



## El Cipotegato de Tarazona

El año pasado la fiesta del Cipotegato fue declarada de Interés Turístico Nacional. Como manda la tradición, cada 27 de agosto coincidiendo con el inicio de las fiestas patronales de Tarazona en honor a San Atilano, aparece este singular personaje que con su disfraz de colores recorre las calles de la ciudad mudéjar bajo una multitudinaria lluvia de tomates.



### A festival of National Tourist Interest

Last year the 'Cipotegato' festival was declared of National Tourist Interest. As the tradition goes, every year on the 27th of August, coinciding with the beginning of the Tarazona town festivals in honor of San Atilano, this peculiar character in a colorful disguise runs through the streets of the Mudejar town, under a shower of hundreds of tomatoes.

On the 27th of August, at 12 am, about 10,000 people, most of them dressed in white with a blue scarf, wait in the Council square for the appearan-

ce of the 'Cipotegato', a type of clown dressed up in a colorful outfit with diamond shapes and ribbons, which has become the symbol for the festivals. This is the annual event for this beautiful city situated at the foot of the Moncayo when people gather to see and receive by 'tomatazos' the appearance of this traditional character, while shouting all together "Cipote, Cipote..."

In the old days some people said that the Cipotegato was a prisoner who was given the opportunity to get free, if he were able to leave the city after the stoning. In recent years part of the Cipotegato is for children who also want to live the festival to the full without getting hit by tomatoes.

“ El Cipotegato, sobre su monumento, saluda a la gente congregada en plaza de España de Tarazona.

27 de agosto, a las 12 de la mañana, en la plaza del Ayuntamiento de Tarazona. Cerca de diez mil personas, la mayor parte de ellas vestidas de blanco con pañoleta azul, esperan la aparición del Cipotegato, una especie de bufón ataviado con un traje de colores, rombos y cintas, convertido en todo un símbolo de la fiesta. Es la cita anual de esta bella ciudad situada a los pies del Moncayo para ver y recibir a “tomatazos” la salida de este personaje tradicional, al unísono grito de “Cipote, Cipote...”.

El repique y volteo de las campanas al mediodía anuncian la inminente salida del Cipotegato del interior de la casa consistorial, cuya bonita fachada renacentista ha sido protegida con grandes plásticos. Es el momento mágico. La puerta se abre... y de repente una intensa lluvia roja de tomates maduros vuela sobre las cabezas y choca contra los cuerpos. Es como si hubiera una gran batalla campal traída desde las huertas o los antiguos mercados. La voz del gentío, el calor y el emocionado ambiente le ponen a uno los pelos de punta. El Cipotegato, “armado” por una vara de madera de la que pende una pelota de goma y con la ayuda protectora de su cuadrilla de amigos, tratará de abrirse paso entre los empujones de tantas y tantas personas que le increpan y que sin piedad le lanzan tomates. Salir de la plaza es una prueba dura que tan apenas cuesta poco más de un minuto. A partir de ahí el Cipotegato inicia una carrera más sosegada, sin tanto gentío, por las calles de la ciudad. El recorrido urbano es personal y secreto, y sólo él lo sabe de antemano. Siguen lloviendo tomates y muchos aplausos a su paso. Discurre por los lugares de



“ El Cipotegato se abre paso a su salida del Ayuntamiento.



“ Cipotegato en el año 1951

## Los orígenes del Cipotegato

Dicen algunos que antaño el Cipotegato era un preso al que se le daba la oportunidad de quedar libre si era capaz de salir de la ciudad tras el lanzamiento de piedras. Otros cuentan que simplemente salía para hacer miedo a los chiquillos y que estos le tiraban hortalizas, que a partir de la Guerra Civil se cambiarían por tomates.

Pero lo cierto, según consta en los documentos antiguos, es que el Cipotegato de Tarazona es un personaje con trescientos años de historia, cuyo origen está en el antes llamado “Pellexo de gato” de la fiesta religiosa del Corpus Christi, cuya aparición a modo de “diablillo” costeaban los canónigos, y donde iba golpeando al personal con una vejiga de gato rellena.

Luego el personaje cambió de fecha para pasar a la fiesta de San Atilano. Su indumentaria ha ido transformándose, en los últimos años la figura ha ganado gran prestigio y simbolismo, y así desde fines del siglo XVIII ha ido evolucionando acorde con los nuevos tiempos.



≡ Grupo de niños esperando su momento.

## Cipotegato para niños

Desde hace pocos años el Cipotegato también tiene su tiempo y espacio para los niños que quieran vivir plenamente la fiesta sin riesgo a sufrir un impacto.

Los pequeños de la familia, de menos de siete años, que deseen acudir a esta fiesta grande de Tarazona, deberán esperar a las 12'30 horas del día siguiente, el 28 de agosto, cuando el Parque de Pradiel -a orillas del río Queiles- acoge la versión infantil de esta tomatada turiasonense. Sólo que en este caso los tomates de lo que se ha dado en llamar "Jugando con el Cipotegato" son sustituidos por inofensivas pelotas rojas de esponja que minutos antes reparte el ayuntamiento a todos los niños que acuden a Pradiel.

El peculiar personaje, eso sí, ha de pasar varias veces vestido con su colorido disfraz por el pasillo que los chavales le abren para poder tirarle los "tomates", sin mancha ni golpe.

Al final de la fiesta, emulando el día grande del Cipotegato, los niños vitorean y se hacen fotografías junto a este héroe con el que algunos ya sueñan llegar a ser de mayor.

su infancia, bajo la casa de sus familiares, frente a la fachada de las iglesias, bajo los edificios monumentales del casco histórico de Tarazona.

Y así, de nuevo, como es tradicional, regresa en menos de un cuarto de hora a la plaza de España para subirse al monolito de homenaje a este personaje y, desde lo alto, saludar a la multitud. Pero una vez frente al ayuntamiento el Cipotegato ya no es recibido con más tomates, sino que entra en volandas, sobre los hombros de sus amigos, aclamado con aplausos, vitoreado como un héroe local. Entonces ya se puede quitar la máscara que recubre su cara y descubrir su anónima identidad. Dicen que es "un minuto para el recuerdo" en una plaza donde con olor y color a tomate se respira la alegría, la diversión y la tradición popular.

