

Fr | It

5

bonnes  
tables

dans la Province de Saragosse

**Vallée basse de l'Èbre**  
**Basso Ebro**

5● tavole saporite  
nella Provincia di Saragozza



Choisir cinquante restaurants de la province de Saragosse dans la longue liste des excellents établissements qui mettent tout en oeuvre pour préserver, innover et divulguer la gastronomie aragonaise a été une tâche difficile.

Pour garantir les références de ce guide, nous avons bénéficié de la collaboration et du savoir-faire d'un des grands gastronomes d'Aragon, Eduardo Bueso, actuel représentant du Groupe Gourmets de Saragosse, inspecteur du guide Gourmetour pendant dix-sept ans dans cette province et actuel éditeur et directeur du magazine gastronomique à tirage national, Buena Mesa.

Fort d'une telle expérience, il a sélectionné les restaurants qui figurent dans le guide selon des critères rigoureux et équitables. Les principaux guides gastronomiques nationaux tels que Gourmetour, Michelin ou Campsa ont été consultés ainsi que les informations de Horeca Restaurants de Saragosse et des représentants des trois appellations d'origine contrôlées viticoles de Saragosse, retenant d'autre part les chefs qui ont participé à des concours gastronomiques et prenant en compte tous les efforts réalisés par les propriétaires, les chefs, les maîtres et les sommeliers sans oublier la décoration de la salle, le renouvellement des cartes et de la carte des vins (certaines bénéficiant d'une mention spéciale au niveau national).

Il est impossible de dresser une liste exhaustive mais nous sommes certains que les établissements qui figurent dans cet ouvrage réunissent les qualités qui les rendent dignes d'apparaître dans ce guide des plaisirs de la table et des bonnes tables de la Province de Saragosse.

5 tavole  
saporite  
nella Provincia di Saragozza

Scegliere solo cinquanta ristoranti nella provincia di Saragozza, fra i numerosi ed eccellenti locali che realizzano il difficile lavoro di mantenere, innovare e diffondere la gastronomia aragonese, è stata un'ardua impresa.

Per far sì che questa guida sia il più fedele possibile alla realtà, abbiamo richiesto la collaborazione e l'esperienza di uno dei più veterani gastronomi di Aragona, Eduardo Bueso, attuale rappresentante del *Grupo Gourmets* di Saragozza, ispettore della Guida *Gourmetour* per 17 anni in questa provincia e attuale editore e direttore della rivista gastronomica nazionale *Buena Mesa*.

Grazie alla sua esperienza, ha selezionato i ristoranti qui elencati, con criteri rigorosi ed equi. Sono state consultate le più prestigiose guide gastronomiche nazionali, quali *Gourmetour*, *Michelin* o *Campsa*. Sono state raccolte informazioni da *Horeca Restaurantes* di Saragozza e dai rappresentanti delle tre D.O. vinicole della provincia. Sono stati valutati i cuochi che hanno presentato le loro proposte a concorsi di gastronomia ed è stato quantificato lo sforzo realizzato da proprietari, cuochi, maitre e sommelier, senza dimenticare la decorazione delle sale da pranzo, la varietà dei menù e le cantine (in alcuni casi famose a livello nazionale).

Nonostante sia impossibile inserirli tutti, almeno siamo sicuri che i ristoranti qui riportati meritano di essere nominati in questo libro-guida del piacere della tavola, delle buone tavole della Provincia di Saragozza.



# la Province

Saragosse possède des cultures maraîchères très fertiles à proximité de ses cours d'eau et partage ses plaines du Bajo Ebro avec les contreforts des Pyrénées des Cinco Villas et le massif du Moncayo, le plus haut sommet de la province. La diversité des climats et les cultures irriguées et sèches millénaires qui sont liées à des types de terrains et d'économies très différents ont donné un héritage culturel des plus précieux ainsi que des recettes, des habitudes, des coutumes où l'on fait frire, rôtir ou mijoter car une des caractéristiques de la gastronomie de Saragosse est bel et bien la diversité.

Le territoire est le premier facteur qui conditionne la gastronomie ; le temps mais surtout le tour de mains des propres habitants a permis de créer différents plats à partir de mêmes ingrédients.

La mise à jour subtile mais constante des produits et des préparations traditionnelles est à la base du grand choix de spécialités appétissantes dans toute la province. Au cours des dernières années, un culte tout particulier a été voué à la cuisine et à la gastronomie, alliant tradition et avant-garde, pour réinventer chaque jour les saveurs du terroir.



