

Fr | It

5

bonnes  
tables

dans la Province de Saragosse

**Cariñena, Daroca, Belchite**

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.

50 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.

# Cariñena, Daroca, Belchite

Le sud de la province, à proximité de Teruel, produit des vins exceptionnels de renom, Appellation d'origine contrôlée Cariñena, héritage de la cité romaine Carae où les habitants buvaient un mélange de vin et de miel au III<sup>e</sup> siècle avant J.C.

Les cols de Paniza et de Codos sont connus pour leurs coins à champignons alors qu'Aguarón offre des poulets fermiers qui bénéficient du label C de Calidad Alimentaria Aragonesa. Les cochonnailles sont également traditionnelles ainsi que les tortas de chichorros (galettes à base de petits lardons). Les terres de Belchite sont peuplées de nouveaux oliviers et produisent des huiles d'olive qui ont déjà reçu diverses distinctions en Europe. Le village de Lécera est, quant à lui, connu pour sa production biologique de pâtes et de légumes secs.

L'héritage séfardi de Daroca est toujours présent dans ses pâtisseries. Une visite au musée traditionnel de la pâtisserie de Manuel Segura est vivement recommandée. À Cariñena, il faudra goûter les moscatelitos (raisins secs macérés dans l'alcool et enrobés de chocolat), à Fuendetodos les galettes au miel, sans oublier le vin doux à Aguarón et à Almonacid de la Sierra. Des vins doux pajarillas, generosos et mostillo sont produits dans tous les villages.

*Il sud della provincia, che confina con la provincia di Teruel, produce eccezionali vini, riconosciuti dalla Denominazione di Origine di Cariñena, eredità della villa romana Carae, i cui abitanti bevevano il vino miscelandolo con miele nel III secolo a.C.*

*I valici di Paniza e Codos deliziano i viandanti con i loro funghi, mentre ad Aguarón si cucinano polli da cortile riconosciuti con la C di Qualità Alimentare Aragonesa. Sono inoltre tradizionali i prodotti derivati del maiale e le torte di chichorros (pezzetti di pancetta). Nei campi di Belchite crescono nuovi olivi, che producono oli premiati in tutta Europa. A Lécera invece si consolida la produzione ecologica di pasta e legumi.*

*L'eredità sefardita di Daroca si mantiene viva nelle sue pasticcerie. Consigliamo vivamente di visitare il Museo della pasticceria tradizionale di Manuel Segura. A Cariñena si producono i moscatelicos (uvetta al liquore ricoperta di cioccolato), a Fuendetodos le torte al miele, il vino di liquore ad Aguarón e Almonacid de la Sierra. E pajarillas, generosos e mostillo (tutti vini dolci) in quasi tutte le località.*



**OFFICES DU TOURISME**  
/ **UFFICIO TURISTICO**

## **Oficina de Turismo. Daroca**

Plaza de España, 4  
Tel.: 976 800 129

## **Oficina Comarcal de Turismo. Gallicantá**

Plaza San Mauricio, 4  
Tel.: 976 803 069





-  **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 vinicole**  
/ 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





# La Rebotica

Restaurante

**LA REBOTICA**

San José, 3

976 620 556

50400 CARIÑENA



Le restaurant était une ancienne pharmacie du centre du village, d'où sa salle originale qui est organisée en cinq salles rustiques et accueillantes conservant la structure principale du bâtiment. Le restaurant propose des produits aragonais et une cuisine traditionnelle et créative avec d'excellents plats comme le poulet grand-mère à l'escabèche de foie gras. Il possède une des meilleures cartes des vins AOC Cariñena.

*Il luogo che occupa fu una farmacia del centro, per questo l'originale sala da pranzo è distribuita su cinque sale rustiche ed accoglienti, mantenendo così la struttura principale dell'edificio. Risaltano i prodotti aragonesi, la cucina tradizionale e i tocchi di alta espressione inquisite elaborazioni, come il pollo della nonna marinato di foie-gras. Possiede una delle migliori carte dei vini di D.O. Cariñena.*







# La Torreta

Restaurante

**LA TORRETA**

Plaza Alta, 1

976 621 014

**50400 CARIÑENA**

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



Restaurant situé en plein coeur de la ville avec des installations et un mobilier de choix. Il dispose d'une salle pour 300 personnes, adaptée à des réunions d'affaires. Menu du jour très intéressant avec un bon rapport qualité-prix, menu spécial et carte appétissante.