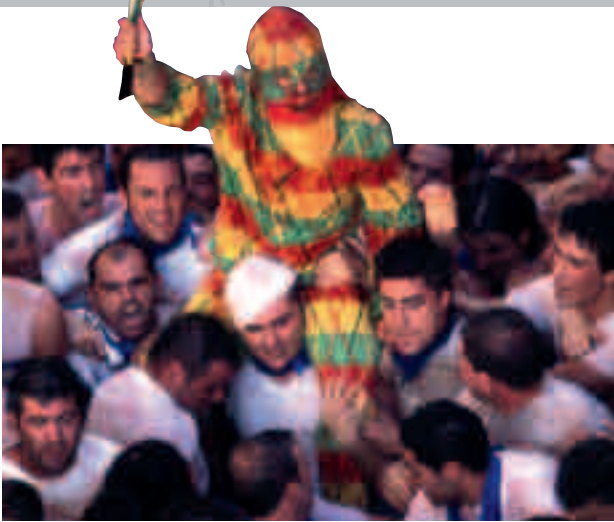
Las calles de Tarazona se llenan con el desfile de las peñas y la comparsa de gigantes y cabezudos. Al grito de "agua, agua", y al ritmo de las charangas, los participantes en la fiesta del Cipotegato se limpian el tomate con el agua que cae desde las balconadas de la calle Marrodán. Y finalmente en la plaza de Toros Vieja se produce el gran baño de espuma.



≡ Máscara del Cipotegato en la oficina de turismo de Tarazona.

## Tradición, sorteo e indumentaria

Para los turiasonenses el Cipotegato es algo más que el inicio de las fiestas. Es un personaje que les une, y que de alguna manera reconoce la tradición y otros aspectos de la nutrida historia de esta ciudad de la provincia de Zaragoza, y cuyos orígenes



El Cipotegado regresa a la plaza a hombros.

se remontan al siglo XVIII, a la Iglesia, aunque en el siglo XX pasara a ser una fiesta del pueblo.

La elección del Cipotegado se hace, desde hace más de veinte años, por sorteo en la sala de plenos del consistorio tarazonense, un año antes de la fiesta. Se nombra a un titular y, por si acaso, a un suplente. En los últimos años la lista de candidatos ronda el centenar y medio de personas, generalmente jóvenes de la ciudad con buena forma física para efectuar la carrera. E incluso hay quienes llevan años presentándose al sorteo sin suerte, pero con la ilusión y la esperanza de ver cumplido el sueño de representar así a la ciudad del Queiles. Algo curioso si nos atenemos a que antiguamente incluso había que pagar –algo de dinero y un abono para los toros- para que alguien saliera con ese atuendo de colores propio de un bufón. Pero hoy todo ha cambiado. De ser un personaje humillante y vejatorio ha pasado a ser identificado por la población como símbolo de identidad y de honor para la persona que lo encarna. Ser Cipotegado es un orgullo. Su nombre, hasta el último momento, será un secreto que se habrá de guardar durante más de un año.

La vestimenta del Cipotegado consiste en un traje acolchado de pantalón y chaqueta, con cierto estilo de arlequín de la baraja, compuesto por anchas franjas de tres colores –rojo, amarillo y verde-, con dibujos en forma de rombos y con una máscara en forma de capucha de iguales tonos. Quienes deseen ver esta indumentaria la pueden encontrar expuesta en la oficina de turismo de la plaza de San Francisco de Tarazona.

La fiesta del Cipotegado de Tarazona fue declarada en 1998 de Interés Turístico Regional. Y ya en mayo de 2009 recibió el título de Fiesta de Interés Turístico Nacional por parte de la Secretaría de Estado de Turismo dependiente del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio. Para los tarazonenses es un anhelo cumplido, un importante reconocimiento más al atractivo de una auténtica fiesta viva.

Pero también ha habido otros cipotegados, cipoterros y zapateros en la fiestas de pueblos próximos de la comarca del Moncayo, como Maleján, Vera de Moncayo, Bulbiente, Ambel y El Buste, con diferentes atuendos y disfraces que pueden verse ilustrados en la página web [www.cipotegado.com](http://www.cipotegado.com), portal de internet donde también se muestran más datos de esta fiesta en Tarazona, del personaje, de los carteles antiguos y recientes que anuncian la fiesta, de los nombres de aquellas personas que a lo largo de la historia han dado vida al curioso personaje e incluso donde se recoge un sello de Correos del año 2001 alusivo al Cipotegado.

Para muchas personas el Cipotegado es una de las mejores fiestas de España, una tradición popular de la provincia de Zaragoza que nadie se debería perder. ■■■



### Puntos de interés

#### ● Departamento de Información de Tarazona

Pza. San Francisco, 1

T. 976 199 076/976 640 074

Tarazona

[turismo@tarazona.es](mailto:turismo@tarazona.es)

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



# Zaragoza en tres dimensiones

El número tres tiene una especial relevancia en Zaragoza y encontramos referencias a él por todas partes. El libro Z3D, Zaragoza Tres Dimensiones es una herramienta de promoción turística que nos muestra la provincia de una forma diferente a través del objetivo de los mejores fotógrafos, con comentarios literarios escritos por grandes plumas. Todo un placer para la vista y una manera distinta de descubrir la riqueza de Zaragoza, La Provincia.



## Zaragoza in three dimensions

The number three has special importance in Zaragoza and you can come across related symbolism in different places. The book Z3D, Zaragoza in Three Dimensions is a tool for tourist promotion that shows the province from a different perspective, through the lens of the camera, done by a group of the best Aragonese photographers. Also, the pictures in the book are blended together with literary comments that give the publication a contemporary artistic dimension. This work of art is a pleasure for visitors to read and a magnificent and original way to discover the cultural and environmental richness of the province.

The number three has special importance in this book for different reasons: the geometric shape of Zaragoza's territory looks like a triangle, also Zaragoza got three "A" in its name forming a

triangle, the Provincial Government has got three triangles in its logo and also there are three wine regions in the province, and three villages with thermal water stations, and three Cisterciense monasteries.

