos durante mucho tiempo, y aunque hoy en día ya no funcionan igual, en algunos pueblos se sigue manteniendo esa lógica de llevar preparaciones –sobre todo asados– para que se hagan allí. Cambian las formas, pero la idea de compartir espacio, tiempo y calor sigue presente.

Cocinar lo cotidiano sin separarse del lugar. Sigrún, de alguna forma, trabaja desde ese mismo lugar. Compartió conmigo su receta de *flatbread*, integrada en su calendario –una pieza que se puede conseguir *online*– donde su trabajo recoge esa relación entre lo cotidiano y el territorio sin separarlos. Su mirada, que puede seguirse en @sigrundesign, mantiene ese equilibrio con mucha coherencia y sin necesidad de explicarlo.

Otra manera de relacionarse con el mar. Islandia también me habló de la relación con el mar, de respeto. De la relación con el entorno, con los animales, con el mar. De cómo se ha ido transformando la mirada hacia especies como las ballenas, cada vez más protegidas frente a prácticas que durante años se asumieron como normales.

Aunque en algunos lugares se puede encontrar carne de ballena, no es algo que forme parte de la tradición cotidiana. Su consumo está muy ligado al turismo. Lo interesante es cómo el país ha sabido girar esa realidad hacia otra dirección: el avistamiento de ballenas se ha convertido en una actividad mucho más relevante, generando valor sin necesidad de recurrir a la caza. Hoy en día, verlas en su entorno natural tiene mucho más sentido que comerlas.

Más allá de eso, el pescado forma parte del día a día de una manera constante: bacalao, salmón o trucha ártica aparecen con naturalidad, muchas veces en preparaciones sencillas como el *plokkfiskur* –guiso de pescado desmenuzado con patata y bechamel ligera–, donde lo importante no es transformar el producto, sino respetarlo.

También existen otras elaboraciones más ligadas a la conservación y a un contexto mucho más duro, como el *hákarl* –tiburón fermentado–, que responde a la necesidad histórica de hacer comestible un producto que en crudo no lo sería. No es algo habitual en el día a día, pero forma parte de esa relación con el territorio en la que nada se desperdicia y todo encuentra su lugar.

Todo esto no aparece como discurso. Forma parte de cómo se vive.

Volver con otra mirada. Y al final, más que aprender cosas nuevas, lo que te llevas es otra forma de ordenar lo que ya sabías. De mirar con más atención lo que tienes cerca, de entender mejor de dónde viene lo que cocinas y el lugar en el que estás, de reconocer lo que tienes y darle el valor que merece. Porque, en el fondo, la cocina no empieza cuando enciendes el fuego, empieza mucho antes, en el lugar en el que decides escuchar.



Silvia Ambrosio

El pan de centeno al estilo de Laugarvain se suele comer con mantequilla, queso o pescado ahumado.

LA RECETA

PAN DE CENTENO AL ESTILO DE LAUGARVAIN

Este es el pan que Siggí Hilmarsson prepara siguiendo la receta de su abuela, tal y como se ha hecho tradicionalmente en la zona: enterrado en la tierra y cocinado lentamente con el calor geotérmico durante unas 24 horas.

Aquí lo adaptamos al horno doméstico, manteniendo el espíritu de la receta.

ELABORACIÓN >

Mezclar los ingredientes secos en un bol amplio.

Añadir la leche y remueve hasta obtener una masa densa y homogénea.

Verter la mezcla en un molde engrasado o forrado.

Hornear a 100-110 ° C durante 6-8 horas, con el molde bien tapado —papel de aluminio o tapa—, para reproducir la cocción lenta y húmeda del subsuelo.

Dejar enfriar completamente antes de cortar.

INGREDIENTES

- 500 gramos de harina de centeno.
- 200 gramos de harina de trigo.
- 500 mililitros de leche.
- 100 gramos de azúcar moreno.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de bicarbonato.

Si no se dispone de tanto tiempo, se puede aumentar la temperatura y acortar la cocción: Hornear a 150 ° C durante 2,5-3 horas, siempre con el molde tapado para evitar que se seque.

El resultado no será exactamente el mismo —la textura será algo menos densa y el sabor ligeramente distinto—, pero permite acercarse a la receta sin necesidad de una cocción tan prolongada.

Para servir con mantequilla, pescado ahumado o queso.

Nota: Es un pan de miga compacta, húmeda y ligeramente dulce, pensado más como acompañamiento que como pan de mesa tradicional. Como ocurre con muchas recetas ligadas al territorio, el contexto forma parte del resultado

LA CLANDESTINA Y EL CANDELAS

GANADORES DE LOS XXVII PREMIOS HORECA

Fueron los dos grandes ganadores de la noche de los **XXVII Premios Horeca**. Ya habitual en este podio, **La Clandestina** –dos años mejor tapa– triunfó en la categoría de menús de 60 euros, mientras que el **restaurante El Candelas** –Maestro Mingote, 3. 50002 Zaragoza. 976 423 025– lo hizo en la de 40. Junto a ellos, los tres triunfadores en la búsqueda del mejor menú del día, todos ellos en la capital aragonesa, «con el que se quiere poner en valor el trabajo diario y la elaboración del producto en tres categorías». **Boca Boca - Centro** en la categoría de hasta 18 euros; **Mara**, en la de 18 a 25 euros; y **Urola**, en el menú ejecutivo de 25 a 35 euros.

No fueron los únicos distinguidos en una generosa noche. El galardón al mejor restaurante de la provincia de Zaragoza ha sido para **El Burgolés**, en El Burgo de Ebro, y desde Luesia, **Parrilla Nardone** elaboró la mejor tapa, por lo que representará a **Horeca Restaurantes Zaragoza** –organizadores de los certámenes– en el **Campeonato Oficial de Hostelería de España - Tapas y Pinchos**, en **Madrid Fusión 2027**.

El plato Oreja coreana, elaborado por **Nola Gras**, fue considerado por el jurado el mejor del certamen, mientras que el premio **Aragón, Sabor de Verdad** recayó en el restaurante **Rústicco**. El galardón a la creatividad gastronómica de Zaragoza fue para **La Embajada**; el de mejor restaurante de hotel, para **Aragonia Palafox**, que también se llevó el de servicio de vino y maridajes; el mejor servicio de sala, para **La Bodega de Chema**; la mención especial **Vivir la gastronomía** fue para el restaurante **Boulevardier** –Francisco Vitoria, 25. 50008 Zaragoza. 976 925 888–.

DISTINCIONES PERSONALES. Horeca ha instaurado un nuevo premio, **Orgullo Hotelero**, que «nace para poner en valor a quienes representan e impulsan la profesión. De este modo, reconoce la pasión, la trayectoria, el talento y el compromiso con un oficio que forma parte de nuestra cultura y de nuestra identidad». En esta primera edición recaló en **Ferran Adrià**, presente en la ciudad para impartir un curso de gestión para hosteleros, de la mano de **CaixaBank**. Y aprovecho su estancia en el escenario para dictar una de sus lecciones magistrales, directa y al centro del asunto, la incapacidad para entender la economía por parte de la mayoría de los empresarios hosteleros. Precisamente, el **Premio Estrella Gastronómica José Luis Yzuel** fue para **Raquel Montserrat Baldellou**, de dicha entidad, por «su apoyo sostenido y decisivo al sector durante los últimos años, ya que su compromiso con Horeca Zaragoza ha sido constante, cercano y eficaz para impulsar iniciativas claves».

Ante los 350 invitados que abarrotaban la Sala Galve de Auditorio de Zaragoza, el presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, **José María Lasheras**, destacó la importancia del nuevo premio para «reivindicar algo sencillo, pero profundamente necesario: el orgullo de ser hosteleros. Un oficio que combina técnica y creatividad, precisión y sensibilidad, disciplina y vocación de servicio».

Por su parte, el de Horeca Zaragoza y de la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, **Fernando Martín**, subrayó que «el orgullo se construye mirando al futuro. Y el futuro pasa por la formación en todos los niveles de nuestra profesión, cumpliendo con el compromiso que ya tenemos de todas las instituciones de hacer realidad proyectos estratégicos como el **Centro Superior de Innovación y Emprendimiento en Hostelería y Turismo de Aragón**».

La actuación del grupo **Che y Moché** animó una gala que se prolongó con el tradicional y sociable cóctel, a cargo de **La Bastilla**.

El XXVII Certamen Premios Horeca ha contado con el respaldo del **Gobierno de Aragón, Ayuntamiento de Zaragoza – Zaragoza Turismo, Diputación Provincial de Zaragoza, Turismo de Aragón, Aragón, Sabor de Verdad, DOP Campo de Borja, Cervezas Ambar, Coca-Cola, Repsol, CaixaBank, Cafés El Criollo, Melsa, Dr. Schär, Aragón Robotics, MAS Prevención, Grupo Usieto, Quatra, Herald de Aragón – Con Mucho Gusto, bonÁrea, Sillería Aragonesa, Aragón Territorio AOVE, IGP Ternasco de Aragón, AJ CASH, Daxia, TGT, Eco Advance y Makro**.



Cristina Martínez | Almozara



Foto de familia de los premiados —dieciséis más los dos personales—, con autoridades y patrocinadores. Trucha y caviar, propuesta ganadora de La Clandestina y Consomé y buñuelo de borraja, en el menú del restaurante El Candelas. Raquel Montserrat Baldellou recibe su premio de los tres presidentes hosteleros zaragozanos. Ferran Adrià, además de recibir el galardón Orgullo Hostelerero, ofreció una lección magistral. Che y Moche fueron los encargados de amenizar la gala.



GALARDÓN PARA ÁNGEL HUGUET

NUESTRO COLABORADOR RECIBE EL PRIMER PREMIO DE COMUNICACIÓN RURAL

Nuestro activo corresponsal en Barbastro, **Ángel Huguet**, ha recibido el primer Premio de Comunicación Rural por «una vida dedicada a contar el Somontano desde la cercanía». Impulsado por la **Diputación de Huesca**, en colaboración con la **Asociación de Periodistas de Aragón**, le fue entregado en el marco del **XXVII Congreso de Periodismo de Huesca**, de la mano del presidente de la institución provincial, **Isaac Claver**.

El diputado de Cultura, **Carlos Sampériz**, subrayó que «reconocer a Ángel Huguet es reconocer que el periodismo rural no es un periodismo de segunda; queremos ensalzar un periodismo humano, cercano y comprometido con los pueblos del Alto Aragón, además de reivindicar el derecho de los vecinos de cualquier municipio, por pequeño que sea, a contar con una información próxima y hecha con rigor». Huguet acumula más de 56 años de ejercicio profesional, ha sido testigo y narrador de los principales hitos del Somontano en el último medio siglo y ha contado «el medio rural desde el medio rural», haciendo comprensible la realidad cotidiana de esta comarca. Su trabajo como corresponsal en **Diario del Altoaragón**, su vinculación con **El Cruzado Aragonés**, **Ronda Somontano**, **Radio Popular**, **Canal 25** o **Teleferma**, además de **Gastro Aragón**, lo han convertido en un emblema y una referencia de la comunicación local en el Alto Aragón oriental. Huguet se ha mostrado especialmente emocionado e ilusionado por un reconocimiento que pone el foco en «hacer visible el valor de los pequeños municipios y sus personas».



Huguet acompañado por el alcalde de Barbastro, la presidenta del Congreso y el diputado de Cultura.

DPH

El periodismo cerca del territorio permite contar historias que difícilmente tendrían cabida en otros grandes focos informativos. «Son las ventajas de trabajar en medios próximos al territorio, donde es posible contar lo que no es habitual», señaló, poniendo como ejemplo esas noticias nacidas en el ámbito local que, sin la comunicación rural, quedarían invisibles.

El galardón, dotado con 2000 euros, nace para distinguir a profesionales de la comunicación que trabajan en, desde o sobre la provincia y que contribuyen a visibilizar la realidad de los pueblos con cercanía, rigor y vocación de servicio público.



Asociación de Cocineros de Aragón

GASTRONOMÍA ES FEMENINO. En este foro de reflexión organizado por la **Federación de Asociaciones de Cocineros y Restauradores de España** y la **Asociación de Cocineros de Aragón**, media docena de cocineras y empresarias hosteleras analizaron el papel de la mujer profesional de la cocina en el desarrollo y la vertebración de zonas despobladas. En concreto **Mónica A. Benítez**, chef ejecutiva de La Torre del Visco y su propietaria, **Jemma Markan**; **Esther Barroso**, profesora de cocina del IES Pedro de Luna; **Clara Lapuente**, propietaria y cocinera de La Alquería, de Ráfales; **María José Velilla**, productora ganadera de ternasco de Aragón IGP; **Fabiana Arévalo**, propietaria y cocinera de Baudillo, Valderrobres; **María José Meda**, chef copropietaria de El Batán, de Tramacastilla de Albarracín; y **Amparo Cuéllar**, directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón.



Horeca

ADRIÀ, FORMADOR. El afamado cocinero **Ferran Adrià** impartió junto con su equipo de **elBullifoundation** el **Curso intensivo de gestión en restauración**, auspiciado por **CaixaBank** y **Horeca Zaragoza**. El programa formativo busca profundizar en una gestión eficiente y rentable de los negocios de restauración y cuenta con la participación de **Ferran Centelles**, **Silvia Timón**, **Silvia Sánchez** y **Ernest Laporte**. Se abordaron temas como la gestión de los restaurantes como pymes, la importancia de la innovación, el control presupuestario y la relación con los clientes, con una sesión dedicada a la gestión eficiente del vino.



Gabi Orte Chilindrón



Jorge Navascués explica sus vinos, que aparecen en la imagen de la derecha. Dos magníficos platos aragoneses de La Rinconada, el ternasco con longaniza y alcachofas y esas sorprendentes natillas con magdalena.

NAVASCUÉS VERSUS NAVASCUÉS

LOS VINOS DE LOS UNOS SE ALÍAN CON LOS PLATOS DE LOS OTROS

Los vinos de la familia vinatera **Navascués** se degustaron en una cena organizada por los hosteleros **Navascués** en su restaurante **La Rinconada de Lorenzo** –La Salle, 3. 50006 Zaragoza. 976 555 108–. Y no, aunque ambas proceden de Fuendejalón, no son estrictamente familia, aunque ellos sí se consideren así.

Tras la presentación a cargo de una de las anfitrionas, **Belén Navascués**, **Jorge Navascués** acercó a la cena sus dos grandes proyectos familiares, **Cutio** y **Mancuso**, a la par que disculpó la ausencia de **Mariano** –su hermano y colaborador de **Gastro Aragón**– y de **Jesús**, su padre, uno de los mas veteranos y reputado enólogo aragonés.

Jorge desglosó las fases del proyecto, desde que naciera en Jarque de Moncayo a principios de este siglo, hasta su asentamiento, con bodega propia, en Almonacid de la Sierra.

Si Mancuso es el proyecto singular, «Cutio es quien paga las facturas», explicó Jorge. El tinto, procedente 100 % de Almonacid, resulta «muy versátil», mientras que el blanco, un macabeo, reposa un año en depósitos de hormigón, «algo que ya hacía mi abuelo». Al presentar los Mancuso, recordó que «la calidad la produce la añada y nos faltan cinco o diez años más hasta que esté al alcance de nuestro conocimiento; antes los años cálidos eran los mejores y ahora lo son fríos».



Definió el **Mancuso garnacha viñas viejas** como un vino de paraje, que ejemplifica la esencia de la variedad, con crianza en barricas de 500 litros, como se hacía antes y no en las bordelesas, «que deberían estar prohibidas en España», sentenció irónicamente. Dio paso a los tres monovarietales estrella del producto, **Mas de Mancuso garnacha**, **macabeo** y **cariñena**, elaborados para que envejezcan muy bien. Concluyó rotundo: «Ninguna marca de vino se ha hecho grande sin que sus vinos evolucionen muy bien. Un objetivo que no solamente tenemos nosotros, sino toda nuestra comunidad, es intentar elaborar esos vinos, como se hacía en los años 70 para que envejezcan muy bien».