*Ristorante situato in pieno centro, dotato di strutture e arredamento di alta categoria. Possiede una sala da pranzo con capacità per 300 commensali e per riunioni aziendali. Possiede un menù giornaliero interessante, sia per la qualità, che per il prezzo, completato da un menù speciale e una carta ben elaborata.*



# Cien Balcones

Restaurante

**CIEN BALCONES**

Mayor, 88

976 545 071

**50360 DAROCA**

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



Le restaurant fait partie de l'hôtel qui a été rénové tout récemment, avec un splendide patio qui sert de terrasse d'été. Des produits régionaux y sont proposés tels que les salades de foie gras, le riz aux légumes cuit dans son jus sans oublier des plats créatifs de nouvelle cuisine comme "la folie au chocolat et petazetas". Bonne cave. Un menu varié est proposé du lundi au vendredi. Déjeuners d'affaires et célébrations.

*Il ristorante appartiene all'hotel, appena inaugurato, che recupera uno splendido cortile come terrazza per l'estate. Sui suoi tavoli si possono degustare prodotti della zona, come insalate con foie, riso in umido con verdure, così come creazioni di nouvelle cuisine quali la "pazzia di cioccolato con petazetas (una polvere dolce che scoppietta in bocca)". Ottima cantina. Dal lunedì al venerdì dispone di un menù vario. Possibilità di pranzi di lavoro e celebrazioni.*





## El Capricho de Goya

Restaurante

**EL CAPRICHO DE GOYA**

Paseo Vistalegre, 5

976 143 888 / 617 711 893

**50142 FUENDETODOS**

[www.fuendetodos.org](http://www.fuendetodos.org)



Le bâtiment qui abritait une ancienne cave a été soigneusement restauré pour devenir une auberge avec sept chambres doubles et un restaurant avec une capacité d'accueil de 100 personnes : une carte appétissante, un menu du jour et autres formules spéciales pour groupes y sont proposés.

*L'edificio nel quale si trovava un'antica cantina, accoglie dopo un attento restauro una pensione dotata di sette camere doppie e un ristorante, con capacità per cento commensali, che possono scegliere i loro piatti da un menù attraente, un menù giornaliero ed altri menù speciali per gruppi.*



# Fonda Rubio

Restaurante

**FONDA RUBIO**

Avda. García Jiménez, 27

976 140 059

**50450 MUEL**



Ce qui était à l'époque une étape de routiers est maintenant devenu un petit restaurant avec différents salons décorés avec des objets en céramique traditionnelle de Muel.

Le restaurant marie la cuisine traditionnelle aragonaise et les nouvelles tendances : Migas aux raisins (spécialités à base de mie de pain), poulet chilindrón (sauce aux poivrons, tomate, oignons, ail et huile d'olive), colin farci aux fruits de mer ou anchois à la glace d'olives. En dessert crespillos (beignets de feuilles de bourrache au miel).

*Ciò che inizialmente era una locanda per viandanti, è stata trasformata in un piccolo ristorante con diversi saloni, nei quali non manca la ceramica tradizionale di Muel. La tavola combina la cucina aragonese più conservatrice, con nuovi concetti: migas (piatto a base di mollica di pane) con uva, pollo al chilindrón (salsa di pomodori e peperoni), merluzzo ripieno con crema di frutti di mare o acciuga con gelato di olive. Per dessert: crespillos (borragine in pastella frita con miele) ripieni di vino mostillo.*





# El Paradero

Restaurante  
**EL PARADERO**  
Nueva, 25  
976 622 656  
**50480 PANIZA**



Cet établissement, situé sur un côté de la Plaza Mayor, est une agréable surprise, avec une décoration rustique et une bonne cuisine familiale. Sa cave bien fournie et parfaitement aménagée propose des vins dont la plupart sont des A.O.C. de Cariñena.

*Su un lato della Plaza Mayor, troviamo una sorprendente casa-ristorante, con decorazione rustica, nella quale risaltano i piatti caserecci, così come un'estesissima e ben adattata cantina di vini, la maggior parte della D.O. Cariñena.*



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)