All of these coincidences relating to the number three were the perfect excuse to view and interpret the province and its culture from a different angle and bring a group of artists together to develop the project. ■





**E**l libro Z3D, Zaragoza Tres Dimensiones ofrece una mirada distinta de la provincia, desde la perspectiva de los más reputados fotógrafos aragoneses, y con el comentario literario de algunos de los mejores escritores de la provincia. De una forma original y personal se muestra la esencia de lo más atractivo de nuestra tierra y sus gentes, su gastronomía y sus fiestas únicas.

El número tres tiene una especial importancia en este libro porque la figura geométrica que más se parece al perfil de la provincia de Zaragoza es un triángulo; la provincia de Zaragoza tiene tres letras A, que tienen forma de triángulo; el logotipo de la Diputación de Zaragoza tiene tres triángulos; hay tres denominaciones de origen de vino; hay tres

localidades con balnearios de aguas termales; hay tres monasterios cistercienses; celtíberos, romanos y visigodos estuvieron en la provincia alrededor del nacimiento de Cristo; hay tres paisajes predominantes (estepas, ríos y montañas); las tres grandes religiones monoteístas dejaron su huella en la provincia, etc.

Hay otros atractivos que aparecen en un número mayor, como los castillos, las fiestas, las tradiciones, etc., pero en este libro se juega con ese número tres y la condición triangular de la provincia, por lo que se propuso a los artistas dar rienda suelta a su imaginación para recrear esta Zaragoza en tres dimensiones, como un pequeño mosaico de una provincia grande y diversa.



### Numerosas colaboraciones

Enrique Carbó, Antón Castro y Ángel Petisme han plasmado **tres paisajes** (montaña, río y estepa) y **tres colores** (rojo, verde y gris); Gonzalo Bullón, Magdalena Lasala y José Luis Corral se han encargado de **tres culturas religiosas** (cristianos, musulmanes y judíos) y **tres pueblos de la Antigüedad** (celtíberos, romanos y visigodos); Andrés Ferrer, Ángel Guinda y Luis del Val tratan **tres materiales constructivos** (ladrillo, piedra y adobe) y **tres materiales decorativos** (madera, forja y yeso); Mario de Ayguavives, Ramón Acín y Ángela Labordeta cubren el capítulo de **tres monasterios** (Rueda, Piedra y Veruela) y **tres castillos** (Mesones de Isuela, Uncastillo y Mequinenza); Juan Moreno, Juan Bolea y Cristina Grande destapan **tres vinos** (Calatayud, Campo de Borja y Cariñena) y **tres aguas** (Alhama de Aragón, Jaraba y Paracuellos de Jiloca); entre Ricardo Calero y Félix Romeo desgranar **tres gustos** (cebolla, borraja y dulces); Javier Romeo, José Verón Gormaz y Fernando Lalana muestran **tres tradiciones** (gigantes, dances y Semana Santa) y tres fiestas (Cipotegado, Contradanza y Máscara de Ateca); Ángel Carrera, Ignacio Martínez de Pisón e Ismael Grasa escriben y fotografían sobre **tres películas** (“Réquiem por un campesino espa-

ñol”, “Jamón, jamón” y “Carreteras secundarias”) y **tres personajes** (Goya, Gracián y Ramón y Cajal); Miguel Mena y Almudena Vidorreta nos hablan de **tres calles** (Ingenio, Ilusión y Felices); e Isabel Biscarri y Manuel Vilas muestran **tres plazas** (Chodes, Tarazona y Sos del Rey Católico).

Este libro ha sido concebido como una herramienta de promoción turística de la provincia y ha sido coordinado por el periodista Miguel Mena y el diseñador Samuel Aznar. Tiene 300 páginas (jugando con el número 3), todas ellas de enorme belleza y con abundante material gráfico. Recorren localidades, paisajes, vino, zonas termales, monasterios cistercienses, entre otros atractivos turísticos, y todos ellos agrupados de tres en tres.

### Paisajes y culturas

Los paisajes que aparecen en el libro son espectaculares y muestran una naturaleza variada en la que destacan la luz, las texturas, el color... Ríos, lomas, páramos, desiertos... Una sorpresa incluso para los que ya los conocen. En ellos predominan los colores rojo, verde y gris, los tres elegidos en esta ocasión para plasmar la variedad de la provincia.

Las culturas y las religiones que han pasado por la provincia también ocupan un capítulo importante en el libro porque, a pesar de que la provincia de Zaragoza se creó hace sólo 171 años, la historia que esconde esta tierra se remonta a tiempos remotos. Y es que antes de que llegaran los romanos, en el valle medio del Ebro confluyeron tres pueblos de la Antigüedad: íberos, mediterráneos y levantinos. Los celtíberos, habitantes de las sierras del sur, se defendieron ante los romanos, pero finalmente fue ésta la cultura en imponerse y con ellos llegaron las ciudades, los acueductos, los azudes, los canales, los baños, los coliseos, etc. El tercer gran pueblo de la Antigüedad fueron los godos, llegados de muy lejos, aunque sólo dejaron aquí algunos nombres y restos cerámicos. El ladrillo, la piedra, el adobe, la madera, la forja y el yeso son los seis materiales que aparecen reflejados en las fotografías del libro. Imágenes de castillos y monasterios, de los viñedos de las tres denominaciones de origen que hay en la provincia (Cariñena, Campo de Borja y Calatayud), de los manantiales medicinales, de los alimentos más representativos...

### Tradiciones y personajes ilustres

También aparecen en las imágenes, las tradiciones de la provincia, algo que perdura en el tiempo, ritos y celebraciones, recuerdos de nuestros mayores

que nos unen. Los gigantes y cabezudos que persiguen a quienes les provocan, el dance que conserva elementos antiguos con un espíritu colectivo, y las celebraciones de Semana Santa, llenas de fervor y tradición. Lo mismo ocurre con las fiestas que se celebran a lo largo de toda la provincia, llenas de ruido, música, gastronomía y diversión. En el libro se destacan las del Cipotegato, con su máscara dorada y roja, la Contradanza de Cetina y la Máscara de Ateca.

Fotografías de paisajes de secano, carreteras, gasolineras, que nos recuerdan escenas de películas, que por algo se han rodado aquí. Es el caso de tres filmes que reflejan tres momentos del siglo XX español y que se recrean en esta publicación: "Réquiem por un campesino español", "Jamón, jamón" y "Carreteras secundarias".