LA ABUELA MACU. La cena incluyó un homenaje a la abuela Macu gracias al guiso de Ternasco de Aragón con longaniza y alcachofas y las natillas tradicionales «con una magdalena encima, en lugar de la típica galletas a la que estamos acostumbrados», explicó **Belén Arroyo**, esposa de **Óscar Navascués**. Que complementaron a clásicos de la casa como las Migas con setas, huevo y trufa, el Bacalao al chilindrón o la Paletilla de conejo al estilo campero, permitiéndose algunas innovaciones como el Bombón de manitas de ternasco o las Borrajas con crema de puerro y jamón, siempre desde la cocina tradicional. Una velada inolvidable, que puso de manifiesto las virtudes gastronómicas de esta tierra, especialmente cuando la modernidad se aborda desde el conocimiento y asunción de la tradición.

PEDRO RIVERA Y PABLO MARCÉN, LOS MEJORES COCINEROS

Pedro Rivera, del restaurante Gayarre, y Pablo Marcén, de la cafetería San Siro, ambos del Grupo La Bastilla, han sido los ganadores del XXIII Certamen de Aragón de Cocina Lorenzo Acín, organizado por la Asociación de Cocineros de Aragón, ACA, gracias a su plato El secreto de la Toscana aragonesa, que esconde una carbonara, trufa, colmenillas, tarta de queso y un mapa de Teruel. Han conseguido, además del trofeo, el diploma y el lote de productos que los patrocinadores han regalado, un premio de mil euros y el pase directo al certamen nacional que organiza FACYRE en 2027.

Por su parte, **Rubén Espeleta** y **Alejandro Ibáñez**, del restaurante Fendo, de Huesca, han quedado segundos con su Secreto de cerdo de Teruel con puré de coliflor de cuaresma caramelizada, puré de queso IGP Teruel y azafrán y salsa Robert. **Víctor Muñoz**, del restaurante La Era de los Nogales, en Saldas, Huesca, se ha llevado el bronce por el Secreto con aire de queso de Teruel y azafrán del Jiloca. Este año, el plato obligatorio debía integrar secreto de **Cerdo de Teruel IGP** y un queso de la asociación de queseros de Teruel. Además, los concursantes debían presentar una menestra, con alimentos aragoneses procedentes de una cesta sorpresa proporcionada por **Frutas Javier Mené**, quien ha entregado un premio especial a la mejor menestra, datado con 400 euros, de nuevo a Rivera y Marcén.

RECONOCIMIENTOS ANUALES. Además, la ACA ha entregado sus reconocimientos anuales en una gala conducida por **Raquel Herrero**, que agradeció al **restaurante Palacio de la Marquesa** y a la **Escuela de Hostelería de Teruel** la acogida de los actos y el concurso, así como a los patrocinadores: **Aragón Sabor de Verdad**, **Turismo de Aragón**, **Aragón Alimentos**, **Arroz Brazal**, **Araven**, **Caja Rural de Teruel** y **Pastores Grupo Cooperativo**; con la colaboración de Cerdo de Teruel IGP, **Frutas Javier Mené** y **Queso de Teruel**.

Tras el recuerdo a los «dos socios que lamentablemente nos han dejado este año antes de lo que les tocaba: **Fernando Gutiérrez**, un gran cocinero que ha formado durante varios años a los alumnos de la **Escuela de Hostelería San Lorenzo** de Huesca, y **Francisco Javier Nicolau**, buen cocinero y gran persona», **Javier Robles**, presidente de la ACA, dio el premio a la Mejor difusión gastronómica en redes sociales 2025 a **Patricia Sola**, con mención a la Destacada labor informativa gastronómica al



Los tres equipos ganadores, con el presidente de la ACA y el consejero Manuel Blasco. Debajo las dos mejores propuestas.



programa de **Aragón Televisión**, **El campo es nuestro**. El Cocinero joven más destacado en 2025 ha sido **Alejandro López**, propietario y cocinero del **restaurante Rassmia** de Zaragoza. Y se ha destacado la labor profesional de cocineros que durante el pasado año recibieron importantes reconocimientos como **Rubén Coronas**, de **Casa Rubén**, en Hospital de Tella; **Miguel Galino**, del **restaurante Galino Pueyo** de Tardienta; **Ramón Aso** y **Josetxo Souto**, del **restaurante Callizo** de Aínsa; **Iris Jordán**, del **restaurante Ansils** en Anciles, Benasque; **Fabiana Arévalo**, del **restaurante Baudilio** en Valderrobres; y **Reynol Osorio**, del **restaurante El Portal de Albarracín**.

Dos nuevos premios este año, al producto más destacado, que ha sido, por votación popular, el **Ternasco de Aragón IGP**, y a la labor docente en las escuelas de hostelería, que ha recaído en **Eduardo Comín**, profesor de cocina en el **TOPI** de Zaragoza. El reconocimiento a toda una vida dedicada a la cocina ha sido para un «gran profesor, ya jubilado desde hace muchos años y que por su avanzada edad no ha podido venir», formador de varias generaciones de alumnos, **Ángel Sescún**.

EL XXIII CERTAMEN DE ARAGÓN DE COCINA LORENZO ACÍN SE CELEBRÓ EN TERUEL



Cristina Martínez | Almozara

Julián Cidraque muestra sus cabras a las autoridades que acudieron a la presentación. El kéfir, que requiere frío para su conservación, se presenta en tres formatos.

EL PRIMER KÉFIR ARAGONÉS

QUESOS LA PARDINA PIONERA EN LA COMERCIALIZACIÓN DE ESTA LECHE FERMENTADA

Gracias a **Quesos La Pardina**, los aficionados pueden disfrutar de **kéfir de leche de cabra**. La iniciativa se presentó en las instalaciones de la granja quesería, cinco hectáreas de regadío en el zaragozano barrio de Santa Isabel, donde pastan sus 600 cabras de raza murciano-granadina. Su responsable, **Julián Cidraque**, evocó sus 35 años de historia y recordó que poseen un «Aula de naturaleza por la que han pasado desde el año 2004 que comenzamos las visitas 115 000 estudiantes de colegios e institutos de Aragón».

Explicó que «desde Quesos La Pardina hemos observado una creciente concienciación sobre la relación entre la dieta y la salud, lo que nos ha llevado a elaborar productos que más allá de alimentar y resultar apetecibles puedan mejorar nuestra salud y bienestar».

Dado que los estudios han demostrado que la ingesta de probióticos, bacterias que promueven la salud, es beneficiosa para equilibrar la microbiota, «hemos trabajado para ofrecer al mercado este kéfir de leche de cabra con probióticos».

Presentado en botellas de 250, 500 y 1000 mililitros, puede encontrarse en los mismos lugares que comercializan sus quesos, que van desde supermercados a tiendas

gourmet, de productos ecológicos y dietéticos, centros de *fitness*, restaurantes, máquinas de *vending* saludable, etc.

MAYOR DIGESTIBILIDAD. **Lourdes Sánchez**, catedrática de la Facultad de Zaragoza del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, tras ensalzar la profesionalidad y la pasión con la que se hace todo en La Pardina, ha hecho hincapié en la mayor digestibilidad de la leche de cabra. «Sacar este producto es un acierto porque su demanda es cada vez mayor, procede de la mejor materia prima, la de sus propias cabras, y también por su perfil aromático, más complejo e interesante que el del yogur». Después, **Lucía Bermejo**, nutricionista y dietista, ha profundizado en los beneficios del kéfir de leche de cabra en nuestro aparato digestivo como un alimento funcional, citando un estudio del **CSIC** que lo compara con otros probióticos, concluyendo «que tiene una riqueza mayor de microorganismos, además de un alto valor nutricional, destacando su contenido en calcio y vitamina K2».

Finalmente, el consejero en funciones, **Javier Rincón** consideró un «privilegio visitar La Pardina, que representa lo mejor del sector agroalimentario aragonés», demostrando que «desde Aragón, se puede competir con los mejores sin complejos», como prueba su exportación a Holanda o Estados Unidos.

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



Brindis en familia de los responsables y protagonistas del documental, que se estrenó en el cine Cervantes y ya se puede ver en diferentes redes sociales.

LA DOP CARIÑENA ESTRENA DOCUMENTAL

SAMANTHA VALLEJO-NÁJERA ENTREVISTA A CUATRO ARTISTAS ARAGONESES

He descubierto un paisaje increíble, una gente maravillosa y un vino que sabe a gloria». Así resume la conocida chef **Samantha Vallejo-Nájera** su experiencia como conductora del documental ***La primera vez... el sabor de lo nuevo***, que la DOP Cariñena estrenó en Zaragoza y que puede contemplarse a través de diferentes redes sociales. La popular jurado durante más de una década del programa ***MasterChef*** dialoga con cuatro destacados artistas aragoneses sobre innovación, creación y los vinos de la denominación en «un viaje para descubrir y compartir el valor de lo nuevo».

Los actores **Itziar Miranda** y **Nacho Rubio**, la diseñadora de vestuario **Arantxa Ezquerro** y la cantante **Carmen París** son los cuatro entrevistados en este documental. La cocinera descubre y comparte con ellos la nueva gama de vinos **Garnacha Nueva de Cariñena**, a la vez que conversan sobre el talento aragonés y momentos creativos singulares de cada uno de ellos. Como los papeles de Miranda y Rubio en la película ***Cariñena, vino del mar***, el Goya al Mejor vestuario logrado en 2025 por Ezquerro o la canción ***Brindis***, que París canta a capella.

El documental, realizado por la productora **Nephilim**, con la dirección de **Cristina** y **María José Martín Barcelona** y guion de **Javier García Monserrat**, cuenta con el apoyo de la **Diputación de Zaragoza**, con motivo de la elección de Cariñena como **Ciudad Europea del Vino 2025**.

UNA PEQUEÑA TOSCANA. Vallejo-Nájera se ha reconocido emocionada por la experiencia. «No conocía el territorio y me he quedado flipada con la belleza de este campo, con este vino increíble y con unos personajes con los que he

aprendido un montón, Cariñena es una pequeña Toscana», declaró.

Explicó que el documental «se basa en la primera vez que pruebo el vino Garnacha nueva de Cariñena, que es un vino joven, del año, divertido y fácil de entender. Y lo hago hablando con artistas que nos cuentan sus sentimientos y su evolución, cómo han ido cambiando a lo largo de sus vidas profesionales, en un paralelismo entre la creación artística y la elaboración del vino».

El presidente de la denominación, **Antonio Serrano**, señaló que con esta iniciativa se pretende «llegar a todos los consumidores, a los que ya nos aprecian y a los que por primera vez se atreven a abrir el tesoro que es una botella y descubrir nuestra esencia y lo que queremos ser ahora». «Este es el espíritu con el que hemos lanzado la línea Garnacha nueva –añadió–, un vino con toda la peculiaridad de nuestros terrenos, pero con una garnacha fresca, aromática, idónea para cualquier momento. Por eso le hemos mostrado a Samantha Vallejo-Nájera nuestra pasión por el vino, que se traduce en unos vinos singulares y de calidad contrastada y en un afán de innovación que siempre hemos demostrado».

La diputada de Cultura, **Charo Lázaro**, mostró el apoyo «firme» de la institución provincial, resaltando que el vino «forma parte de la identidad de la provincia de Zaragoza y es, además, una magnífica puerta de entrada para descubrir nuestro patrimonio, nuestros pueblos y nuestra forma de vida».

Tras su estreno, se puede ver en YouTube y en la web de la Denominación. Y también fragmentos en Instagram, Facebook y X.



NUEVO RÉCORD CRESPILLERO

SE REPARTIERON EN BARBASTRO 14 000 POSTRES ELABORADOS CON BORRAJA

La **Fiesta del Crespillo** ha conseguido nuevo récord con 14 000 postres elaborados y degustados el pasado 22 de marzo, tres días antes de que se celebre la Virgen de la Encarnación, fecha tradicional para «preñar las oliveras» en espera de una buena cosecha de aceitunas que depare la campaña ideal para la nueva DOP Aceite del Somontano. El Ayuntamiento ya se plantea solicitar la declaración de **Interés Turístico Nacional**, según informó el alcalde **Fernando Torres**. Es de Interés Turístico Regional desde 2015 cuando el Ayuntamiento en la etapa del alcalde **Antonio Cosculluela** apoyó la propuesta.

«¡Qué más se puede pedir!» exclamó el hortelano **Fernando Fredes** con los brazos extendidos ante autoridades, familia y público después de recibir el reconocimiento de Crespillero de Honor 2026, acordado por unanimidad de la Junta Directiva de la **Asociación Cultural Tradiciones**; «la fiesta ha sido un éxito social», indicó su presidente, **Fernando Noguero**.

CRECIMIENTO CONTINUO. La producción ha ido en aumento cada año, de forma que en las 31 ediciones celebradas se han repartido de 275 000 crespilllos. Organizado por Tradiciones, en colaboración con Ayuntamiento y la AESB reunió en catorce hornillos a **Castillazuelo** – localidad invitada–, **Comerciantes, Valentia, Barrios, Reina Petronila, Cruz Roja, Tradiciones, Celiacos** y los dedicados a **Jovita Pardinilla, Asun Palacios, Rosa Moreno y Dorita Mur**. La calidad final de los crespilllos se debe al ingenio de las cocineras y cocineros en aplicar las recetas y en buena medida al producto original, la hoja de la borraja, que ha sido cultivada por **Fernando Fredes** en Val de la Mora, como ha hecho desde los primeros años.

Los deliciosos postres se degustan al son de **Los Gaiteros del Somontano** y han sido fuente de inspiración para el autor barbastrense **Blas Coscollar** que compuso la obra titulada **Doña Chireta y don Crespillo** en su libro **Melodías para instrumentos tradicionales**.

Ángel HUGUET desde Barbastro



Se repartieron 14 000 crespilllos. Fernando Fredes, Crespillero de honor. La plaza del Mercado de Barbastro acogió a centenares de personas.



Ángel Huguet

PRODUCTOS HORTICOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

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



LOS MEJORES TERNASCOS ASADOS

EL FUELLE EN ZARAGOZA Y EL ORIGEN EN HUESCA

El Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón ha entregado los premios de la quinta edición del **Mes del ternasco asado**, que ha supuesto la consolidación de este concurso en apenas cinco ediciones, con un centenar de participantes. Asistieron a la gala el consejero en funciones, **Javier Rincón**, y su directora general, **Amparo Cuéllar**, además de representantes del Consejo regulador, encabezados por su presidente, **Juan Carlos Brun**.

En el apartado de ternasco asado tradicional repitió **El Fuelle** con su Paletilla asada de Ternasco de Aragón IGP con patatas panadera, mientras que el no tradicional se fue a **El Origen**, gracias a sus Cuellos de Ternasco asados, lechecillas glaseadas, migas de pastor, boniato y trufa de Graus.

Por provincias, en el asado clásico, los premios han recaído en la **Abadía de Siétamo**, Siétamo; **Font del Pas**, Beceite; y **Rodi** –Ctra. de La Almunia, s/n. Fuendejalón. 976 862 039–. Respecto al innovador, han sido destacados **Gastrobar El Perdido**, Jaca, por su Lingote de Ternasco de Aragón IGP en dos cocciones, castaña confitada, lechecillas y espuma de chirivía; **La Torre del Visco**, Fuentespalda, Ternasco de Aragón IGP asado, espuma de tupinambo, setas silvestres y trufa; y **Celebris**, Zaragoza, Lingote de Ternasco de Aragón IGP, corazón de frutos secos, falsas migas de crucíferas y jugo de su asado.