## La Provincia

Saragozza possiede fertili orti intorno ai suoi fiumi, condivide la pianura del Basso Ebro con i contrafforti pirenaici nelle Cinco Villas e il massiccio del Moncayo, massima cima della provincia. La varietà di climi, millenari terreni irrigati e non irrigati, con tipi di suoli ed economie molto diversi, hanno prodotto un'eredità culturale dal valore ineguagliabile, così come ricette, abitudini, costumi. Si frigge, si cucina alla brace o si preparano stufati, perché la diversità è l'essenza dell'offerta saragozzana.

Il territorio è il primo fattore che condiziona la gastronomia. Il passare del tempo e soprattutto l'ingegno degli abitanti hanno fatto sì che gli stessi ingredienti si trasformassero in piatti diversi.

Il sottile ma costante aggiornamento degli alimenti e le elaborazioni tradizionali ha creato un mosaico di attraenti tentazioni, che germogliano in tutto il territorio provinciale. Negli ultimi anni è emerso un intenso culto per la cucina e la gastronomia, che si sviluppa intorno alla tradizione e l'avanguardia. Tutti i giorni si re-inventa il sapore rurale.

# Vallée basse de l'Èbre

Là où l'Èbre devient le Bajo Ebro, le terroir offre d'excellentes cerises à Caspe et de succulentes pêches à Maella, présidant les foires locales. Les huiles de leurs oliviers assaisonnent la savoureuse frígolla ou fritada de Caspe (poêlée d'oignons, poivrons, tomates, courgettes et autres légumes)

En mer d'Aragon, on pêche le sandre, très cotisé en Europe ainsi que le silure malgré son apparence. Pour les viandes, il faut citer l'agneau de la race de Maella et les cochonnailles de Nonaspe à arroser avec les "Vins du terroir" du Bajo Aragón.

Les pâtisseries sont variées: panadons (gâteaux au miel ou au sucre cuits au four) à Fabara, Nonaspe et Fayón, pastisets (gâteaux au miel ou au sucre cuits au four), cocas (pâte fine de pain sucrée ou salée) à Mequinenza, torta de balsa (gâteau arrondi à base de farine et de sucre) de Caspe qui bénéficie du label C de Calidad et les bollos de alma (petits chaussons aux cheveux d'ange de courge) dans tous les villages.

## Basso Ebro

*Dove l'Ebro serpeggia nel basso Ebro, la terra produce eccellenti ciliegie a Caspe e le pesche di Maella, che sono le protagoniste delle fiere locali. Gli oli dei suoi olivi insaporiscono la gustosa frígolla o frittura di Caspe.*

*Nel Mare di Aragona si pesca lo squisito luccio persico, molto apprezzato in Centro Europa, così come il pesce siluro, nonostante il suo aspetto. Per quanto riguarda le carni, risalta l'agnello della pianura di Maella e il maiale di Nonaspe, che possono essere cosparsi di "Vino de la Tierra" della Bassa Aragona.*

*La pasticceria è molto ampia: i panadons (dolci al miele o allo zucchero cotti al forno) di Fabara, Nonaspe e Fayón, i pastisets (dolci al miele o allo zucchero cotti al forno) e le cocas (pane farcito con ingredienti dolci o salati e cotto al forno) di Mequinenza, la torta de balsa (torta fine di farina e zucchero a forma di pozzanghera) di Caspe, riconosciuta con la C di Qualità e i bollos de alma (frittelle ripiene di marmellata di zucca) in tutte le località.*



**OFFICES DU TOURISME**  
/ UFFICIO TURISTICO

### Oficina de Turismo. Caspe

Casa - Palacio Piazueto Barberán  
Plaza España, 1  
Tel.: 976 636 533  
[www.caspe.es](http://www.caspe.es)

### Oficina de Turismo. Mequinenza

Plaza del Ayuntamiento, 5  
Tel.: 974 464 136  
[www.mequinenza.com](http://www.mequinenza.com)