Incluso hay imágenes que evocan a tres de los genios que ha dado esta provincia, personas decisivas en la historia de la Humanidad: Francisco de Goya, Baltasar Gracián y Santiago Ramón y Cajal. Otros capítulos muy curiosos son los dedicados a calles y plazas.

Una carta de presentación para todos los que aún desconocen nuestra riqueza natural, cultural, patrimonial y gastronómica y nuestros rincones singulares.







## El Camino de Santiago a su paso por la Provincia



La tercera etapa del Camino de Santiago aragonés tiene un tramo que pasa por Zaragoza, la provincia, en concreto por las localidades de Mianos y Artieda. En total son 22 kilómetros de caminos sinuosos, pero bien marcados, con el Pantano de Yesa como principal referencia.

Comenzamos el camino en Arrés, por la margen izquierda del río Aragón hasta atravesar la pardina de Solano, a unos tres kilómetros. Cruzamos el puente del barranco de la Guarda y llaneamos hasta el barranco de Patral. Siguiendo siempre las flechas amarillas que señalizan el Camino de Santiago podemos disfrutar del paisaje, con pequeños cerros fuertemente erosionados y preciosas vistas del Pirineo.

Cruzamos la carretera de Berdún a Martes y el arroyo de Sobresechos, para subir después hasta la



⇒ Mianos desde el desvío de aproximación.



### El albergue de Artieda: una abadía con vistas al Pirineo

En Artieda, el edificio que hoy día es albergue fue una antigua abadía que ha sido cuidadosamente restaurada. Su localización es privilegiada por sus impresionantes vistas, constituyendo un balón abierto al Pirineo aragonés. El albergue cuenta con 20 plazas, calefacción central y amplias y modernas instalaciones bien equipadas. Dispone de un amplio comedor donde poder disfrutar de comida casera y tradicional. [www.artieda.es](http://www.artieda.es)

« Recorrido por la ruta del Camino de Santiago.

meseta desde donde accederemos a Mianos por la entrada del cementerio, la primera localidad zaragozana del recorrido jacobeo aragonés.

Seguiremos por la orilla del río Aragón hasta llegar a Artieda, otra localidad zaragozana que ofrece una espectacular vista del entorno. En este tramo hay que superar un perfil de repechos y barrancos que conforman las propias vaguadas o torrenteras, el terreno sigue presentando la misma singularidad, pero los desniveles son más acusados.

Artieda es un atractivo lugar situado en lo alto, lo cual obliga a superar una considerable cuesta hasta alcanzar en centro de la población, que es donde se sitúa el albergue de peregrinos. La ruta finaliza en Ruesta, un pueblo abandonado lleno de encanto, con viviendas conquistadas por la hiedra que evocan tiempos pasados, junto al embalse de Yesa y el comienzo de la Sierra de Leire.



» El pueblo de Artieda situado en un alto.



### El Patronato de Turismo de la DPZ visita la zona

La diputada delegada de Turismo, María José Navarro, el gerente del Patronato de Turismo de la DPZ, José Francisco García, y los alcaldes de las localidades de Artieda y Mianos se reunieron el pasado mes de mayo para realizar un pequeño tramo de la ruta y conocer de primera mano esta zona, con el objetivo de incluirla dentro de las rutas que organiza en verano el patronato. La idea sería que los visitantes pudieran acceder hasta el inicio de la ruta en autobús y allí recorrer los cinco kilómetros a pie, para ser recogidos de nuevo por el vehículo en el final.

Los responsables visitaron ambas localidades, donde conocieron de primera mano algo más sobre su patrimonio, su cultura, su gastronomía y sus necesidades, e hicieron a pie un tramo de unos cinco kilómetros en el que pudieron disfrutar de la naturaleza de la zona, rodeados de campos de cereales y de algunos barrancos.



#### Datos

- **Tipo de sendero:** De Arrés a Ruesta.
- **Tiempo:** 4 horas y 30 minutos.
- **Desnivel:** 270 metros
- **Distancia:** 22 kilómetros.
- **Dificultad:** Media.



## Los Azudes de Novallas

Los musulmanes crearon el núcleo urbano que hoy es Novallas y de esa época proviene gran parte de la magnífica red de acequias que abastecen las huertas del pueblo y la estructura urbana en su parte más antigua. Esta ruta repasa todo el conocimiento sobre el agua que dejaron los árabes en estas tierras.

**G**eológicamente hablando, el conjunto del término municipal de Novallas forma parte del gran conjunto de la depresión del Ebro, formado por sedimentos del Mioceno que dan paso progresivamente, hacia el Este, a sucesivos aterramientos creados por la erosión del río Queiles.

En este paisaje se desarrolla la Ruta de los Azudes de Novallas. Este recorrido, partiendo indistintamente del núcleo urbano de Novallas o de la Vía Verde del Tarazonica, permite disfrutar del vasto conocimiento que los árabes trajeron consigo sobre

el agua, a través de la puesta en valor del sistema de acequias, azudes y molinos de la villa, al mismo tiempo que permite observar el ecosistema del río Queiles y sus alamedas, unas de las últimas de Europa, así como de las huertas que componen la feraz vega, paisaje profundamente antropizado de alto valor etnológico.

Para el mundo islámico el agua es origen de la vida, creada por Dios. En al-Ándalus, la distribución del regadío y la vigilancia del cumplimiento de las normas las ajercía un funcionario, el sabih al-saqiya (el zabacequia o repartidor de agua) que, aunque con cierta autonomía, estaba bajo la autoridad el qadí, encargado de administrar la justicia.

El sabih al-saqiya, cargo que todavía esta en funcionamiento en nuestra localidad (el Zabacequia del Sindicato de Riegos), dirimía muchas disputas entre regantes y ser celoso vigilante de que las aguas que corrían por las acequias se mantuvieran limpias. Y cuidaba de que los rigurosos turnos de reparto del agua o alhemas se cumplieran.



≡ Centro de interpretación de Novallas.

« Uno de los azudes de presentes en Novallas.

Un elemento imprescindible en la distribución del agua del río Queiles a las acequias fueron y son los azudes (al-sudd) o presas que en al-Andalus cumplieron una misión muy específica: derivar las aguas de una corriente, más que almacenar agua.