MÁS MENCIONES. Más allá de las paletillas, se han premiado *Otros cortes, como el Tajo bajo* de Ternasco de Aragón asado con vino de Cariñena, presentado por el restaurante **La Rebotica**, de Cariñena. Y se ha reconocido el trabajo de cuatro establecimientos que han presentado platos de muy alto nivel elaborados con cabezas asadas. **La Cazuela**, Zaragoza, Cabezas de Ternasco de Aragón IGP asadas al estilo tradicional; **Albergue de Morata**, Morata de Jalón, Cabezas de Ternasco de Aragón IGP asadas en texturas; **Gayarre**, Zaragoza, Cabezas de Ternasco de Aragón IGP asadas a la royal, acompañadas de ensalada aragonesa a cuchara; y **Parrilla Nardone**, Luesia, Cabezas de Ternasco de Aragón IGP asadas al curanto –bajo tierra– con boniato, batata y manzana. También menciones especiales a los asados



Amparo Cuéllar, Beatriz Allué, con su plato abajo a la derecha; Javier Rincón; y Aitor Mercadal y Santiago Calvo, con su clásico ternasco.



tradicionales de **El Mercao**, Yaín y **Espacio Privado de Thomas Voigt**, en la ciudad de Teruel; **Fonda Alcalá**, Calaceite; **Matarraña al Gust**, Valderrobres; **La Torre del Visco**, Fuentespalda; **La Fondica**, La Puebla de Valverde; y **El Rinconcico**, Mora de Rubielos. En la provincia de Huesca: **Da Vinci**, Mérida y **El Origen**, en la capital; **Hotel Restaurante Boira**, Sariñena; **La Capilleta**, Plan; **La Estiva – Hotel Villa Virginia**, Sabiñánigo; **Mesón del Vero**, Alquézar; **Tres Caminos**, El Grado; **Gastrobar El Perdido**, Jaca; y **Rocca**, Villanúa. Ya en Zaragoza, en la capital, **Urola**, **Los Cántaros**, **El Fuelle**, **Mazmorra**, **Parrilla Albarracín**, **+Albarracín**, **Escuela de hostelería Topi** y **La Cazuela**; en la capital; **Avenida Sport y Tapas**, Brea de Aragón; **Mesón de La Dolores**, Calatayud; **El Patio**, La Almunia; **La Rebotica**, Cariñena; **Convento de Gotor**; **Fonda Rubio**, Muel; **Lakoki**, Caspe; **Mesón del Aceite**, Bulbiente; y **Parrilla Nardone**, Luesia.

Y de los no tradicionales han obtenido mención en Teruel **El Rinconcico**, Mora de Rubielos; **Fonda Alcalá**, Calaceite; **Vesta**, Alcañiz. En Huesca: **Boira**, Sariñena; **Trasiego**, Barbastro; y **El Hangar – Hotel Fonsispa**, Renanué. Ya en Zaragoza, **Flash**, Alagón; **Avenida Sport**, Brea de Aragón; **Gratal**, Ejea de los Caballeros; **Casa Pedro**, Zaragoza.

RÚSTICCO CELEBRA SU PRIMER ANIVERSARIO

CON UN MENÚ COMPARTIDO CON LA FONDA ALCALÁ DE CALACEITE



Bambam

Arriba, Marcos Vaquer, los hermanos Miguel e Ignacio Alcalá, y Rubén Martín. Los fesols de Beceite y el calamar a la brasa.

El pasado 16 de marzo, el **restaurante Rústicco** –Santiago, 23. 50003 Zaragoza. 876 653 373– no abrió al público al mediodía. ¿El motivo? Celebraba su primer aniversario con un intenso menú exclusivo para proveedores, clientes y amigos, compartido con sus amigos de la **Fonda Alcalá** –Avda. Cataluña, 49. Calaceite, 978 851 028–, establecimiento más que centenario.

Cada casa aportó alguna de sus especialidades. Desde Calaceite, de la mano de **Ignacio** y **Miguel Alcalá** llegó la esencia del Matarraña. Con Pastel ruso de foie y trufa negra de Teruel y Croissant a la brasa, anguila del Delta del Ebro, hummus de garbanzo del Matarraña, mermelada de cebolla de Fuentes y garnacha, a modo de aperitivos. Los clásicos Fesols de Beceit con sardina arenque frita, una actualizada Terrina de ternasco IGP Aragón, ninoyaki de su casquería, queso de oveja, membrillo y verduritas de la huerta del Matarraña, completaron su propuesta, además de Muscobado, melocotón brasa, queso de cabra, chocolate con leche y café, como postre.

Por su parte, **Rubén Martín** y **Juanjo Manero** se ocuparon de los platos del anfitrión, un resumen de su oferta habitual, centrada en un inteligente uso de la brasa. Tras un *Bloody* de borraja y su gilda como bienvenida, su ya clásica Anchoa sobada a mano, pan hojaldrado y mantequilla ahumada de borraja, junto con la Oreja con tomate seco de Caspe y lima, para pasar al Calamar a la brasa con chorizo zagüeño de Uncastillo y Tataki baturro a la brasa, tomate de Barbastro reducido al orégano y alioli de borraja; más fuego en el postre gracias a la Torrija de pan brioche terminada a la brasa con helado de guirlache.

Con **Marcos Vaquer** al frente de la sala, acompañado por su sumiller, **Carlos Comín**, se eligieron vinos de la zona. Como los prioratos La Solana Alta, un blanco criado en mágnun, y el tinto Cirerets, de la misma bodega, **Mas Alta**; desde Cretas, el tinto turolense de garnacha peluda, La Clota, de **Mas de Torubio**; y para el postre, la dulce mistela negra Llàgrimes de Tardor, de **Sant Josep Vins**.


CUEVA DEL PECADO
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



SATISFECHOS EN GOURMET

LOS PRODUCTORES ARAGONESES HACEN NEGOCIO EN LA FERIA

Medio centenar de productores aragoneses estuvieron presentes en la 39 edición del **Salón Gourmets**. Bastantes de ellos agrupados en el stand institucional, **Aragón Sabor de Verdad**, que ha mejorado sus instalaciones, ganando en espacio y comodidad para sus relaciones comerciales. Los productores se mostraban contentos con el espacio, aunque algunos reclamaban la presencia de una cocina propia –como en otras ediciones– para facilitar las degustaciones y demostraciones a los posibles clientes. «En España tenemos un producto extraordinario casi en todas partes. Pero creo que los productos de Aragón tienen una relación especial con el territorio, con los lugares en los que se producen e, incluso, con la gente que los produce», señaló el consejero todavía en funciones, **Javier Rincón**, en su visita institucional, acompañado por la directora general, **Amparo Cuéllar**, que subrayó «la importancia de la colaboración público-privada para impulsar la competitividad del sector agroalimentario aragonés, apoyar a nuestras empresas y seguir avanzando en innovación, valor añadido e internacionalización».

Allí se encontraban marcas habituales en esta feria, como **Pastelería Manuel Segura**, **IGP Ternasco de Aragón** o **Bodega Grandes Vinos**, junto a debutantes, como **Ángel García**, de **Be Matcha**, empresa dedicada a este tipo de té, con sede en María de Huerva, o **Truffal**, de las hermanas **Paula y Celia Pastor**, radicada en Albentosa y centrada en productos trufados.

Más allá del pabellón institucional, entre las 18 empresas aragonesas distribuidas por el resto de pabellones, se encontraba **Pastelerías Ascaso**, sorprendiendo con sus turroneños en bloque, del que se cortan las tabletas; las carnes maduradas en el Pirineo de **Summatura**, marca propia de **Copima**, que se convirtió en objeto de *selfies* gracias a su atinado lema *Soy madura y estoy muy buena*. En los túneles dedicados al vino y al aceite de oliva virgen extra, la presencia aragonesa también era notable, con marcas como **Enate**, **Borsao** o **Sommos**.

POCOS PREMIOS. Aunque en los numerosos concursos que se celebran en la feria, los representantes aragoneses no obtuvieron galardones, sí hubo reconocimientos para empresas aragonesas. La zaragozana tienda **Montal** se coronó como la *Mejor Tienda Gastronómica de España–ex aequo* con la cadena **La Chinata**, también con tienda en Zaragoza–, mientras que la **trufa negra de Teruel** resultó elegida como el *Mejor producto gourmet de 2025*, siempre a juicio de los lectores de la revista **Club de Gourmets**.



El stand institucional aglutinaba a 17 empresas y entidades aragonesas. Divertido lema para promocionar la carne de Summatura. Pastelerías Ascaso sorprendió con sus turroneños y panettones, anticipando la Navidad.



ALBERTO JIMÉNEZ SCHUHMACHER, PREMIO LANZÓN

RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORIA PROFESIONAL DE JOSÉ ANTONIO FERRER

El tradicional **Premio Lanzón**, creado en 1982 por la **Asociación Provincial de Pasteleros de Zaragoza y Provincia** para distinguir a figuras e instituciones que destacan en la promoción de Zaragoza, ha recaído en **Alberto Jiménez Schuhmacher**, bioquímico y Jefe de Oncología Molecular del Instituto de Investigación Sanitaria de Aragón. El galardón reconoce su destacada trayectoria en la investigación del cáncer y compromiso con la divulgación científica. Como es habitual, se ha reconocido la trayectoria de un profesional de la pastelería. El elegido este año ha sido **José Antonio Ferrer Marquina**, del emblemático **Horno de Repostería Ismael**.

Su esposa, **Mariví Usón**, leyó la semblanza que destaca la figura de un hombre que, aunque comenzó como tornero, se convirtió en una pieza básica del obrador fundado por sus suegros en 1978. Su labor ha sido fundamental para que el Horno Ismael, en la calle Lorente, se mantenga como un referente de la repostería zaragozana. El presidente de la asociación, **José Manuel Segura**, además de reivindicar este oficio artesano y la importancia del relevo generacional, entregó este reconocimiento ante la



Barbacid Comunicación

Foto de familia de premiados y autoridades.

ovación de sus colegas de profesión, destacando su papel como socio, compañero y padre de la siguiente generación de pasteleros. La consejera municipal **Pilar Cortés Bureta** se ha encargado de clausurar el acto, subrayando el valor de la pastelería como patrimonio cultural y económico de la ciudad.



Javier Navarro

LOS MEJORES ACEITES DEL BAJO ARAGÓN. El

CRDOP Aceite del Bajo Aragón entregó sus premios anuales al **Mejor aceite del Bajo Aragón 2026**, distinciones a la calidad que se entregan desde el año 1997 reconociendo el aceite de oliva virgen extra más destacado de cuantos se embotellan bajo el sello de la DOP. Primer premio a la calidad a la **Asociación para la recuperación de olivos yermos de Oliete, Apadrina un Olivo**, Teruel. Recogió el premio su maestro almazarero **Carlos Blanco**. Segundo premio a la **Cooperativa del Matarraña de Calaceite**, Teruel, recogido por **Juan Ignacio Gasulla**. Y tercero, **Molino Alfonso** de Belchite, Zaragoza, entregado a su creador, **Florentino Alfonso**.

El premio al Empeltre del Año, creado para distinguir, visualizar y valorar los escasos ejemplares de grandes y singulares oliveras, fue para la **Olivera del Pitongo**, un ejemplar que se ha hecho muy popular durante las últimas décadas, sito en el término municipal de Calanda.



Gabi Orte Chilindrón

José Delgado prepara un sashimi mixto. Arriba, urakami relleno de aguacate y langostino. Ceviche de pez limón, un emblema de la cocina nikkei.

LA EMBAJADA SUSHI BAR CLUB

EXCLUSIVA COCINA DE CORTE NIKKEI Y JAPONÉS

En los bajos del palacete que alberga el restaurante La Embajada, y con entrada independiente, ha abierto sus puertas el primer Sushi Bar Club de Zaragoza, de acceso libre, previa reserva en la web y con dos únicos pases diarios, a las 14.30 y a las 22.30, de lunes a viernes, para un menú que consta de ocho pases y un postre, por 29,90 euros, sin bebida.

El club dispone de una mesa imperial, con capacidad para catorce personas –que compartirán la experiencia–, en uno de cuyos extremos se ubica el *sushi man*, José Delgado, de origen peruano, arraigado en Zaragoza desde 2022, con amplia experiencia en cocina japonesa y nikkei de su país de origen. Le acompaña en esta *cocina* a la vista Fausto Silva. La selección de platos irá variando en función del producto –los pescados están ultracongelados a -60 °C para garantizar su salubridad– y la temporada, aunque el esquema se mantendrá siempre.

En la comida de presentación abrió fuego un *edamame*, vaina de soja marinada y aderezada con salsa de soja y sal gruesa, entrante típico en Japón, que dio paso al *Sashimi* mixto, con tres cortes de pescado –pez limón, atún toro y trucha del Pirineo–, acompañados con nabo y zanahoria y salsa ponzu de la casa. Se continuó con un Ceviche de pez limón, leche de tigre de ají amarillo, con maíz chulpi, cebollita roja y puré de boniato, emblemático de la cocina nikkei. Más habituales en Japón, el Nigiri de atún con *kizami* wasabi, las hojas del wasabi; *Uramaki*, alga rellena de

aguacate y langostino, forrada con trucha del Pirineo, con mahonesa *kimchi* dulce y una cebolla frita. Y, al vapor, las Gyozas de pollo rellenas de jengibre, col china, aceite de sésamo y *nira*, hojas del ajo tierno; vienen con soja, aceite de sésamo y *togarashi*, un picante de siete semillas.

La parte no dulce concluye con Pan bao relleno con pollo *karaage* y un *Yakimeshi* –*yaki*, salteado; *meshi*, arroz y salsa–, arroz frito con jengibre, cebollas tiernas, huevo, terminado en la mesa con recortes de solomillo de ternera marcados con soplete.

Como postre, un *Mochi* de chocolate con una fresa de temporada y salsa de dulce de leche.

La oferta de bebidas, comprende desde cervezas japonesas –Asahi e Ichiban–, hasta sakes –calientes, fríos e incluso un espumante–, además de los vinos aragoneses de la propia bodega de La Embajada.

Una propuesta de corte oriental, con los toques frescos y picantes de la cocina peruana, y atenciones al producto local.

Variado, equilibrado, divertido y en cantidad más que suficiente; una buena experiencia para quienes quieran descubrir nuevos sabores.

J.M.M.U.

La Embajada Sushi Bar Club. Pl. Aragón, 12. 50004 Zaragoza. laembajada.es. Horario: de lunes a viernes, de 14.30 a 16 horas, y de 21.30 a 23 horas. Precio único: 29,90 euros, sin bebida. Reserva obligatoria a través de la web. Aparcamientos públicos cercanos.

LA BODEGA DE CHEMA

LA CASA DEL CABRITO LECHAL ASADO

En Zaragoza, pensar en cabrito asado es evocar el restaurante La Bodega de Chema. Un restaurante clásico que ha sabido mantenerse desde que lo abriera José María Foncuberta, *Chema*, en 1972. Eligió como emblema un producto que no lo tuviera nadie en Zaragoza, el cabrito lechal asado. Y hasta hoy.

El restaurante ha cambiado varias veces de mano en estos más de cincuenta años y, afortunadamente, ninguno de sus propietarios se ha atrevido a modificar su plato estrella. Por supuesto, tampoco los actuales, Lucian y Adriana Trasca, que lo regentan desde hace un par de años y confiesan un consumo que supera los 8000 kilos anuales.

Mantienen alguno de los platos de siempre, como el Huevo a baja temperatura con aceite de trufa y crema de foie y la Flor de alcachofa confitada sobre espuma de huevo frito y sal de jamón, además del más evolucionado Pulpo a la brasa con parmentier de chipotle, aceite de pimentón y alga wakame.

Si uno quiere descubrir la casa, o revivir momentos ya vividos, la mejor opción es decantarse por el Menú Excelent, por 55 euros, ofrece una croqueta casera, el Saquito relleno de cabrito desmechado al curry y cremoso de *pink orange*; el huevo y la alcachofa ya citados; y cuatro opciones para el segundo, donde nunca falta el cabrito y el pulpo; además de su clásico sorbete, y la Tarta de queso con galleta María acompañado de helado de manzana de feria, para compartir junto al café. El vino, elaborado para la casa por Care, es el Amaltea Coupage, un reserva de 2022 de cariñena y garnacha.