 Offices du tourisme  
/ Ufficio Turistico

 Bonnes tables  
/ Tavole saporite

 Château  
/ Castello

 Église  
/ Chiesa Monumentale

 Vestiges  
/ Rovine

 Quartier juif  
/ Quartiere ebreo

 Monastère  
/ Monastero

 Site pittoresque  
/ Luogo pittoresco

 Goya  
/ Goya

 Zone viticole  
/ Zona vinicola

 Station balnéaire  
/ Stabilimento balneare

 Espace naturel protégé  
/ Spazio naturale protetto

 Chemin de Saint Jacques de Compostelle  
/ Cammino di Santiago

 Chemin du Cid  
/ Cammino del Cid



# Rte. Magallón

Restaurante  
**MAGALLÓN**

Obispo Rafael Cubeles, 1

976 630 222

**50700 CASPE**

[www.hotel-magallon.com](http://www.hotel-magallon.com)



Situé dans l'hôtel Magallón calme et reposant, avec 44 chambres, le restaurant présente une décoration rustique avec des matériaux et des tissus typiques de la région. Belle sélection de plats du terroir et carte des vins soignée. Cuisine avec Q de qualité alimentaire d'Aragon.

*Situato nel tranquillo e rilassante Hotel Magallón, con 44 camere, il ristorante è decorato in stile rustico, con materiali e tessuti tipici della zona. Ampia selezione di piatti tipici e attraente carta dei vini. Cucina con la C di Qualità Alimentare di Aragona.*







## Atrapasueños de los Meandros

Restaurante

ATRAPASUEÑOS DE LOS MEANDROS

San Francisco, 1-3

976 171 100

50790 ESCATRÓN

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



Au croisement des chemins, dans le village d'Escatrón, l'hôtel Atrapasueños est un centre accueillant où règne la tranquillité. Le matin ou l'après-midi, la balade ou la randonnée est vivement recommandée. La carte du restaurant ne déçoit pas et tous les plats sont à découvrir. Parmi ses spécialités, les plats de morue et la côte de boeuf.

*In pieno incrocio di vie, nella cittadina di Escatrón, l'Hotel Atrapasueños è un centro accogliente, nel quale la tranquillità è la caratteristica principale. Di mattina o di pomeriggio, una passeggiata o un'escursione sono la migliore opzione. Il menù del ristorante non delude, con qualsiasi piatto sarete sicuri di non sbagliare. Il baccalà e la bistecca sono le loro specialità.*



# Ca Oliver

Restaurante

CA OLIVER

Fraile, 27

976 635 506 / 695 966 506

50793 FABARA

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



Il s'agit d'une pension de famille ou comme ses propriétaires le définissent : un gîte rural de cinq chambres. Le restaurant sert des plats variés et typiques de la région dans une salle accueillante et décorée dans le style de l'époque. Accueil professionnel et familial.

*Si tratta di una locanda, o come la definiscono i suoi proprietari: una pensione rurale con cinque camere. La decorazione dell'accogliente sala da pranzo del ristorante rispetta l'estetica dell'epoca nella quale fu costruita. Vi si possono degustare piatti vari, tipici del comprensorio nel quale si trova il ristorante. Il trattamento è professionale e familiare.*





# Hospedería Monasterio de Rueda

Restaurante

HOSPEDERÍA MONASTERIO DE RUEDA

Ctra. Sástago a Escatrón, Km.9

976 170 016

50780 ESCATRÓN

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



Auberge située dans un bâtiment cistercien d'où le chant du fleuve Èbre peut être entendu. Le restaurant se distingue par sa décoration et ses plats d'auteur tels que le riz au jambon ibérique, les bolets et les légumes de l'Aragon, les bourraches des berges de l'Èbre au canard ou les jarrets d'agneau désossés au vin rouge à l'arôme de champignons et de romarin.

*Pensione all'interno dell'edificio cistercense monumentale dalla quale si può sentire il suono del fiume Ebro. Il ristorante risalta per la sua decorazione e per i suoi piatti di perfetta creazione, come il riso con prosciutto iberico, porcini ed ortaggi aragonesi, borragine delle sponde dell'Èbro con anatra o stinco di ternasco (agnello) al vino rosso, con aroma di funghi e rosmarino.*



Patronato  
de **Turismo**

Diputación  
de **Zaragoza**

**Patronato Provincial de Turismo**  
Diputación de Zaragoza

Plaza de España, 2  
50001 Zaragoza  
Tel. + 34 976 212 032  
Fax + 34 976 232 611  
turismo@dpz.es  
[www.zaragozalaprovincia.es](http://www.zaragozalaprovincia.es)