La morfología del azud consiste en una obra de mampostería que corta la corriente de un río, con cimientos profundos y escalonados por el lado hacia el que va la dirección de la corriente.

Hubo azudes en todo al-Andalus ya que este tipo de construcción era uno de los elementos necesarios para la derivación de aguas con un curso intermitente. Este es el caso del Queiles, río de severos estiajes, a su paso por Novallas, donde tres azudes derivan el agua para formar una red de canales o acequias que riegan la vega del río hasta su desembocadura en el Ebro a la altura de Tudela. Estos azudes son los del Partidero, que da origen a la acequia de Mendienique ó ibn Dienich según las fuentes medievales; el Rastrillo, a la acequia del Nao o Naum, que alimentaba a la presa romana de Cascantum (Cascante de Navarra); y el Molinillo, que vierte -en el tramo inferior del término municipal- agua sobrante de la acequia de Mendienique de nuevo al río Queiles.

Todos estos azudes están unidos por medio de una senda señalizada junto al mismo cauce del río Queiles a través de las acequias, sus frondosas alamedas y las floridas huertas de Novallas; además, esta ruta tiene un centro de interpretación en la sala espacio cultural Yusuf ibn Eiza, espacio cultural del Ayuntamiento de Novallas dedicado a la cultura hispanomusulmana medieval.



## Novallas recupera su pasado mudéjar para conmemorar la expulsión morisca

Este año se celebra el IV centenario de la expulsión morisca, por eso en Novallas han editado un folleto turístico de la localidad, han reproducido una teja árabe del siglo XV encontrada en los años 80 durante las obras de rehabilitación del antiguo castillo, y preparan actos festivos para el mes de junio.

Los objetivos del Consistorio son, entre otros, dar a conocer la civilización hispano-musulmana e impulsar el turismo cultural y rural a través de artes y oficios tradicionales, protegiendo y restaurando el patrimonio.

La señalización de los principales edificios de origen islámico y mudéjar, así como del barrio de la morería o núcleo islámico y el burgo de la repoblación cristiana de San Miguel; la puesta en marcha de la ruta 'Los árabes y la cultura del agua', para conocer el sistema de acequias y azudes que trajeron los árabes; o talleres de historia y patrimonio con los escolares de Novallas; son otras de las acciones previstas.



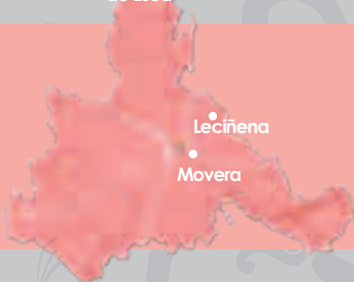
### Datos

- **Tipo de sendero:** sendero de tipo local (S.L.) de grado 1, que discurre por las alamedas y el cauce del río Queiles a su paso por Novallas, desde el Parque de la Fuente Vieja (al norte) hasta el azud del Partidero (al sur); sin dificultad y de fácil seguimiento, se puede acceder desde la propia localidad o desde la Vía Verde del Tarazona.
- **Longitud:** etapa corta, tipo A (1,5 km).
- **Clase de camino:** tramos de pista agrícola con firme de tierra combinados con senda peatonal de zahorras apisonadas.
- **Señalización:** señalización estandarizada en verde y blanco sobre elementos naturales como árboles y rocas; no es necesario ningún tipo de útil de orientación (brújula, mapas, etc..).
- **Desnivel:** muy suave (cota inferior 406 m / cota superior 425 m).

# Mesas con Sabor



Salvatierra  
de Escá



Leciñena  
Movera

La abundancia y calidad de los menús de Mesón La Alberca, la iniciativa de los jóvenes dueños de El Portegao y la continuidad familiar del Hostal Virgen de la Peña protagonizan la sección de restaurantes de este número. Tres establecimientos muy diferentes, pero con la búsqueda de la satisfacción del cliente como objetivo común.

● **El Portegao**

C/ La Iglesia, 3  
50160 LECIÑENA  
Tlf: 976 168 392  
[www.elportegao.com](http://www.elportegao.com)

● **Hostal Virgen de la Peña**

C/ Basato, 60  
50684 SALVATIERRA DE ESCÁ  
Tlf: 948 887 023  
[www.hostalsalvatierra.es](http://www.hostalsalvatierra.es)

● **Mesón La Alberca**

Avda. Movera, 439  
50194 MOVERA  
Tlf: 976 586 387

## El portegao

**E**n el corazón de Los Monegros, en Leciñena, encontramos un establecimiento multidisciplinar de reciente construcción. El Portegao comenzó su andadura hace seis años, impulsado por Alicia, Luis y Diego Marcén, tres hermanos que contaban entonces entre 21 y 23 años y que, pese a su juventud, tuvieron la iniciativa para crear un establecimiento que incluye restaurante, hotel, cafetería y bar de copas.

El restaurante de El Portegao cuenta con un buen servicio de carta, un menú diario de 9 euros y uno de fin de semana por 18,90 euros. Con un servicio esmerado y un ambiente agradable han conseguido crear una clientela habitual que valora el entusiasmo de los que disfrutan con su trabajo.

El cliente puede apreciar la calidad de sus delicados entrantes, sus esmerados guisos y asados, sus agradables y variadas ensaladas y sus postres caseiros, cocina basada fundamentalmente en productos



aragoneses de calidad. "Gustan mucho los huevos rotos, los productos de ternasco y el bacalao de la vizcaína, un plato que no hemos podido quitar de la carta en todo este tiempo porque siempre lo piden", explica el padre de los creadores, que les ayuda en el restaurante.

La cafetería da a la entrada al comedor. Durante el día se pueden degustar allí exquisitas tapas y raciones, bocadillos y hamburguesas, y cafés. El bar de copas cuenta con una potente equipación musical, juegos electrónicos y dardos y pantalla gigante de 90 pulgadas. Además, el establecimiento organiza actividades en las que acompañan a los clientes a hacer algún recorrido turístico.

- C/ La Iglesia, 3  
50160 LECIÑENA  
Tlf: 976 168 392  
[www.elportegao.com](http://www.elportegao.com)
- No cierra ningún día
- Comedor: 64 personas
- Precio de carta: 23 euros
- Especialidades: Huevos rotos, ternasco asado, croquetas de ternasco y bacalao a la vizcaína.