No obstante, dispone de una amplia y variada carta, donde no faltan carnes ni pescados –Merluza a la plancha, Verduras baby braseadas y crema *muhammara* o Solomillo de cerdo ibérico con cremoso de cebolla caramelizada, patata morada y tofe de ajo– donde actualizan la cocina de la casa. También un menú más ligero, por 40 euros, con platos representativos.

La amplia bodega combina los vinos más clásicos con otros para aficionados a explorar nuevas propuestas, estando Aragón muy bien representado.

Un servicio eficaz y profesional completa los alicientes de este restaurante que evoluciona adecuadamente, manteniendo las esencias.

J.M.M.U.



Gabi Orte Chilindrón



Lucian Trasca está al frente de la sala, cuyo servicio ha sido premiado en el último Certamen de Restaurantes. A la izquierda, la sabrosa flor de alcachofa. Debajo, el cabrito lechal asado, que se sigue presentando en la tradicional tartera de barro, que mantiene el calor.



Gabi Orte Chilindrón

Restaurante La Bodega de Chema. Latassa, 34. 50006 Zaragoza. 976 555 014. www.labodegadechema.com. Horario: de miércoles a lunes: de 13.30 a 15.45 horas; viernes y sábados, de 20.30 a 22.30 horas. Cierra los martes. Menú Especial: 40 euros, incluido vino, agua y pan. Menú Excelent: 50 euros, incluido vino, agua y pan. Precio medio a la carta: sobre 55 euros. Ofrece comida para llevar. Admite tarjetas. Dispone de reservados y salones. Buen acceso personas con discapacidad. Aparcamiento público cercano.

MARENGO

NUEVA CARTA DE INSPIRACIÓN INTERNACIONAL

Marengo ha renovado su carta incorporando diferentes platos que «recuerdan a otros sitios. Que guardan en su interior un fragmento de un viaje, de una tarde en un mercado, de una cena que no se olvida». Muchos de ellos han surgido gracias a los viajes del equipo, aliando productos de aquí con técnicas de allá o al revés y viceversa.

Entre ellos, el magnífico y diferente Taco de borraja en tempura con cochinita al estilo maya, que alía a México, Japón y Aragón. También relacionado con Japón se encuentra el *Katsu sando* de atún rojo, que llega con wakame, *hoisin* de fresa y mahonesa de trufa; o los curiosos *makis* de fuet, con aguacate y queso feta.

Otras de las nuevas propuestas son la Berenjena asada en mantequilla de miso con *crumble* de cacahuete y champiñón laminado; el Aguacate a la llama, jamón, feta y tapenade; y el más nacional Calamar de anzuelo con romesco de sobrasada.

Platos diferentes, con sabores que no asustan al comensal y le permiten descubrir nuevas sensaciones gustativas.

No obstante, la casa mantiene su consolidada oferta habitual, con un buen número de menús, desde el de mediodía, cuyas numerosas opciones cambian cada semana –por ejemplo: Ensaladilla rusa con salmón, crema de aguacate y palomita, Albóndigas en salsa verde trufada y Arroz con leche casero al estilo tradicional, con vino Laus, DOP Somontano–, por 18,95 euros, a los más sofisticados Marengo y Marengo + –con opciones al centro y segundo y postre para elegir–, pasando por otro de picoteo con seis pases.

La bodega resulta suficiente para acompañar la comida, con amplia presencia de los vinos aragoneses, salpicados por otros del resto del país, como Rioja, Bierzo o Ribera del Duero.

Y como suele ser habitual en el grupo Tándem, al que pertenece el restaurante, el servicio resulta eficaz y amable. Lo que no es poco en estos tiempos **J.M.M.U.**

Marengo Urban Food. Francisco Vitoria, 5. 50008 Zaragoza. 976 220 570. www.restaurantemarengo.com.
Horario: de lunes a jueves, de 12 a 24 horas. Viernes y sábados: de 12 a 1 horas. Domingos: de 12 a 17 horas,
Menú mediodía: de lunes a viernes, 18,95 euros, vino incluido. Menú Marengo: 34,95 euros, incluido vino.
Precio medio a la carta: 40 euros. Dispone de salones para hasta 70 personas. Buen acceso personas con discapacidad.



Kike Julve, entre los responsables de la cocina de Marengo, Jorge Calonge y Adrián Villalba. Makis de fuet, con aguacate y queso feta. Crunch de yogur griego y frutos rojos.



Cristina Martínez | Almozara

David Royo controla el punto del lechal al espeto, que cortará con un hacha y servirá posteriormente Jesús Castro.

SIDRERÍA BEGIRIS, CORDERO LECHAL AL ESPETO

Si por algo destacan Eva Romanos y David Royo es por su entusiasmo por la hostelería y la capacidad para innovar. La última iniciativa de la casa –que comprende también Florentza, en Alborge, y La Birrería, en Santa Isabel, cerca del local de la sidrería– es su propuesta Burduntzi, diseñada para grupos de entre seis y diez personas, que solo se materializa de martes a viernes al mediodía, y siempre por encargo.

Para abrir boca, chorizo a la sidra y dos tortillas –bacalao o kokotxas de bacalao– en su punto de cuajado, al modo de las sidrerías vascas. Y muy buen pan, dos hogazas artesanas, procedentes de la tradicional panadería de Villamayor de Gállego.

Mientras tanto, culmina la cocción del cordero lechal, de unos seis kilos de peso, que se ha asado al espeto durante cuatro horas. Una fórmula que llegó a Euskadi desde Argentina allá por los años 40, en la que el cordero, entero y bien aplanado, se asa cerca del fuego, pero sin contacto; primero por la parte interior y luego con la piel hacia las brasas. Como resultado, una corteza crujiente y una carne

suave, aromatizada por el humo y el unto de la casa en el que no falta, por supuesto, la sidra. El lechal llega a la mesa entero, en todo su esplendor y allí Jesús Castro, bien armado con un hacha, se encarga de trocearlo ruidosamente antes de servirlo en bandeja a la concurrencia.

Dos botellas de sidra, además de un mágnam Luberri crianza, son el complemento líquido de la propuesta, que culmina con un sorbete.

No se quedarán insatisfechos; probamos este singular menú un grupo de doce personas y hubo que recurrir al *tuper* para acabarlo.

Por supuesto, la sidrería mantiene el resto de sus numerosos menús, siempre animados por el grito *txotx*, por el que los comensales se acercan a las barricas para escanciar directamente la sidra y seguir comiendo.

T.C.

Sidrería Begiris. Inocencio Ruíz Lasala, 52. Santa Isabel. 50016 Zaragoza. 691 660 055. Menú Buruntzi: 420 euros por grupo. Admite tarjetas. Fácil aparcamiento.

Despierta tu paladar

Ahora en cápsulas de aluminio

El Criollo
Registrado en 1910

cafeselcriollo.com

GASTRONOMÍA DE ALTURA

LOS RESTAURANTES OSCENSES DESTACAN EN LAS GUÍAS

Definir la gastronomía oscense como *de altura*, no es un simple juego de palabras, sino una realidad bien constatable en las calificaciones que obtienen sus establecimientos en diferentes guías y listados.

Pues, según el DRAE, la palabra *altura* designa, además de la *distancia vertical de un cuerpo a la superficie de la tierra o a cualquier otra superficie tomada como referencia*, y la *cumbre de los montes, collados o lugares altos del campo, o cualquier otro lugar elevado, la cualidad de alto; la altura de miras: elevación moral de intenciones o propósitos*.

Es decir, una gastronomía que busca la excelencia, esa *altura de miras*, coordinada con una visión sostenible de su territorio, muy centrada en los alimentos de proximidad.

Pero también de *altura*, en su sentido de *altitud*, ya que muchos restaurantes, hoteles y productores se ubican en el entorno del Pirineo, donde están actualizando la tradicional cocina de montaña.

RECONOCIMIENTOS

Huesca es la provincia española con más estrellas Michelin per cápita y,



TuHuesca

Encuentro de profesionales de la gastronomía, auspiciado por TuHuesca, hace ya doce años.

probablemente, la zona del mundo que cumple ese requisito. Nada menos que un restaurante cada 28 750 habitantes; en Guipuzcoa, uno cada más de 70 000 censados.

Cifras espectaculares que todavía impresionan más al contemplar las tres tablas adjuntas, que recogen las valoraciones de las tres guías editadas en España más respetadas. Nada menos que 33 establecimientos aparecen reseñados, y cuatro de ellos pueden presumir de poseer simultáneamente estrella, sol y top 15.

Nada de esto es casualidad, sino el fruto de un largo trabajo en el tiempo, en el que TuHuesca ha sido determinante, al aglutinar desde hace más de una década a los profesionales de la cocina, cocineros y camareros, para numerosas acciones y eventos; la fotografía superior fue tomada en 2014 y en ella aparecen muchos de los cocineros galardonados en la actividad.

El trabajo conjunto no solo suma, sino que multiplica. Así, la gastronomía provincial ha sido capaz de aunar su tradicional mundo dulce con los pequeños productores artesanos cuyas hortalizas, trufas negras, aceites, quesos, carnes seleccionadas están presentes en la mayoría de cocinas y mesas altoaragonesas.

Es precisamente esta actividad sostenida –y sostenible– en el tiempo la que ha eclosionado últimamente, distribuida por prácticamente todo el territorio, lo que, sin duda, contribuye a darle vida. Que varios de los restaurantes galardonados se encuentren en pequeñas localidades, de menos de un centenar de habitantes no es un síntoma, sino una declaración de intenciones.



TUHUESCA
TURISMO PROVINCIA HUESCA



La provincia de Huesca, mejor destino turístico de aventura del mundo.

TURISMO NO SOLO GASTRONÓMICO

Por más que el creciente turismo gastronómico sea experiencial por definición, TuHuesca promociona otras posibilidades. Por supuesto, los deportes de aventura, como demuestra el recientemente reconocimiento de la provincia de Huesca como Mejor Destino Turístico de Aventura del Mundo en los últimos *World Travel Awards*. Y mucho más: turismo de naturaleza, senderismo, cicloturismo, patrimonio, religioso, de eventos musicales, etc.

Uno de los últimos focos estratégicos de TuHuesca reside en el turismo MICE –*Meetings, Incentives, Conferences and Events*–, adaptado a la realidad territorial del Alto Aragón bajo el concepto de MICE Rural. Que no busca competir con los grandes centros urbanos que concentran infraestructuras masivas para congresos, sino posicionarse como un destino innovador, experiencial y diferencial, capaz de acoger eventos profesionales apoyándose en su carácter rural, su patrimonio, su gastronomía, sus actividades de aventura, su oferta cultural y sus cinco palacios de congresos. Así, se ha creado el Convention Bureau de la provincia de Huesca, como servicio integrado dentro de TuHuesca, que va a trabajar de forma exclusiva en atraer y facilitar la llegada de eventos, congresos o reuniones de empresas.

GUÍA MACARFI TOP 15 ARAGÓN

Las mejores de cada comunidad.

1. Galino Pueyo. La Iglesia, 24. Tardienta. 627 615 708.
6. Callizo. Pl. Mayor, s/n. Aínsa. 974 500 385.
9. Tatau. Azara, s/n. 22001 Huesca. 974 042 078.
11. Lavedán. Nавero, 19. Tramacastilla de Tena. 974 487 160.
13. Vidocq. Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472.
14. Canfranc Express. Ctra. Huesca, s/n. Canfranc Estación. 974 040 022.
15. La Era de los Nogales. Baja, 2. Sardas. 693 019 479.

SELECCIÓN MACARFI

Reúne restaurantes relevantes.

- Casa Chongastán. Carretera, s/n. Chía. 974 553 200.
 Casa Martón. Pl. Valle de Tena, 6. Sallent de Gállego. 974 488 251.
 La Bodega del Somontano. Cinca, 31. El Grado. 974 304 030.
 La Oveja Negra. Oncinellas, 5. Barbastro. 625 165 753.
 La Posada de Lalola. Fuente, 7. Buera. 974 318 437.
 Carmen. Avda. Ntra. Sra. del Pilar, 3. Binéfar. 974 420 531.
 Trasiego. Avda. de la Merced, 64. Barbastro. 974 312 700.

RESTAURANTES CON UNA ESTRELLA 2026

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

- Lillas Pastia. Pl. de Navarra, 4. 22002 Huesca. 974 211 691.
 Tatau. Azara, s/n. 22001 Huesca. 974 042 078.
 Callizo. Pl. Mayor, s/n. Aínsa. 974 500 385.
 Ansils. General Ferraz, 6. Ansils. 974 551 150.
 Canfranc Exprés. H. Canfranc Estación. Canfranc Estación. 974 561 900.
 Casa Rubén. Ctra. Bielsa, km. 63. Hospital de Tella. 974 504 055.
 La Era de los Nogales. Baja, 2. Sardas. 693 019 479.
 Hotel Casa Arcas. Carretera A-139, km. 51. Villanova. 974 553 378.

RESTAURANTES BIB GOURMAND

«La mejor relación calidad/precio de la guía»

- El Origen. Pl. del Justicia, 4. Huesca. 974 229 745.
 La Oveja Negra. Oncinellas, 5. Barbastro. 974 312 700. 974 394 226.
 La Cuchara de Ruba. Esperanza, 18-20. Biescas. 635 637 316.
 Carmen. Avda. del Pilar, 3. Binéfar. 974 420 531.
 Casa Chongastán. Carretera s/n. Chía. 974 553 200.
 Canteré. Aire, 1. Hecho. 974 375 214.
 Lavedán. Nавero, 19. Tramacastilla de Tena. 682 933 020.
 La Capilleta. Ctra. San Juan de Plan, 7. Plan. 974 941 410.

RESTAURANTES RECOMENDADOS

«Una cocina de calidad»

- Las Torres. María Auxiliadora, 3. Huesca. 974 228 213.
 Vidocq. Edificio Jacetania s/n. Formigal. 974 490 472.
 Cambium. Pl. Valle de Tena, 7. Sallent de Gállego. 974 488 219.

RESTAURANTES CON DOS SOLES 2026

«Un sitio que sobresale por desarrollar un concepto en el que la cocina muestra la madurez, el potencial y la ambición para seguir evolucionando. Despunta por su dominio de la técnica y la búsqueda de las mejores materias primas. Con un servicio impecable capaz de que fluya con naturalidad la atención, y una bodega muy meditada. Merece los muchos kilómetros recorridos»

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

RESTAURANTES CON UN SOL

«Aquel que recomendarías a un amigo y al que ya estás pensando en volver un montón de veces. Es premisa la calidad del producto y la intención de elaborar una cocina honesta y coherente que irá creciendo. Cuenta con un servicio atento y profesional, así como una bodega con inquietudes. Justifica hacer kilómetros o parar a conocerlo en medio de un viaje»

- Lillas Pastia. Pl. de Navarra, 4. 22002 Huesca. 974 211 691.
 Tatau. Azara, s/n. 22001 Huesca. 974 042 078.
 Ansils. General Ferraz, 6. Anciles. 974 551 150.
 Trasiego. Avda. de la Merced, 64. Barbastro. 974 312 700.
 Canfranc Express. Ctra. Huesca, s/n. Canfranc Estación. 974 040 022.
 Vidocq. Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472.
 Casa Rubén. Ctra. Bielsa, km. 63. Hospital de Tella. 974 504 055.
 La Era de los Nogales. Baja, 2. Sardas. 693 019 479.
 Galino Pueyo. La Iglesia, 24. Tardienta. 627 615 708.
 Casa Arcas. Ctra. A-139, km. 51. Villanova. 974 553 378.