## Hostal Virgen de la Peña

**E**xperiencia no les falta a los propietarios de este establecimiento. M<sup>a</sup> Cruz García Lorente y su marido, Luciano Sánchez, llevan toda la vida entre fogones. Ella conoció la hostelería en el establecimiento de su madre, Casa Miguela, en la misma localidad, y él, cántabro de nacimiento, lleva en el sector más de 30 años.



“Hace tres años nos trasladamos y abrimos el restaurante en los bajos de las habitaciones de huéspedes que pertenecían a la antigua Casa Miguela”, explica M<sup>a</sup> Cruz, que se encarga de la cocina, mientras que su marido es el jefe de sala. Ahora el establecimiento se llama Hostal Virgen de la Peña y cuenta con un magnífico restaurante y 13 habitaciones.



Elaboran cocina tradicional en la que destacan las carnes a la parrilla, los pescados al orio y las verduras de temporada, siempre con productos de primera calidad. El servicio es muy profesional y ofrecen menú del día por 12,84 euros, menú de fin de semana y festivos por 24 euros y carta.

El establecimiento es muy bonito y acogedor y dispone de 11 mesas con capacidad para 60 personas, con un ambiente muy familiar. Además, dada la capacidad del restaurante, es posible realizar reuniones o festejos privados mediante consulta previa. “Llevábamos muchos años en el otro establecimiento, con las comodidades que permite un edificio antiguo, y al llegar a éste hemos notado mucho la mejoría. Yo dije que sobre todo quería un restaurante bonito y funcional y así ha quedado. Llama la atención”, señala la propietaria.

Un restaurante con mucha historia y regentado por una familia con experiencia suficiente como para hacer que el visitante salga satisfecho con el servicio y el producto recibido.

- C/Basato, 60  
50684 SALVATIERRA DE ESCÁ  
Tlf: 948 887 023  
[www.hostalsalvatierra.es](http://www.hostalsalvatierra.es)
- No cierra ningún día
- Comedor: 60 personas
- Precio de carta: 25-30 euros
- Especialidades: Carnes a la parrilla y pescados al orio



# Mesón La Alberca

**P**latos tradicionales en un entorno rústico y cerca de la ciudad. En Movera encontramos el Mesón La Alberca, un restaurante que se fundó en 1986 –está a punto de cumplir un cuarto de siglo- y se ha mantenido gracias a la calidad de sus productos y su buen hacer.

Ángel Abadía fue el fundador. Rehabilitó una casa familiar construida hace más de un siglo y la convirtió en restaurante, adecuando las distintas estancias y cuadras de la casa para crear un lugar acogedor y pintoresco. Ahora es su hijo Fernando el encargado del negocio, con ayuda de otros familiares.



Ofrecen cocina de mercado tradicional, especializada sobre todo en ensaladas (como la de perdiz o la de bacalao), carnes asadas (sobre todo ternasco al horno con patatas a lo pobre y lechazo en cazuela de barro) y pescados frescos (cocinados al orio o a la plancha). También son famosas sus fuentes de espárragos con bonito, de morcilla con pimiento o de alcachofas con jamón, así como las carnes rojas a la brasa (buey o solomillo) y postres como arroz con leche caramelizado o macedonia de frutas naturales.



Dispone de cuatro comedores diferenciados y situados en diferentes alturas separados por un par de escalones. “La mayor actividad se da los fines de semana y trabajamos sobre todo con la carta. Entre semana, se nota que las comidas de empresa han bajado y hay menos jaleo”, explica Fernando Abadía. El ambiente es rústico, con una decoración acorde a la antigüedad del edificio.

Mesón La Alberca cuenta, además, con un excelente equipo de profesionales con años de experiencia que intenta tratar al cliente de tal manera que se sienta como en su casa y pueda disfrutar de la gran gastronomía que sale de sus fogones.

- Avda. Movera, 439  
50194 MOVERA  
Tlf: 976 586 387
- Cierra las noches de domingo, lunes y martes
- Comedor: 160 personas.
- Precio de carta: 28-30 euros.
- Especialidades: Ternasco asado y pescados al orio







# Productos con calidad certificada



En Zaragoza, la Provincia, contamos con algunos productos alimentarios de gran calidad y muchos de ellos tienen sellos que lo certifican, bien a través de una Denominación de Origen, bien con una Indicación Geográfica Protegida. El melocotón, el aceite, el ternasco y los espárragos son los más representativos y los encontramos repartidos por distintas zonas de la geografía zaragozana, donde se obtienen siguiendo los procedimientos exigidos por los sellos de calidad.



### Products with quality labels

The food industry in Zaragoza has developed to improve its quality. Products with quality labels, such as wine, or special geographic protection is the way many food processing industries and wineries are heading in order to get into new and more competitive markets.

In the province of Zaragoza the visitor can find peaches, olive oil, lamb and asparagus, all with special quality labels. These products are also used in the local gastronomy, which aims to promote the local tradition and culture.

The process for obtaining the quality label is very strict, starting from the selected variety of the product, in the case of fruit and olive oil. Also, it has to be locally recognised as a traditional product. In the case of lamb, the process of quality control starts in the selected type of sheep breed, followed by the feeding process and handling of the animals. All of these steps in the food chain are essential for obtaining the label.

With regard to fruit, the peaches from the Bajo Aragón are one of the most popular quality fruit of the province. Places like Maella, Caspe, Mequinena are all well-known for their beautiful big yellow peaches, full of flavour and aroma.

Olive oil from the Bajo Aragón is another of the quality products with international recognition. The production area of this olive oil is located bet-

ween the provinces of Zaragoza and Teruel. In the province of Zaragoza villages like Belchite, Caspe y Mequinena are oil production areas where this golden liquid together with peaches are a very important part of the economy.

Aragonese lamb is the province's main quality label for meat. It is based on a very strict regulation starting from the type of breed, the feeding process and the age and weight of the animal before it is killed. The Aragón Lamb meat is one of the most well-known regional products for the consumer.