RESTAURANTES RECOMENDADOS

- El Origen. Pl. del Justicia, 4. 22001 Huesca. 974 229 745.
 Las Torres. María Auxiliadora, 3. 22003 Huesca. 974 228 213.
 La Oveja Negra. Oncinellas, 5. Barbastro. 625 165 753.
 L'Usuella. Escuelas Pías, 18. Barbastro. 974 394 226.
 El Montañés. Escudial, 1. Biescas. 974 485 216.
 Carmen. Avda. Ntra. Sra. del Pilar, 3. Binéfar. 974 420 531.
 1928. Ctra. Huesca, s/n. Canfranc Estación. 974 040 022.
 Casa Chongastán. Carretera, s/n. Chía. 974 553 200.
 Canteré. Aire, 1. Hecho. 974 375 214.
 Casa Blasquico. Palacio, 1. Hecho. 974 375 007.
 Cobarcho. Ramiro I, 2. Jaca. 974 363 643.
 La Catedral. Pl. Pons Sorolla, s/n. Roda de Isábena. 974 544 545.
 Cambium. Pl. Valle de Tena, 7. Sallent de Gállego. 974 488 219.
 Casa Frauca. Iglesia, 2. Sarvisé. 974 486 353.
 Lavedán. Nавero, 19. Tramacastilla de Tena. 974 487 160.

CUANDO BAJA UNA PERSIANA DE BAR, BAJA TAMBIÉN UN TROZO DE NOSOTROS

Confieso que esta vez llegar a tiempo con el artículo ha sido más complicado que encontrar una mesa libre un domingo que sales a *vermutear* por la última zona de moda de la ciudad. Entre trabajo, líos personales, la vida apretando donde suele y esa manía que tiene el reloj de correr más que una, me ha sido casi imposible sentarme a escribir. Pero en realidad, si soy sincera, había algo más.

Me costaba encontrar sobre qué bar hablar. Y eso, para una sección como esta, resulta bastante más preocupante que cualquier fecha de entrega.

Porque llevo meses dándome cuenta de una realidad mucho menos graciosa de lo que me gustaría: cada vez quedan menos bares de los de verdad. Menos templos de formica, parroquianos de asiento fijo y barras donde el desgaste de los codos podría catalogarse ya como patrimonio histórico.

En el último año he visto cerrar demasiados. El Bernardo. El Navarro. Y otros cuantos que no saldrán en *rankings* de diseño ni protagonizarán *reels* con música *indie* de fondo, pero que eran historia viva de nuestros pueblos, barrios y ciudades.

Bares donde no hacía falta innovar porque ya habían perfeccionado lo importante hace décadas.

Los huevos gamba; las salmueras; los fritos; los montaditos sin apellido...

Sitios donde el vermú de grifo tenía más poder reparador que muchos medicamentos y donde el dueño no necesitaba preguntarte qué querías, porque probablemente llevaba sirviéndotelo media vida.

Y ahí estaban siempre ellos. Los mismos. Palillo en boca. Comentario afinado *cuñadesco*. Rutina sagrada.

Más que clientes, parte del mobiliario del bar.

Perder esos bares no es solo perder un negocio. Es perder escenarios de vida cotidiana. Lugares donde media existencia de un barrio ha sucedido entre una caña, una anchoa y una conversación repetida mil veces.



Gabi Orte Chilindrón

El ya desaparecido bar Navarro, que se encontraba en las Delicias.

Luego está el segundo fenómeno: el relevo.

Ese instante en el que uno respira aliviado porque parece que el local sobrevivirá... hasta que aparece la *nueva carta*.

Y entonces llegan las *reinterpretaciones*.

Que una entiende que los tiempos cambian, claro. No se trata de vivir atrapados en una cápsula de fritanga eterna, ni de declarar la guerra al progreso. Pero tampoco hacía falta convertir ciertos bares en laboratorios de diseño gastronómico donde para pedir un pincho parece necesario consultar un diccionario.

Donde antes había un glorioso montado, ahora aparece pan brioche, cebolla caramelizada, queso de cabra y reducciones varias como si el vinagre de Módena cotizara en bolsa.

Las gildas se multiplican como si fueran cromos de colección. Los vinagrillos se sofistican. Y algunos locales acaban pareciendo más un *casting* de tendencias urbanas que un bar de barrio.

Que sí, que estará muy bueno. Pero no era eso.

Porque hay una diferencia enorme entre evolucionar y disfrazarse. Modernizar sin borrar debería ser la clave.

Y demasiadas veces, por desgracia, la esencia acaba cayendo bajo una capa de pintura industrial, cuatro bombillas *vintage* y una carta pensada más para fotografiar que para comer.

No reniego de lo nuevo. Bastante tengo con renegar de lo absurdo. Lo que me resisto a aceptar es que desaparezcan esos bares donde todavía se entra por hambre, por costumbre o por compañía, no por algoritmo.

Esos lugares donde el camarero sabe tu nombre, donde el vermú sabe igual desde hace cuarenta años y donde una croqueta de jamón sigue siendo una croqueta de jamón, sin necesidad de convertirse en una «experiencia gastronómica de autor».

BARES CON HISTORIA Y SIN POSTUREO



Archivo Gastro Aragón

Los bocadillos del bar El Siberiano, en el zaragozano mercado Azoque, son ya historia. Como los huevos camperos y la anchoas del Gran Venecia, en Torrero.

Porque esos bares sostienen mucho más que una caja diaria. Sostienen memoria. Sostienen identidad. Sostienen una forma de relacionarnos que cada vez cotiza más alto. Por eso esta vez no traigo una recomendación. Traigo una reflexión. Quizá todavía estamos a tiempo de valorar a esos últimos resistentes. A esos hosteleros que siguen defendiendo sus barras como quien protege una trinchera frente a la invasión del postureo. Frecuentarlos no es solo consumir. Es conservar. Así que desde aquí quiero hacer un pequeño llamamiento a quienes todavía conocen esos refugios de verdad. Si en vuestro pueblo, barrio o ciudad queda uno de esos bares AUTÉNTICOS, de los que siguen oliendo a historia, fritura bien

hecha y aperitivo sin tonterías, quiero conocerlo. Porque esta sección va precisamente de eso: de contar, reivindicar y celebrar a los últimos de Filipinas de nuestra hostelería o los últimos 300 defendiendo el paso de las Termópilas. Podéis enviarme vuestros imprescindibles por DM a @revoluciongastronomica o al correo zaragozatrends@gmail.com. Que no nos pase como con tantas cosas importantes: darnos cuenta de lo que valían justo cuando ya han echado el cierre. Mientras quede una barra con solera, un sifón, una salmuera y alguien dispuesto a defenderlos, todavía habrá esperanza.

LA LIGA DE LA TORTILLA

CAMPEÓN. Zeppelin Café. La Paz, 7. 607 161 020. Cierra sábados y domingos.

SUBCAMPEÓN. Albarracín. Pl. del Carmen, 1-2-3. 976 158 100. No cierra.

FINALISTA. Cabuchico. Mº. Roncesvalles, 68. 976 591 794. Cierra domingo tarde y lunes. | La Romareda. Bretón, 3. 625 978 685. Cierra lunes.

JUGARON EN 2025

CASCO HISTÓRICO

Cadillac. Verónica, 10. 50001. 976 397 074. No cierra.
Don Policarpo. Coso, 144. 976 392 880. Cierra domingos tarde.
Doña Tapa. Coso, 56. 50001. 611 882 840. Cierra domingo y lunes tarde.
El Caballo Blanco. Pl. San Miguel, 51. 976 221 492. No cierra.
El Truco. Estébanes, 2. 976 055 753. Cierra martes y domingo tarde.
Neutro Tapas. Santiago, 14. 876 544 288. No cierra.
Mercado Puerta Cinegía. Coso, 35, 1ª planta. 876 672 311. No cierra.
Mestiso. Cinegío, 2. 876 093 262. No cierra.

CENTRO

Bar-Vas. Cortés de Aragón, 1. 637 715 742. Cierra lunes.
Bardetod@s. Dr. Horno, 27. 976 100 409. Cierra sábados y domingos
Boulevardier. Francisco Vitoria, 25. 976 925 888. No cierra.
Casa Arriazu. Gil de Jasa, 14-16. 976 237 746. Cierra sábados y domingos.
Castiza. Dr. Horno, 26. 651 798 031. Cierra domingos y lunes; tardes, de martes a jueves.
Club de Empleados del Banco de Santander. Camón Aznar, 4. 976 445 913. Cierra sábados y domingos.
La Bocca. Madre Vedruna, 6. 976 218 018. Cierra domingos.
Milo. Pº Sagasta, 37. 640 725 923. Cierra domingo tarde y lunes.
Semana Fantástica. Lacarra de Miguel, 27. 679 721 088. Cierra lunes. Los domingos no hay tortilla.
Son de Luz. Miguel Servet, 9. 876 161 512. Cierra tardes de lunes, martes y miércoles.

Verdechulo. Pl. José María Forqué, 14. 976 021 175. Cierra domingos tarde.

UNIVERSIDAD

La Viña. Arzobispo Apaolaza, 23. 976 353 609. Cierra domingos.
Maza Etxea. Manuel Lasala, 44. 976 351 852. Cierra lunes.
Nómada. Pº Fernando El Católico, 37. 876 007 577. Cierra domingos.

LAS FUENTES

El Candelas. Maestro Mingote, 3. Lunes y martes, no hay tortilla.

DELICIAS / MIRALBUENO

El Cocinero de Miralbueno. Pl. Lagos Azules, 8. 50011. 976 050 058. Cierra lunes.
La Brasa de Andrés. Avda. de Madrid, 164. 50017. 976 955 252. No cierra.

MARGEN IZQUIERDA / ALMOZARA

El Cocinero de Goya. Julián Gállego, 40. 50018. 976 733 872. No cierra.
Extrem. Avda. Pablo Gargallo, 15. 50003. 661 145 743. Cierra lunes.
La Cava. María Zambrano, 30. 976 074 789. No cierra.
Morrofino. Pablo Casals, 2-4. 876 008 930. Cierra domingos.

OTRAS ZONAS

Kentya. Avda. Gómez Laguna, 82. 976 939 300. No cierra.
De Rechupete. Avda. Gómez Laguna, 6. 50009. 976 095 763. Cierra domingos.
La Junquera. Cno. Fuente de la Junquera, 120. 976 560 662. No cierra.
Santa Fe. Cabezo Buenavista, 9. 50007. 976 021 404. Cierra sábados y domingos.

¿QUIERES JUGAR?
whatsapp: 682 839 711 | liga-tortilla@adico.es



Cristina Martínez | Almozara



Gabi Orte Chilindrón



Gabi Orte Chilindrón

1. EL CANDELAS RECUPERA SU PREMIADO MENÚ

A petición de la clientela, el **restaurante El Candelas** –Maestro Mingote, 3. 50002 Zaragoza. 976 423 025– ha recuperado su propuesta con la que ganó recientemente el premio al **Mejor menú de 40 euros**, en el pasado **Certamen de Restaurantes - Premios Horeca**. Por 40 euros, durante el mes de mayo y previa reserva, los aficionados podrán disfrutar de Consomé de cocido con buñuelo de borraja; Pimiento del piquillo con morcilla y cebolla Fuentes de Ebro DOP al azafrán del Jiloca; Boliches del Pilar con manitas de ternasco de Aragón IGP y chireta; Trucha del Pirineo al estilo navarro con Jamón de Teruel DOP con menier de lima; Cochinillo con panceta ibérica y orejones; y Helado de frutas de Aragón. Incluye el vino Prados Fusión, DOP Campo de Borja, y café El Criollo. Una práctica que debería ser más habitual, pues en demasiados premios y concursos las propuestas galardonadas desaparecen rápidamente, privando al público de su disfrute.

3. BOMBONES DE VINO

Aunque nacida en Daroca, **Pastelerías Manuel Segura** lleva mucho tiempo arraigada en Cariñena, con lo que la creación de estos bombones al vino era solo cuestión de tiempo. Bajo la cobertura de chocolate, aparecen diferentes gelatinas, elaboradas con vino de la variedad elegida, además de otras notas que recuerdan el vino, como frutos rojos, frutos secos, especias, etc. Los de garnacha tinta contienen un toque de frambuesa; en el de garnacha blanca se puede encontrar avellana; en el bombón de macabeo se nota la manzana; en el chardonnay hay vainilla; y en los de uva cariñena, especias como calvo o pimienta.

Bombones de vino. *Pastelerías Manuel Segura. 976 800 317. pasteleriasmanuelsegura.com. Se encuentra en su web y tiendas propias: Daroca, Cariñena y Zaragoza –Dato, 1 / Antonio Saura, 2–. Precio: 14,90 euros, la caja con ocho bombones.*

3. TAPEA X EL TUBO

Catorce bares del zaragozano **Tubo** – número que puede crecer en un próximo futuro– se han aliado, bajo el lema **Tapea x el Tubo**, para ofrecer tapa y bebida por cuatro euros. La oferta, que estará debidamente señalizada en cada establecimiento participante, se hará los miércoles y jueves de 12 a 16 y de 20 a 23 horas, excepto festivos.

Según los organizadores –algunos de ellos en la fotografía–, «queremos que la gente tenga posibilidad de acercarse entre semana a degustar la gastronomía y el buen ambiente de esta zona. Además, la llegada del buen tiempo es una ocasión perfecta para acercarse al centro de la ciudad y disfrutar de un buen vino, cerveza o refresco acompañado de las tapas seleccionadas, que son las que, habitualmente, servimos en cada uno de los locales y en un horario muy amplio. La idea es que los clientes recorran los distintos bares en uno o varios días».

Participan, en la calle Cinegio, **gastrobar Mestiso**, **Caramelos Bistrot**, **taberna Amy** y **La Gerencia del Tubo**; en Estébanes, **Bodega Almau**, **La Ceci**, **bar Pílares** y **El Hormiguero**; **El Corral de La Delfina** y **Croquearte**, en Cuatro de Agosto; en Libertad, **bar Poca Broma** y **Casa Pascualillo**; **taberna La General del Tubo**, en Blasón Aragonés; y **bar de Puta Madre**, en la calle Ossau.

Siempre a tu servicio



GRUPO
tandemgrupo.com



LA ALQUERÍA

Pl. Mayor, 9. Ráfales.
978 856 405

Parrilla Albarracín
+Albarracín



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



Avda. de la Constitución, s/n
Alcolea de Cinca. 974 469 091
hostal-elportal.com



Edificio Jacetania, bajos
Formigal
974 490 472



Agustín Palomeque, 11
50004 Zaragoza
976 214 082
www.restaurantepalomeque.es



bodegapirineos.com



Bolonia, 26. Zaragoza
696 932 781
www.restaurantegamberro.es



Maestro Mingote, 3. Zaragoza
976 423 025



Hernán Cortés, 15. Zaragoza
976 258 076



Avda. Zaragoza, 50. Utebo
976 772 289
www.bocateriacuentame.es



María Auxiliadora, 3. Huesca
974 228 213

Nos gusta comer y beber aquí
Y además apuestan por GASTRO ARAGÓN

4. CARACOLES EN CASA PEDRO

Casa Pedro –Cadena, 6. Zaragoza. 976 29 11 68– propone sus **XVII Jornadas del caracol**, en la que probablemente será su última edición en este local, ya que los hermanos **Luis Antonio** y **Javier Carcas**, están ultimando el equipamiento del que será su nuevo restaurante, sito en la zaragozana calle San Miguel.

El menú degustación, por 60 euros, sin bebida estará disponible del lunes 11, al sábado, 23 de mayo, siempre bajo reserva. Para abrir boca, Crema de cebolla tostada - Migas crujientes - Caracoles; Croqueta de setas y caracoles; y Taco de cochinita - Pico de gallo de caracoles. Se comienza con Gyoza de caracoles vegetal - Caldo *dashi* ibérico, para continuar con los imprescindibles Caracoles a la antigua. Como platos fuertes, Lomo de bacalao - Fondo de pimientos tatamados - Chilindrón de caracoles; y Jarrete meloso de cordero - Estofado de caracoles. Como postre, *Hanami* de yuzu y tomillo.



Gabi Orte Chilindrón

5. PICAUBÉ, NUEVO EN EL VALLE DE ASTÚN

La **Estación de esquí del Valle de Astún** amplía su oferta gastronómica con la incorporación del restaurante **Picaubé** –Hotel Europa. Astún. 974 373 088–, un concepto complementario, pensado para quienes buscan una comida o cena de calidad, con servicio en sala, propuesta gastronómica estructurada y variada bodega. Ofrece desayunos a modo de *brunch*, carta y un menú degustación los fines de semana por 45 euros, sin bebida.



Astún

6. SAL PARA EXIGENTES

Considerada como la *reina de las sales*, la flor de sal se recoge de forma manual por avezadas manos salineras, sin sufrir ningún proceso industrial. Se obtiene en la superficie con una pala y siempre al amanecer, en días que no sopla el viento, antes de que caiga al fondo del cristallizador, donde se convertiría en simple sal marina. Se mantiene en sacas durante un año para que la sequen el viento y el sol. Se logra así una sal de fina textura, que jamás se apelmaza y cuyos cristales se pueden apreciar a simple vista. Dada su capacidad para disolverse de forma progresiva, aportando un salado más amable, sus posibilidades en la cocina son mucho mayores. Desde integrarse en el plato en sus fases más tempranas, con un mayor control del sabor y una experiencia más equilibrada en boca, hasta esparcirse por encima, justo antes de servir, aportando textura, equilibrio y matices de sabor. Viene en un cuidado envase de 150 gramos

Flor de sal Cabo de Gata. Sal Costa. Barcelona. 902 236 554
www.salcosta.com. Se encuentra en tiendas especializadas y su propia web.
Precio: sobre 7 euros.



Gabi Orte Chilindrón

7. CIERRES

La Venta de Malanquilla, histórica parada entre Calatayud y Soria ha cerrado sus puertas tras 70 años de historia. Su gerente, **Carlos Serrano**, lo justifica por sus problemas de salud y la falta de personal. Entre otros, la caza y los escabechados eran algunos de sus platos que le dieron notoriedad.

Tras intentar solucionar sus problemas burocráticos con el Ayuntamiento de Zaragoza, el kiosco **La Milonga**, en el parque Pignatelli, ha concluido definitivamente su actividad.

El histórico bar del casco viejo zaragozano, **El Licenciado Vidrieras**,

abierto en 1987, baja definitivamente su persiana. Sus propietarios, hijos de los fundadores, **Daniel Hervías** y **Eduardo Meneses**, mantienen otros dos establecimientos, también en la calle del Temple, **Manolo La Nuit** y **La Cucaracha**. Tras apenas dos años de vida, **El Asador Vasco de Zaragoza** cerró sus puertas a mediados del pasado mes de marzo.

8. LA SENDA SE ACTUALIZA

El restaurante **La Senda** –Hernán Cortés, 15. 50004 Zaragoza. 976 258 076– ha redecorado su comedor, que, siempre presidido por el enorme reloj, logra un ambiente mucho más cálido, con menor impacto sonoro y más intimidad en cada una de las mesas. Por otra parte, ha ampliado de forma notable su **carta de vinos**, que crece hasta superar las 125 referencias, muchas de ellas prácticamente exclusivas. Con bastantes vinos servidos también por copas, ofrece aperitivos y generosos; dulces; espumosos, cavas y champagnes; vinos de Aragón, pero también del resto de España, Francia, Alemania, Italia o Canadá. La carta física, que se ofrece al cliente que lo solicita, agrupa los vinos, además de por la clásica tipología, por sus características organolépticas: *con cuerpo y estructurados, mediterráneos y cálidos, maduro y complejos*, etc. Incluye una breve y precisa reseña de los mismos. Mantiene su actual menú degustación, con catorce pases, donde no falta el conspicuo Huevo Senda.



8 | Gabi Orte Chilindrón

9. PREMIADO CHOCOLATE ECO

La tableta de **Chocolate blanco con pistachos ecológicos** de **Isabel Chocolates artesanos** ha sido reconocida con el Oro a la **Mejor Tableta de Chocolate Artesano de España 2026**. A partir del grano de cacao, que prensan en su obrador obtienen la manteca de cacao, que conserva su riqueza aromática y su personalidad natural, al contrario de las industriales. Surge así un chocolate con más carácter, más matices y una textura excepcional; por su parte, el pistacho aporta frescura y sabor auténtico.



9 | Isabel

Chocolate blanco con pistachos ecológicos. Isabel Chocolates artesanos. Alcorisa. 978 840 711. chocolatesartesanosisabel.com. Se encuentra en algunas tiendas especializadas y su propia web. Precio: sobre 7,80 euros.

Siempre a tu servicio



Pol. Malpica, calle B. Zaragoza
www.gussto.es
976 573 676



www.chocolates.bio



El Grillo y la luna
Ctra. de Berbegal A-1226 Km.
2,5. Barbastro (Huesca)
974 269 188
www.elgrilloylaluna.com

Nos gustan sus productos
Y además apuestan por GASTRO ARAGÓN



10. LA MEJOR PASTA DE TÉ

Timut, pasta de té elaborada por la jacetana confitería **Echeto** se ha clasificado como la décima mejor de España, en el concurso organizado por la revista **Dulcypass**. Se trata de un homenaje a sus tradicionales besitos –pequeños crocantes de leche, miel, piñones y almendras–, que **Nicolás Montserrat Echeto**, la quinta generación de pasteleros, ideó hace tiempo. La pasta viene dispuesta en capas: base de galleta con tofe y gel de limón, culminado por una gianduja de chocolate blanco con piñones. **Pastelerías Tolosana**, la mejor aragonesa el año pasado con Namasté, se ha quedado décimo tercero; **LaPaca**, Huesca, tercera en 2022, en el puesto 32; y la zaragozana **Bombonera Oro** en el 40. La ganadora nacional ha sido **Golimbeo**, homenaje a las abuelas con una actualización de la clásica perrunilla extremeña, de la pastelería homónima en Badajoz.

11. APERTURAS Y REMODELACIONES

Tras un año de gerencia, **Mario Montañés** cambia el nombre de **bar Castro**, en el Tubo, a **vermutería Orache**, decorada con grafitis de **Barok**. Mantiene sus torreznos, que comparten barra con ensaladillas, patatas rellenas, huevos rotos, anchoas rebozadas, etc.

La cadena de cervecerías **D'Jorge** abrirá próximamente su quinto local en Zaragoza, cerca de Aragonia. Está especializada en tapas y raciones clásicas, además de bocadillos de gran tamaño.

El recientemente reabierto **Centro Las Armas** dispondrá de **cafetería**, gestionada por la **Fundación Federico Ozanam**, durante los próximos diez años. Aprovecharán las instalaciones para programas formativos de **INSERTA** en el sector de la cocina y la hostelería.

Bajo la nueva denominación **Flor de Lis Plaza del Pilar** el que fuera **Tajo Bajo** ha reabierto sus puertas, totalmente remodelado, con una carta similar a la de la casa madres, en la zaragozana calle Don Jaime. Los productos de proximidad, como la borraja o el ternasco de Aragón son la base de su carta.

El **Maestro del Sushi**, **Abel Mora** abre su tercer establecimiento en Zaragoza, en el número 30 de la calle Matilde Sangüesa, cerca de la Azucarera, con servicios de recogida en el local y reparto a domicilio. Se suma a los ya



abiertos en el mercado de san Miguel y la calle Embarcadero, en Casablanca.

El zaragozano parque **Macanaz** recupera su quiosco, junto al **Jardín de las garnachas**. **Tierra y fuego** será un asador donde combinará las gastronomías aragonesa y argentina.

La histórica **Borda Nadal**, en Ansó, vuelve a la vida de la mano de **Andrea Vecchiattini** y **Uxue Pérez**. Su carta mantiene la esencia con algunos toques innovadores, incluyendo el solomillo de potro. Ofrece también alojamiento.

El conocido **Burger Paco**, sito en Espoz y Mina, da paso a un **French Taco Halal**, cadena francesa, cuya estrella es el French taco, una tortilla de trigo rellena de carne, patatas fritas, queso fundido y salsas, prensada a la plancha y certificada como **halal**. El veterano cocinero andaluz **Moisés Catena**, bregado por todo el mundo, junto a su mujer, **Chia Yu**, mantiene abierto del único **supermercado de Azuara**, cerrado desde febrero por jubilación de sus propietarios.

El viajero cocinero aragonés **Toño Palacio** es el nuevo responsable de la **cervecería Puerta del Duque**, en la zaragozana calle del Asalto, tras la jubilación de **Esmeralda Oca**. Su idea es mantener «parte de la esencia», ofreciendo curados, salazones buenos quesos, jamón cortado a cuchillo, vinos singulares y alimentos de Aragón, incorporando poco a poco diferentes guisos. Con la consumición se incluirá una tapa sencilla.

El antiguo **restaurante Faustino** reabrirá sus puertas en la zaragozana plaza de san Francisco como **Cobarcho**, de la mano del empresario jacetano **Pedro Marco**.

12. ADIÓS A LOS QUESOS DE BENABARRE

Debido a su merecida jubilación, tras más de treinta años de intenso trabajo, **Pilar Marqués** y **Juan José Baró** dejan de elaborar los **Quesos Benabarre**. Desde su granja La Fondaña, donde criaban las cabras y tenían la quesería y tienda, fueron pioneros en la recuperación de la cultura quesera aragonesa, que a finales del pasado siglo no atravesaba precisamente sus mejores momentos. Imprescindibles en cualquier tabla que se quisiera aragonesa, sus muy premiados quesos, los frescos, el que tenía forma *aservilletada*, los aromatizados, también el yogur, contribuyeron de forma notable a incrementar la cultura quesófila en Aragón, siempre presentes en cuantas ferias y eventos se les reclamara. Sus sabores siempre permanecerán en nuestra memoria palatal.

13. KÉFIR DE CABRA

Quesos La Pardina ha lanzado un novedoso kéfir de leche de cabra, mucho más digestible y con menor contenido en lactosa que los procedentes de otras leches. A partir de su propio ganado, lo que garantiza la calidad de la materia prima, este fermentado con probióticos aparece cremoso a la vez que ligero, con una equilibrada acidez y un toque de efervescencia natural, además de resultar muy nutritivo. Viene presentado en botellas de 250, 500 y 1000 mililitros, para atender diferentes necesidades. Debe conservarse en frío, con una caducidad de cinco días tras su apertura.

Kéfir de cabra. Quesos La Pardina. Santa Isabel, Zaragoza.
976 573 950. quesoslapardina.com. Se encuentra en la web, además de *El Corte Inglés, Hipercor, Alcampo, Carrefour, Eroski, tiendas especializadas, centros de fitness, máquinas de vending saludable, etc.*
Precio: 2,50 euros, 250 mililitros; 4, medio litro; 6 euros, litro.

14. NUEVA CARTA EN BOULEVARDIER

Boulevardier –Francisco Vitoria, 25. 50008 Zaragoza. 976 925 888– renueva su carta, que en mayo ofrece platos como Canelón de melosa de ternera con salsa de queso suave y reducción de ternera; Arroz frito estilo nikkei con pluma ibérica langostinos y salsa ahumada; Puerro braseado con carpaccio de zamburiñas, *demi glace* y mahonesa de pimiento asado; Mollejas de ternera glaseadas; o Lomo limpio de rodaballo fresco al Orio, sin olvidar tapas como las salmueras del Cantábrico, las ostras o los numerosos cócteles, clásicos o creativos que ofrecen.

Mantienen su menú diario, al mediodía de lunes a viernes, por 18 euros, y el de cenas y fines de semana –entrantes para compartir y segundo a elegir, con degustación de postres–, por 32, siempre a mesa completa.

Su menú degustación, por 45 euros –con maridaje, por un suplemento de 28 euros– ofrece un buen número de *snacks*, seguidos por aperitivos, un granizado para limpiar, bacalao, angus y el apartado dulce, además de café e infusiones.

15. NOMBRES PROPIOS

La periodista zaragozana **Elisabeth G. Iborra** se ha convertido oficialmente en la primera **sumiller de carne** española titulada en esta especialización tras formarse en la Universidad de Buenos Aires.

Al ser el único que se ha presentado, el bocadillo creado por **Foodverso** ha sido designado Mejor Bocadillo de España 2026. Su Majestad propone un suave pan *hoagie* que abraza un pollo crunch y ensalada cremosa de aguacate, con un fino torrezno de Soria, boniato *crispy*, salsa César y *dip* de salsa de huevo frito.

El **vermut Cabecita Loca Premium** ha sido galardonado como **Mejor Vermut** en los **Premios Verema 2025**. Se conceden mediante votación popular entre profesionales del sector, sumilleres, bodegueros y aficionados; en esta edición se registraron más de 340 000 votos.

El cocinero **Luis Vicente Zaldívar**, propietario del gastro sitio **El Escondite**, en el zaragozano, paseo de Rosales, ha vuelto a ser uno de los diez mejores cocineros españoles de tapas y pinchos con verduras en el **Concurso Nacional de Cocina de Verduras** celebrado en Tudela. Por segundo año consecutivo, su propuesta, **Para maja, la borraja**, ha alcanzado la final entre 39 participantes.



Gabi Orte Chilindrón



Gabi Orte Chilindrón

No pudo ser, el aragonés **Javier Jiménez**, jefe de sala del restaurante **Aragonia** y finalista en el concurso **Mejor camarero del año 2026**, tuvo que conformarse con el premio **La Finca - Cultura de la carne en sala**. El ganador fue **Javier Gil**, que oficia en el restaurante madrileño **Gaytán**.

La cadena aragonesa de restaurantes **La Mafia se sienta a la mesa** pasará a denominarse **La Famiglia**, tras el fallo en contra de la **Oficina Española de Patentes y Marcas**, tal y como había solicitado el **Gobierno de Italia** [Más información en la página 34].

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA

Porque no
hace falta
hacer miles
de kilómetros
para llegar al
paraíso...



CUÉNTAME

PLATOS CON HISTORIAS, CON BODEGA PIRINEOS

Para celebrar el nacimiento del vino **Tuca d'Aneto barrica 2023**, Bodega Pirineos puso en marcha el año pasado **Platos con historias**. Un recién nacido que iría creciendo al ritmo de las historias que podría escuchar en los restaurantes participantes. Un año después, la criatura ha crecido, incluso ha cambiado de nombre, pues ahora se llama **3.404 Barrica 2024**, si bien mantiene sus características; madurar tiene su punto.

Pero el vino grita **Cuéntame**, quiere seguir escuchando historias que le hagan crecer. Las mismas que atesora la cincuentena de bares y restaurantes que participan en esta propuesta y que contarán a sus clientes; el qué hay detrás de ese plato emblemático, por qué nació o cómo llegó a la carta del establecimiento. Y lo hará del 22 de mayo al 21 de junio.

Este vino singular de la bodega fundadora de la **DOP Somontano** quiere compartir esas historias, que se pueden leer en el periódico editado al efecto, **Pirineos Stories** -10 000 ejemplares distribuidos por todo Aragón-, y escuchar en las redes sociales de la bodega, **Gastro Aragón** y los propios participantes. Y también auspiciar el diálogo en la sala, que los camareros cuenten a la clientela, que compartan sentimientos. Pues la gastronomía es mucho más que la ingesta de deliciosos bocados; es historia, es patrimonio, cultura, territorio, sentimientos. Historias, en definitiva.



Aragón. Del 22 de mayo al 21 de junio de 2026.

PARTICIPAN

■ **HUESCA CAPITAL.** **Abba Mía Huesca.** Tarbes, 14. 974 292 900. **El Alambique.** Pl. San Lorenzo, 2. 974 229 190. **La Goyosa.** San Lorenzo, 4. 974 030 932. **Las Torres.** María Auxiliadora, 3. 974 228 213. **Lillas Pastia.** Parque, 3. 974 211 691.

■ **PROVINCIA DE HUESCA.** **El Portal.** Avda. de la Constitución, s/n. **Alcolea de Cinca.** 974 469 091. **Casa Pardina.** Medio, s/n. **Alquézar.** 974 318 425. **Barbastro: Nueve.** Pl. Universidad, 1. 974 308 459. **Sabores d'Entonces.** Oncinellas, 6. 22. 619 567 997. **Trasiego.** Avda. de la Merced, 64. 74 312 700. **L'Usuella.** Escuelas Pías, 18. 625 165 753. **Casa Chongastán.** Carretera, s/n. **Chía.** 974 553 200. **Piscis.** Pl. Aragón, 1. 22400 **Monzón.** 974 400 048. **Rokola.** Barranco, 41. 22430 **Graus.** 677 301 601. **Casa Frauca.** Avda. de Ordesa, 2. **Sarvisé.** 974 486 353. **Albergue d'A Garcipollera.** Plaza, 4. **Villanovilla.** 974 348 183.