## Melocotón de Calanda

Producción:

**5,2 millones de kilos de melocotón**

Empresas inscritas:

**18**

Presidente:

**Samuel Sancho**

El Consejo Regulador cerró la campaña de 2009 con 5.298.964 kilos de fruta recolectados, cantidad que supera en un 20% las cifras del año pasado y que supone la mejor campaña desde que la Denominación de Origen se puso en marcha. La climatología favorable ha sido un factor decisivo a la hora de alcanzar unas cifras de producción tan altas. Este año, la fruta selecciona destacó por alcanzar niveles altísimos de dureza y azúcar.

Melocotón, aceite, ternasco o espárragos tienen en común que pueden conseguirse en la provincia de Zaragoza y que están amparados por sellos que certifican su calidad, convirtiéndose en estandartes gastronómicos de distintas zonas de nuestra tierra.

### Fruta sabrosa

La Denominación de Origen Melocotón, creada en agosto de 1999, comprende la zona del Bajo Aragón turolense, con el municipio de Calanda como punto neurálgico, así como parte de la provincia de Zaragoza, la correspondiente a las localidades de Mequinenza, Maella y Caspe. El melocotón que se cultiva es de la especie *Prunus persica*, Sieb y Zucc, procedentes de la variedad autóctona conocida popularmente como "Amarillo tardío" y sus clones seleccionados Jesca, Evaisa y Calante, que se cultivan empleando la técnica tradicional de "embolsado" de los frutos en el árbol. El embolsado se realiza entre los meses de junio y julio, debiendo permanecer la bolsa de papel parafinado hasta el momento de la manipulación, durante un periodo mínimo de nueve semanas, protegiendo de esta forma al producto de tratamientos, caídas y plagas.

La expansión de este cultivo, originario de árboles autóctonos, se inició en los años 50 coincidiendo con el tradicional embolsado del fruto, con un incremento máximo de superficie en las décadas de los años 70 y 80, donde se llegaron a rozar las 3.000 hectáreas. Las plantaciones de melocotón de Calanda reciben unos cuidados esmerados con grandes necesidades de mano de obra y altos costes de producción, que hace que sea un cultivo mayoritariamente de tipo familiar. El sistema de riego más tradicional y antiguo es por inundación del campo, denominado "riego a manta", sin embargo en los últimos años se ha ido implantando el riego localizado "gota a gota" porque permite una mejor gestión de un recurso tan escaso y caro en la zona.

Las características geográficas y climáticas hacen que se produzca un fruto dulce, consistente y carnoso que se recolecta en los meses de septiembre-octubre. Tiene un color amarillo crema y amarillo

pajizo uniforme, vistoso y distinguido, con un sabor dulce y con la carne bien adherida al hueso.

Destaca la Feria del Melocotón y Productos de la Tierra que se celebra en Maella todos los años en el mes de septiembre y cuyo objetivo básico es conseguir reunir al mayor número de productores de melocotón posibles, tanto de la zona de influencia como de las próximas. Consta de jornadas técnicas, demostraciones de cocineros, charlas divulgativas y actividades para toda la familia durante dos días.

### El oro líquido

Zaragoza también cuenta con varias zonas oleícolas repartidas por toda su geografía, pero la de mayor extensión y la única que tiene Denominación de Origen es la de Aceite del Bajo Aragón que, al igual que en el caso del melocotón, engloba parte de Teruel y algunas localidades de Zaragoza, como las de la zona de Caspe y Mequinenza y las del Campo de Belchite. Las variedades de aceitunas con las que se elabora el aceite acogido a esta denominación son Empeltre, Arbequina y Royal de la especie Olea Europea L.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón se constituyó en octubre de 2001 y está formado por 34 empresas. El 60% de éstas son cooperativas y el 40% almazaras privadas y un total de 8.000 familias viven del aceite.

La historia del olivo en esta zona es muy parecida a la descrita para todo el área del mediterráneo, dada su proximidad y su peculiar clima similar al levantino. La riqueza olivarera de la zona queda demostrada en sus magníficos árboles de vida milenaria.

Muy pronto en la provincia contaremos con otra denominación de origen vinculada al aceite, la de Sierra del Moncayo, donde se ha conseguido el sello de calidad y se está trabajando en los últimos trámites burocráticos. Las olivas recogidas en las 2.500 hectáreas cultivadas en Campo de Borja y Tarazona sirven para elaborar un aceite de gran calidad.



### Aceite del Bajo Aragón

Producción:

**35 millones de kilos de aceituna y  
1,85 millones de litros de aceite**

Empresas inscritas:

**34**

Presidente:

**Alfredo Caldú**

El 97% de la producción de Aceite del Bajo Aragón se comercializa en España, principalmente en Aragón y Cataluña. Las ventas han rozado los 6,5 millones de euros y han dado empleo a unos 3.000 productores.



## Ternasco de Aragón

Producción:

**202.960 canales comercializadas**

Ganaderías adscritas:

**1.045**

Presidente:

**Juan Carlos Brun**

Las industrias comercializadoras de Ternasco de Aragón son cuatro: Carnes Oviaragón-Pastores Grupo Cooperativo, Casa de Ganaderos de Zaragoza, Franco y Navarro y Jusber.

Las variedades autorizadas para la elaboración de esta futura denominación zaragozana son las tradicionales de la zona de producción. Autóctonas como el Empeltre y la Royal, la variedad foránea Arbequina, que se empezó a introducir en esta zona en el siglo XIX procedente de Cataluña, así como la Verdial y la Negral. Entre los aspectos climatológicos de esta zona olivarera cabe destacar la influencia del viento del cierzo y el del Mediterráneo.

### La carne más conocida

La carne más representativa de la provincia es el ternasco, que está amparado por el sello de Indicación Geográfica Protegida. Se conoce a este animal como el tipo de cordero de la región sin distinción de sexo, con un peso vivo al sacrificio en matadero entre 18 y 24 kilogramos (el peso del canal estará comprendido entre 8 y 12,5 kg) y una edad entre 70 y 90 días, de los cuales tendrán un mínimo de lactancia de 50 días. En España es la primera carne fresca que fue aceptada como Denominación Específica.

Las razas aptas para recibir esta acreditación son Raza Aragonesa, Ojinegra y Castellana en su variedad Roya Bilbilitana.