■ **TERUEL CAPITAL.** **La Torre.** El Salvador, 20 bis. 978 605 263. **Método.** Francisco Piquer, 6. 978 227 773. **Yáin.** Pl. de la Judería, 9. 978 624 076.

■ **PROVINCIA DE TERUEL.** **Alcañiz: Empeltre.** Ramón J. Sender, 8. 978 838 884. **Liceo.** Panfranco, s/n. 978 830 964. **La Fábrica de Solfa.** Arrabal del puente, 16. **Beceite.** 978 850 756. **La Torre del Visco.** Ctra A-1414. **Fuentespalda.** 978 769 015. **El Rinconcico.** Santa Lucía, 4. **Mora de Rubielos.** 978 806 063. **La Alquería.** Pl. Mayor, 9. **Ráfales.** 978 856 405. **Baudilio.** Avda. Hispanidad, 43. **Valderrobres.** 978 890 349.

■ **ZARAGOZA CAPITAL.** **Absinthium.** Coso 11, hotel Oriente. 876 707 274. **Boulevardier.** Francisco Vitoria, 25. 976 925 888. **Casa Pedro.** La Cadena, 6. 976 291 168. **El Candelas.** Maestro Mingote, 3. 976 423 025. **El Foro.** Eduardo Ibarra, 4. **50009.** 976 569 611. **La Bodega de Chema.** Latassa, 34. 976 555 014. **El Truco.** Estébanes, 2. 976 055 753. **Gayarre.** Ctra. del Aeropuerto, 370. 976 344 386. **Goralai.** Santa Cruz, 7. 976 557 203. **La Artesanal.** Juan José Rivas, 6. 876 245 027. **La Doris Gastrotaberna.** José de la Hera, 2. 690 703 417. **La Embajada.** Pl. Aragón, 12. 876 672 112. **La Rinconada de Lorenzo.** La Salle, 3. 976 555 108. **La Scala.** Sanclemente, 4. 976 237 880. **Mas Torres.** Francisco Vitoria, 19. Zaragoza. 976 228 695. **Mazmorra.** Valle de Broto, 18. 976 048 618. **Palomeque.** Palomeque, 11. 976 214 082. **Quema.** Pº María Agustín, 20. 976 439 214. **Sidrería Begiris.** Inocencio Ruíz Lasala, 52 Santa Isabel. 691 660 055. **Urola.** San Juan de la Cruz, 9. 976 560 221.

■ **PROVINCIA DE ZARAGOZA.** **Gratal.** Pº Constitución, 111. **Ejea de los Caballeros.** 976 663 729. **Parrilla Nardone.** Estajedas, 10. **Luesia.** 675 848 277. **Fonda Rubio.** G. Giménez, 22. **Muel.** 976 140 059.

Gabi Orte Chilindrón

PISTAS A FUTURO



Gabi Orte Chilindrón

DE NUEVO, PAQUITOS

Del jueves, 4, al domingo, 21 de junio vuelve La Ruta del Paquito de Ternasco de Aragón, que inundará Aragón de estos singulares bocadillos, que toman su nombre del popular *pepito de ternera*. El año pasado participaron 62 establecimientos –la mayoría en la modalidad de concurso– en las 22 localidades, con un notable crecimiento respecto a 2024, lo que probablemente se superará en esta edición.

Los ganadores de cada provincia pasarán directamente a la final nacional para intentar traer de nuevo a nuestra comunidad el título Mejor Paquito de España.

El año pasado ganó el Paquito Manjar de Ternasco, de El Ambigú de Zaragoza, con un sándwich con pierna de Ternasco de Aragón IGP desmechada, hígado de cordero y salsa picante casera en pan *tramezzini*. El mejor de Teruel se fue para Utrillas, Las Vegas, La Madre del Cordero, de pierna asada a baja temperatura, mientras que en Huesca se impuso El Portal, en Alcolea de Cinca, con PaquiTA La Cubana, rosbif rebozado de filetes de ternasco al pibil.



Aragón. Del 4 al 21 de junio de 2026.

GASTROMANÍA



Cristina Martínez | Almozara

Organizada por la **Academia Aragonesa de Gastronomía**, la octava edición de la jornada **Gastromanía** se celebrará el próximo martes, 23 de junio, en las instalaciones de la Fundación San Valero. En esta ocasión, su título será **La Dieta mediterránea en Aragón: 30 años de ciencia, alma y futuro**. Aunque el programa es todavía provisional, tendrán lugar tres mesas redondas, *Características de la dieta mediterránea en Aragón*, *Los componentes no nutricionales de la dieta mediterránea en España* y *Los retos de la dieta mediterránea en el siglo XXI*. Entre los ponentes previstos, **Paco Doblas**, **Wenceslao Varona**, **Enrique Barrado**, **José Miguel Martínez Urtasun**, **Javier Delgado Lista**, **Miguel Ruiz Canela**, **Marta Garaulet**, **Mercedes Sotos Prieto**, **Pilar Bonet**, **Laura Reviejo**, **Fernando Civeira**, **Fernando Rodríguez Artalejo**, **Mercedes Sotos Prieto** y el propio presidente de la Academia, **Ernesto Fabre**.

Zaragoza. Martes, 23 de junio de 2026.

GASTRONÓMICA FLORECE

Como ya es habitual, **Zaragoza Florece**, ya en su sexta edición, tendrá un amplio componente gastronómico y musical, además del relacionado con las flores, la naturaleza y la sostenibilidad.

En el paseo San Sebastián, donde encontrarás una veintena de gastronomías y bares, cuya oferta se puede consumir –de 10.30 a 23 horas– paseando por el parque o, sentado, en la zona pícnic instalada justo al lado de la zona gastronómica. Desde helados artesanos con **Elarte** hasta las habituales hamburguesas, pasando por pizzas, *focaccias*, sándwiches coreanos, comida oriental, huevos rotos, perritos calientes, *baguets*, bocadillos ibéricos y también de origen aragonés.

Este año se estrena un nuevo espacio junto a la exposición floral de la Escultura Homenaje a la Exposición Hispano-Francesa, siguiendo el paseo de los Bearnese. La **Placita by Enbotella** es un punto de encuentro, con *sets* de dj durante la mañana y la tarde, y con distintos puntos para probar diferentes tipos de bebida. Entre ellos, Mionetto y Solare, **LAUS**, **Gin Vinica**, Anayón, Champagne Besserat de Bellefon, con la gastronomía a cargo del Grupo Vaquer. Allí mismo, el día 21, **Grandes Vinos** presentará el **Kit Grandes Garnachas a Ciegas**, comercializado en colaboración con **enbotella.com**; una selección de seis garnachas



Ayto. de Zaragoza

elegidas por el comprador entre las diez de la campaña, ocho antifaces, diez marcadores de copa exclusivos de **Kukuxumusu** y acceso mediante QR a un vídeo explicativo narrado por **Manu Jiménez**, mejor sumiller de España 2017 y director técnico de **Wines from Aragón**.



Zaragoza. Del 21 al 24 de mayo de 2026.

Del 22 de mayo al 22 de junio

Platos con historias... *Cuéntame*

lo que se esconde
tras **cada plato**



DE GARNACHAS CON GRANDES VINOS

HASTA EL 7 DE JUNIO, REGALO DE OTRA GARNACHA 10 AL PEDIR LA PRIMERA

El año pasado, *la uva que te hace volar* llegó a las pantallas de Times Square. Este año vuela hacia su origen, el Mediterráneo que la vio nacer y expandirse. **Grandes Vinos, DOP Cariñena**, continúa con esta campaña que une vino, cultura, ciudad y comunidad en torno a diez expresiones representativas de la garnacha aragonesa.

2x1. Los más de ochenta establecimientos adheridos a la campaña –bares, restaurantes, tiendas de alimentación y vinotecas– ofrecen hasta el domingo, 7 de junio, la promoción **2x1 en garnacha**: al pedir una de las diez garnachas, invitan a otra diferente –para probar otra diferente–, en copa o en botella.

La **colección Garnacha 10** de 2026 reúne diez expresiones de una misma uva, que abarcan todos los perfiles de cliente y todos los momentos de consumo. Para los que buscan lo saludable y el sabor de lo nuevo: Monasterio de las Viñas Garnacha Rosado 0,0 %; Núbilo Garnacha Tinto 0,0 %, con crianza y alma gourmet; 49 Millions Garnacha Rosado, fina burbuja y 6,5 % de alcohol; y Hoy Garnacha 11 % el sabor de lo nuevo. Para el consumidor más tradicional, la gama Corona de Aragón: Garnacha Blanca joven, Garnacha Tinto joven y Garnacha Viñas Viejas, con cuatro 4 meses de crianza. Para el paladar *gourmet*, la gama Anayón, de producción limitada. Garnacha Blanca, 39 meses de crianza; Garnacha Rosado, seis meses de crianza; y Garnacha Tinto, 12 meses de crianza.



Grandes Vinos

Los diez vinos que participan en la promoción, la colección Garnacha 10.

MÁS ACTIVIDADES. A ello se suma **Wine Painting con Pinta y Brinda**, arte con vino en los bares de Zaragoza, talleres de dos horas en los que los asistentes aprenden a pintar un cuadro inspirado en la garnacha y en Zaragoza, guiados paso a paso, con vino de la colección incluido. No se necesita experiencia previa, todo el material está incluido y cada asistente se lleva su obra terminada a casa. Por 41 euros, el 14 de mayo en Pura Brasa Zaragoza; el jueves, 18 de junio, en el **restaurante Palomeque**; y el jueves, 25 de junio, en La Lobera de Martín.

No faltará una sesión inmersiva de **yoga y movimiento** con **Sara Marín Alquézar**. Al aire libre en el Parque Grande, con, picoteo y *snack* saludable el 16 de mayo. Y **catas solidarias** en hoteles zaragozanos. En el Don Jaime I, el jueves, 21 de mayo, y el 25 de junio en el Aparthotel Los Girasoles, donde treinta de quienes suban fotografías, disfrutarán de una exclusiva cata y fiesta.

SORTEO DE UN CRUCERO. La promoción conlleva el sorteo de un crucero para dos personas por las rutas históricas de la Corona de Aragón, siguiendo los mismos caminos que recorrió la garnacha hace más de siete siglos: Barcelona, Palma de Mallorca, Cerdeña, Sicilia, Nápoles y el sur de Francia.



Zaragoza. Del 7 de mayo al 7 de junio de 2026.

II FERIA DE LA GARNACHA Y DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

La **Feria de la Garnacha y la Gastronomía Sostenible** vuelve a celebrarse en el Parque Macanaz, del jueves, 4, al domingo, 7 de junio, con la presencia de diferentes bodegas aragonesas. Allí, el mismo jueves **Grandes Vinos** inaugurará su caseta con el **Runeo G10**, ruta de *running* popular que concluye allí mismo con copa de bienvenida incluida.

De la mano de la hostelería zaragozana, **GastroGarnacha**, donde numerosos establecimientos ofrecerán tapas, raciones y menús a precios cerrados, combinados con vinos aragoneses con la variedad garnacha en diferentes versiones.

Y un serie de **encuentros** relacionando el vino con la **econo-**



mía, la arquitectura y la creatividad, las mañanas del miércoles 3, al viernes. Con nombres como el vinatero **Enrique Valero**, el publicista **Toni Segarra**, o los arquitectos **Shigueru Ban** y **Marta Thorne**.



Zaragoza. Del 3 al 7 de junio de 2026.



Gabi Orte Chilindrón

Tiempo líquido una experiencia enológica inmersiva y diferente.

ENOTURISMO

■ Continúa **Bodega Pirineos** con su **Tiempo Líquido**, una nueva experiencia, donde cinco vinos toman la palabra para guiarnos por su propia historia. Serán catados desde donde nacen, en el silencio del depósito, hasta que se convierten en memoria líquida, recorriendo los espacios clave de la bodega: el depósito de inoxidable, el hormigón, la barrica y el botellero subterráneo centenario. Cada fase se cata *in situ*, con vinos reales en proceso, incluyendo un vino de la bodega que nunca quiso ser embotellado, y un vino embotellado que nunca quiso salir de la bodega. La próximas sesiones será el sábado, 13 de junio, y el viernes, 31 de julio, siempre a las 11.30 horas, por 40 euros.

■ **Sábados de maridaje en Enate**, en la propia bodega, cada primero de mes, que incluye visita guiada a la bodega, visita e interpretación de la Sala de Arte y cata marinada de cinco vinos. El sábado, 6 de junio, Cata de dulces locales y vinos de guarda; y el 4 de julio, Cata de la gama Monovarietales. Además, la bodega celebra el **Día Internacional de los Museos**, el viernes, 15 de mayo, a las 20 horas, con una visita especial, a un precio simbólico de 8 euros, con paseo desde los viñedos y a través del arte por el mundo del vino, guiados por el equipo de enoturismo y **Lola Durán**, crítica de arte y asesora artística de ENATE. Plazas limitadas, con inscripción previa.

■ Todos los sábados, de 11 a 13 horas, en **Bodegas Borsao** –Camino del Tejar, s/n. Borja. Borja. 976 867 116–, **visitas guiadas con cata**, por 20 euros. Se descubre la enoteca, la sala de depósitos, la zona de embotellado y la sala de jaulones a través de más de 16 000 metros cuadrados. Incluye también la cata de tres de sus mejores vinos, con tapas de acompañamiento. Además, el sábado, 23 de mayo, de 11 a 13.30 horas, por 25 euros, **Experiencia Borsao y chocolate**, de la mano de **Juan Ángel Rodríguez**, propietario y maestro chocolatero de la marca artesanal **Kankel Cacao**. Una experiencia divulgativa y sensorial a con chocolates de orígenes diversos como Perú, Madagascar, India o Uganda, que incluye cata, degustación y visita a la bodega.

■ **Bodegas Laus** –Ctra. N-240, km. 154,8. Barbastro. 974 269 708– propone, además de la visita a la bodega, con cava y aperitivo, sus sesiones **Laus & Yoga**. La próximas serán los domingos 24 de mayo, 21 de junio y 19 de julio. Por 18 euros, incluye sesión de yoga de la mano de **Prana Centro de Yoga**, paseo por la bodega y posterior degustación de dos vinos.

■ El **Cariñena Wine Museum** celebra el **Día Internacional de los Museos**. Recorrido por el viñedo, en pleno momento de la floración; degustación de vinos de la DOP Cariñena con maridaje; y taller de acuarela botánica guiado por **Beatriz Bertolín**; y visita al museo. El domingo, 17 de mayo, por 45 euros. Los sábados, domingos y festivos ofrece también **cata sensorial, Cata Premium, Visita guiada a la ciudad y Experiencia familiar**.

■ Continúa el restaurante del **Gran Hotel Ciudad de Barbastro** –Pl. del Mercado, 4. Barbastro. 974 308 900– con su ciclo de cenas maridadas con vinos de bodegas de la **DOP Somontano**. Siempre a las nueve de la noche, el viernes, 15 de mayo, con Bodega Otto Bestué; el 12 de junio, **Bodega Sers**; y el 17 de julio, Obergo. También, **12 meses, 12 tapas**, de 7 a 23 euros, por 4 euros, copa de vino del Somontano y una tapa: en mayo, de Bélgica; argentina, en junio; y en julio, peruana.

■ Nueva excursión del **Bus del Vino del Campo de Cariñena La Ruta del Vino de las Piedras**, el sábado, 30 de mayo, por 45 euros, que incluye traslados, guía, entradas, degustación de vino y comida. Salida a las 9.15 desde Zaragoza, Museo Pablo Serrano. Visita a Fuendetodos, su Casa Natal y el Museo del Grabado; visita guiada a Bodegas Hacienda Molleda; comida en el restaurante El Paradero; y paseo por Paniza.

■ Vuelve el **Bus del Vino Somontano**, con salidas desde Zaragoza, Huesca y Barbastro, por 42 euros, que se reducen a 32, si se aloja ese fin de semana en alguno de los alojamientos de la ruta. El sábado, 23 de mayo, **Raíces**, visita y degustación en Bodegas Osca y Otto Bestué, además de visita guiada a Graus con cata de Longaniza de Graus. El sábado, 13 de junio, **Sabor a Somontano**, visita y degustación en el viñedo de Bodega Idrias; cata de aceite y visita en Aceites Ferrer; cata en la Fuente de los 12 caños de Estadilla con Bodegas Aldahara; y tiempo libre en Barbastro. Y el 27 de junio, **Dulce y vino**, degustación de vinos y visita a **Bodega Pirineos**, tiempo libre en Barbastro y cata dulce en el Espacio del Vino DOP Somontano.

■ Tras su debut en Huesca el 9 de mayo, **Somontano en Ruta** recalará en Binéfar, el sábado, 23 de mayo; una semana después en Benasque: los sábados 6 de junio en Jaca y el 20, en Aínsa. Degustación de vino de la **DOP Somontano**, música en vivo, tapas con establecimientos locales y arte, son algunas de sus propuestas.

**TODA
LA INFORMACIÓN
QUE NECESITAS**

WWW.IGASTROARAGON.COM

i | gastro



RUTAS POR EL MUDÉJAR

La **Diputación de Zaragoza** propone junto con **Territorio Mudéjar** sus nuevas rutas para 2026, que suman 49 destinos, 25 itinerarios y 40 fechas. Comenzaron el pasado mes de febrero y se prologarán, siempre en sábado o domingo, hasta el próximo mes de diciembre. La actividad es gratuita y se puede reservar plaza y transporte desde Zaragoza.

Las dieciséis rutas han sido diseñadas a través de los elementos culturales que se conservan del arraigo en la provincia de la tradición islámica andalusí desde el siglo VIII y su permanencia en el mundo occidental cristiano. Cuentan con guías y profesionales del patrimonio vinculados a las localidades y todos los itinerarios ofrecerán una muestra gastronómica o de artesanía local con el fin de reivindicar el valor de los oficios y la actividad económica de los pueblos.

Normalmente incluyen la visita a tres localidades; por ejemplo, la que tendrá lugar el sábado, 23 de mayo, denominada *La construcción del espacio: luz y materia* llega Borja, Magallón y San Mateo de Gállego. Y la del 13 de junio, *Paisaje cultural: territorio vivido* descubrirá las torres de las localidades zaragozanas de Cosuenda, Cariñena y Longares.



Provincia de Zaragoza.

Sábados y domingos de mayo y junio de 2026.



Y ADEMÁS

■ Del 7 al 17 de mayo, se celebra la octava edición del **Concurso de croquetas de Zaragoza y provincia**, en el que participan 35 establecimientos, de la capital, El Burgo de Ebro, La Almunia de Doña Godina, Luesia, Morata de Jalón, Villanueva de Gállego, en las categorías de croqueta innovadora, con jamón de Teruel, con Ternasco de Aragón y con Alimentos de Aragón.



■ El **mercado Central de Zaragoza**, a través de la **Escuela de cocina Azafrán**, retoma sus **Juecooking**, talleres de cocina. El jueves, 21 de mayo, **El reino alado, platos con aves**; por 16 euros. **Visita guiada**, con degustación de productos y vinos aragoneses, el sábado, 23 de mayo, a las 11.30 de la mañana, por 18 euros.

■ En **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. 50001 Zaragoza. 976 392 732– y **Tragantúa** –Pl. Santa Marta, s/n. 50001 Zaragoza. 976 299 174– continúan los **Gourmet Days**. Del lunes, 25, al jueves, 28 de mayo, con bogavante del Cantábrico; y del 8 al 11 de junio, con ventresca de atún rojo salvaje, siempre a precio de coste.

■ Desde el 15 de mayo, **Moonlight Experimental Bar** ofrece en Zaragoza los cuatro **Cariñena Spritz**, que ha creado **Borja Insa** para la **DOP Cariñena** a través del **Plan Ñ**, con los cuatro vinos de la añada 2025 de la **Garnacha Nueva de Cariñena**. En varios establecimientos del entorno de la plaza de Los Sitios se podrá disfrutar de una versión más simplificada de estos cócteles.

■ Segunda edición de **Babeando ternasco**, música de artistas locales con ternasco de Aragón, aceite Sierra del Moncayo, cerveza Ambar y vinos de la DOP Campo de Borja. El sábado, 6 de junio, en Tarazona.

■ Tercera edición de los **Sábados con sabor**, que propone el ayuntamiento, degustaciones gratuitas de productos amparados por la marca de productos de proximidad **La Despensa de Barbastro**. Siempre en la plaza del Mercado a la misma hora, 12 del mediodía, los últimos sábados de cada mes. El 30 de mayo, cata de trucha ahumada de Pirineo; el 27 de junio, degustación de Helados Güerri y el 25 de julio, con **Quesos de Guara**.

■ **Proxeco**, la **Feria ecológica y de proximidad de la Comarca Campo de Belchite** tendrá lugar en Lércera del 29 al 31 de mayo.

■ **Horeca Formación** –Perpetuo Socorro, 11. Zaragoza. 976 386 069– impartirá cursos gratuitos presenciales para trabajadores de hostelería. Desde el 13 de mayo, **Cocina de la caza, setas y trufa**; el 27 de mayo comienza **Cocina vegetariana**; **Cocina aragonesa**, desde el 7 de julio; y **Cocina vegana**, desde el 16 de julio.



Poco éxito tuvo el viaje de prensa al **Salón Gourmets** organizado por el **Departamento de Agricultura Ganadería y Alimentación**, por entonces en funciones. Este tapao observó de lejos el canutazo del entonces consejero **Javier Rincón** –ahora Secretario General de la **Presidencia**–, siempre acompañado por la solícita directora general –a fecha de cierre de estas líneas– **Amparo Cuéllar**. Apenas vio a los representantes de **Heraldo de Aragón**, **Marta Tornos Comunicación** y, por supuesto, **Gastro Aragón**. También estaban, pero viven allí, los de **Aragón Televisión** que, por cierto, se fueron bien provistos de dulces de **Pastelería Ascaso**, que tenía su stand alejado del oficial, **Aragón Sabor de Verdad**. A tenor de la verdad, también estaban por ahí **Juan Barbacil** y el periodista **Enrique Sánchez**, que iban por libre. ¿Y el resto de los que solían acudir invitados a estos saraos? ¿Daban por amortizado al departamento? Este año, hasta los expositores más críticos se mostraban satisfechos con el espacio institucional. Faltaba, sí, una cocina para demostraciones y degustaciones, pero, según confirmó este tapao, el espacio era amplio y cómodo, con un discreto reservado donde cada cual almacenaba su intendencia y, cómo no, las bebidas. Y uno fue invitado a cava, cerveza y vinos, invitado por sus amigos expositores, que parecían contentos con los contactos logrados en la feria. Sin embargo, hay un problema con el diseño. Al retratar el espacio aragonés, el tapao pudo contemplar cómo se podía ver, a través del estético vano del mismo, aspectos del stand posterior, en este caso el de Cataluña. Lo que perturbaba un tanto.

Paseando por los pabellones, leyó **Ternera reposada del Pirineo aragonés**, el proyecto **Summatura**. Y allí que se metió el tapao, para descubrir, algo agazapado, al vinatero **Luis Oliván**, cuyos vinos distribuye precisamente **Copima**, la creadora de este proyecto cárnico. Allí pudimos leer el mejor eslogan de la feria «**Soy madura y estoy muy buena**», que logró un alto número de fotografías; entre ellos las del periodista **Mariano Millán** y el editor de esto, **Urtasun**.

Algo más larga de lo esperado fue la gala de entrega de los **Premios Horeca** en su XXVII edición. Este tapao se coló sin mayores problemas en la gran e imprescindible fiesta de la gastronomía zaragozana, dispuesto a escuchar a **Ferran Adrià**, estrella de la noche, que no defraudó. El cocinero catalán, una vez sobre el escenario, comenzó a hablar, a hablar, a hablar... Hizo luego mutis por el foro y nadie viólo en el posterior cóctel. Estaba en la ciudad para impartir el Curso intensivo de gestión en restauración con su equipo de **elBullifoundation**, auspiciado por **CaixaBank**. De ahí que recibiera merecidamente el recién instaurado premio **Orgullo Hostelerero**. Alguna controversia provocó en la concurrencia el otro premio especial, el **Estrella Gastronómica José Luis Yzuel** que recayó en **Raquel Montserrat Baldellou**, del banco que trajo a Zaragoza al cocinero catalán. Suena un poco feo, como a estómago agradecido.

Nada que objetar al resto de los premios, dieciséis en total, cuya entrega fue ágil, afortunadamente, pues para opinar habría que haber visitado todos los restaurantes participantes en el certamen, lo que se antoja misión imposible. Hay que destacar, eso sí, la cara entre alegría y temor del cocinero argentino afincado en Luesia, **Álvaro Nardone**. Su tapa, **Brioche**, sesos de cordero IGP Ternasco de Aragón, mahonesa de borraja, representará a **Horeca Restaurantes Zaragoza** en la próxima edición del **Campeonato Oficial de Hostelería de España - Tapas y Pinchos, en Madrid Fusión 2027**. Quien redactara la nota de prensa oficial de la gala de entrega de los premios, o no sabe o se olvidó del nombre del presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, que será quien le pague los servicios prestados. Aparece como José Luis –¿Yzuel? ¿lapsus freudiano?–, en lugar de **José María Lasheras**. Error que se repite en **El Periódico de Aragón**, **Heraldo de Aragón** o **Aragón Digital**, por citar varios. Otros medios, como **Enjoy Zaragoza** o **iGastroAragón** sí se dieron cuenta del error y citan correctamente el nombre del presidente.

Más de 350 asistentes entre los que no se encontraba ningún representante de la **Diputación de Zaragoza**, que patrocina uno de los premios; parece el inicio de una tradición, pues tampoco el año pasado acudieron a la gala. Y eso que siempre cae algún premio en la provincia.

Gala en la que se acabó el vino, como lo leen. Íbamos disfrutando del Canelón de longaniza de Graus y salsa salmorejo servido por La Bastilla, cuando cundió el pánico. Primero dejaron de servir el tinto y luego el blanco –al que estaba abonado este tapao–, con lo que el personal tuvo que darse a la cerveza, a una especie de frizzante rosado o, directamente, a los combinados: whisky con naranja, gin-tonics, etc.

¿CERRARÁN MÁS KIOSCOS EN LOS PARQUES ZARAGOZANOS?
¿RECLAMARÁ AGRICULTURA EL CENTRO QUE FUE SUYO ONCE MESES?
¿LOS PREMIADO TALLERES SE ALEJAN DE LOS PIRINEOS?

Volvemos a Adrià, que en la sede de la entidad bancaria –pues eso, CaixaBank– entregó las placas a los restaurantes aragoneses recomendados por la **Guía Michelin**. Evento al que me dicen, no fue invitada **Gastro Aragón**. Y eso que **David Baldrich**, propietario y jefe de cocina de **La Senda**, es asesor del bimestral. Hubo quien ironizó que con tanto comer en estrellados restaurantes **Bibendum**, el moñaco de la guía está consiguiendo una estupenda figura. El cocinero catalán decidió volver a comer en el restaurante **Absinthium**, decisión personal, aunque muchos se apuntaron a ponerse la medalla por la elección del establecimiento, llamada telefónica a **Jesús Solanas** incluido. No obstante, el sumiller y también pintor sabe de la querencia de Adrià por su casa, donde ha comido y bebido ya otras veces. Aprovechó la ocasión para regalarle uno de sus cuadros –cuando el sumiller se transmuta firma como **El Vaso Solanas**–, pintado en Cuenca tras una visita a **elBulli**, como recogió Mariano Millán, tras una interesada filtración de uno de sus tíos.

Para terminar con Adrià, protagonista de la serie **Gènesi**, producida por **TV3** y **Netflix**, que comenzará a emitirse en breve. El joven actor aragonés **Xavi Caudevilla** interpreta allí al cocinero **Fermí Puig**, fallecido en 2024. Fue quien, en la mili, allá por los años 80, coincidió con un tal Adrià, convirtiéndose ambos en los cocineros del Capitán General. Y de ahí a **elBulli**.

Bunbury acudió a **La Revuelta** y, como regalo, llevó acertadamente unas aceitunas negras del Bajo Aragón. Astutamente –al cantante zaragozano le está sentando bien la tardía madurez– eludió la comparación de aceites entre los de Jaén, que defiende a muerte **Broncano**, y el del Bajo Aragón, que sale precisamente de las olivas aragonesas, aunque obviamente no de las que llevó en el bote de cristal.

Hay que felicitar a la aragonesa **Elisabeth Iborra**, 49 años, primera española sommelier de carne, que está rentabilizando notablemente sus estudios, como prueba el alto número de entrevistas que está concediendo. Por ejemplo, a **National Geographic**, donde afirma que «jamás, pero jamás hay que echarle limón a la carne». Este tapao ya ha quedado con unos colegas, también jubilados, para llevar la contraria a la periodista. Ya les contaré.

Estamos acostumbrados a que los medios generalistas, tan aficionados a los asuntos gastronómicos, metan la pata en demasiadas ocasiones, asunto al que el tapao ya no presta excesiva atención. Pero en esta ocasión, **Hoy Aragón** se ha pasado de frenada. Titula: El nuevo club de sushi de Zaragoza que es exclusivo y está en un edificio renacentista, para escribir después en el texto que «**La Embajada** se encuentra en uno de los emblemáticos edificios del centro de la ciudad. Un palacete del siglo XX de la Plaza Aragón». Oséase, de renacentista, nada.

Ignoramos si tendrán algo que ver las amenazas de **Trump** sobre Cuba con la reciente apertura del «proyecto más personal» del cocinero **Ramsés González**, ex **Cancook**, el restaurante **Mía Culpa** en La Habana, concretamente en el **Hotel Iberostar Grand Packard Habana**. ¿Dispondrá de grupo electrógeno ante los continuos apagones en la isla o guisará en fogones de gas?

Mucha **IA**, pero luego pasa lo que pasa. Al parecer, en el recientemente celebrado **Foro Turismo de Zaragoza 2026** se cometieron muchos errores de traducción, al no contar la mentada **IA** con supervisión humana.

Por ejemplo, la confusión de Emilia Romagna –conocida región italiana por Alemania–, Nimes –ciudad francesa– por sms, la Pedrera de Antonio Gaudí por la cantera, el MICE Tourism –reuniones, incentivos, conferencias y exhibiciones– por el turismo de ratones.

Otrora, los futbolistas compraban bodegas. Ahora, al menos **Ander Herrera**, según informa **El Periódico de Aragón**, opta por los tocinos. Pues participa en una granja porcina que se está construyendo en Sádaba. Igual usa su carne para el restaurante **La Semana Fantástica**, en el que también «está involucrado».

¿Relación causa efecto? Se anuncia en **Heraldo de Aragón** el próximo cierre por traslado del restaurante **Mai Tai** y unos días después lo roban, según **Hoy Aragón**. Ya dice la poli que no demos demasiada información en las redes.

¿POR QUÉ SE HA IDO LA GASTROCOMUNICADORA?
¿TODAS LAS HAMBURGUESAS DEL CHAMPIONS SON DEL MISMO SITIO?
¿SE MANTENDRÁ EL SABOR DE VERDAD?

el Paquito

DEL 4 AL 21
DE JUNIO



DESCUBRE
CÓMO DISFRUTARLO

TU BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN



Tres Variedades. Tres Añadas. Un Coupage.



8.0.1

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT 2015 y 2014
EDICIÓN 1.0