El Ternasco de Aragón es alimentado desde su nacimiento con leche materna y cereales naturales. Todo ello se conjuga en un producto cárnico que ha obtenido reconocimientos a su calidad gastronómica y alimentaria, como ser considerado el mejor cordero en un estudio comparativo entre estos animales realizado por la Universidad de Zaragoza que tomaba diferentes razas de Europa

En Zaragoza la carne de ternasco es habitual en la cesta de la compra y forma parte de numerosas recetas culinarias tradicionales. La carne de ternasco es especialmente sabrosa y tierna y se cocina de muchas formas, aunque las más tradicionales son el ternasco asado con patatas a lo pobre y los jarretes estofados.

De hecho, los mercados de referencia en las ventas de la IGP Ternasco de Aragón son fundamental-

mente Aragón y Cataluña y, en menor cuantía, el resto de España. Pero cabe reseñar que durante el año 2009 se logró realizar venta de la IGP Ternasco de Aragón en toda España.

### Espárrago navarro-aragonés

Por último, la Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Navarra fue reconocida el 13 de julio de 1993 y comprende terrenos ubicados en Navarra, pero también en La Rioja y Aragón. En nuestra provincia se cultivan espárragos de esta categoría en 36 localidades repartidas por las Cinco Villas, Tarazona, Borja y la Alta Ribera del Ebro.

Y es que la naturaleza no entiende a veces de divisiones administrativas, y las tierras de calidad, las noches frías y las aguas limpias a las que debe su fama el espárrago de Navarra son iguales en estas provincias limítrofes.

Las características principales de este espárrago son su color blanco, textura suave y poco fibrosa, la longitud y el grosor, aunque pueden variar. Tras su recogida en los campos, los espárragos pasan rápidamente a las envasadoras, donde se pelan y escaldan, se clasifican por tamaño y se envasan como conservas. Así llegan al consumidor con la máxima frescura y calidad, con todo su sabor y sus beneficios para la salud.

El turista puede aprovechar su viaje por la provincia para degustar todos estos productos en sus restaurantes e, incluso, para conocer su origen y el proceso que experimentan hasta llegar a la mesa en las localidades productoras, visitando campos de melocotones, almazaras de aceite, ganaderías o plantaciones de espárragos.



### Espárragos de Navarra

Producción:

**2,8 millones de kilos**

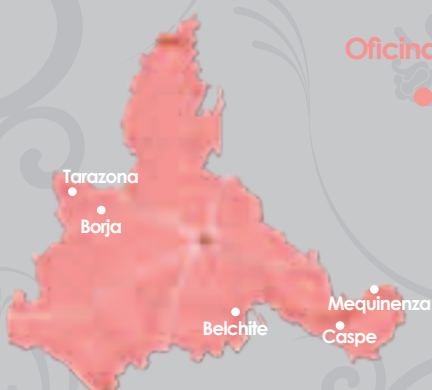
Empresas inscritas:

**29**

Presidente:

**Martín Barbarín**

Las previsiones apuntan que la campaña del espárrago de este año será más corta y la producción rondará los 2,5 millones de kilos, debido a los excedentes con que cuentan las empresas conserveras en sus almacenes.



### Oficinas de Turismo

● Departamento de Información de Tarazona

Pza. San Francisco, 1  
T. 976 199 076/976 640 074  
turismo@tarazona.es  
www.tarazona.es

● Departamento de Información de Borja

Pza. de España, 1  
T. 976 852 001  
Borja  
borja@dpz.es

● Departamento de Información de Mequinzenza

Pza. Ayuntamiento, 5  
T. 974 464 136  
octogesa@furnet.es

● Oficina de Turismo de Caspe

Pza. España, 1  
T. 976.636.533  
turismo@caspe.es



## Paraíso entre frutales

Ruta extraída del libro '10 rutas gastronómicas por Zaragoza la Provincia', editado por el Patronato de Turismo en enero de 2010

La ruta acompaña al último tramo aragonés del río Ebro en un paisaje dominado por la huerta y los árboles frutales, entre ellos los melocotoneros y los olivos, éstos últimos amparados por la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón.

Empezamos nuestro camino en **Pina de Ebro, Gelsa y Quinto**, con la compañía de un buen aceite, y la terminaremos en la desembocadura del Matarraña. Comenzamos en la localidad de Quinto, donde se elabora el Aceite Vegabonastre de la D.O. Aceite del Bajo Aragón. Continuamos por la carretera A-221 hasta La Zaida, donde el olivo sigue siendo el gran protagonista. A tres kilómetros tomamos el desvío que conduce a **Cinco Olivas**, donde hay un molino aceitero rehabilitado del siglo XVI. En Alborge encontramos otro molino aceitero y un harinero..

Por la A-221 entramos en el Bajo Aragón-Caspe para acercarnos a Chiprana, donde el protagonismo absoluto lo tiene la oliva de Caspe, que procede de un injerto de una variedad andaluza introducida en la Ribera Baja del Ebro. Aceites Barriendo y

Aceitunas y Encurtidos Sariñena ofrecen las dos versiones del fruto del olivo.

En **Chiprana**, las fincas de frutales forman parte de la identidad del paisaje, y también se elabora miel,



En la Ribera del Ebro se elaboran deliciosos dulces.

como la Miel Monte Aragón. El siguiente pueblo que sale a nuestro encuentro es Caspe, donde encontramos Aceitunas y Encurtidos Molina, con una elaboración más artesanal, y Aceitunas Acemar, más industrial.

Las aguas del embalse de **Mequinenza** riegan una rica huerta donde no falta el tomate fresco, aunque la especialidad local es el tomate seco, un bocado exquisito. Entre las fincas frutales destaca el melocotón, que pertenece a la D.O. Melocotón de Calanda, y la cereza. Tampoco podemos olvidar los quesos y productos lácteos artesanos de Los Arcos, y la famosa Torta de Balsa que podemos encontrar en Panaderías Agrupadas de Caspe.



En Caspe se producen quesos de forma artesana.

**Maella** es famosa por el aceite, el melocotón y el vino. La bodega Vinos Montaner comercializa sus caldos que pertenecen a Vinos de la Tierra del Bajo Aragón. Hay tres almazaras con un magnífico aceite, pero quizá Alcañiz Millán es la que lo elabora de forma más tradicional y ecológica. Esta



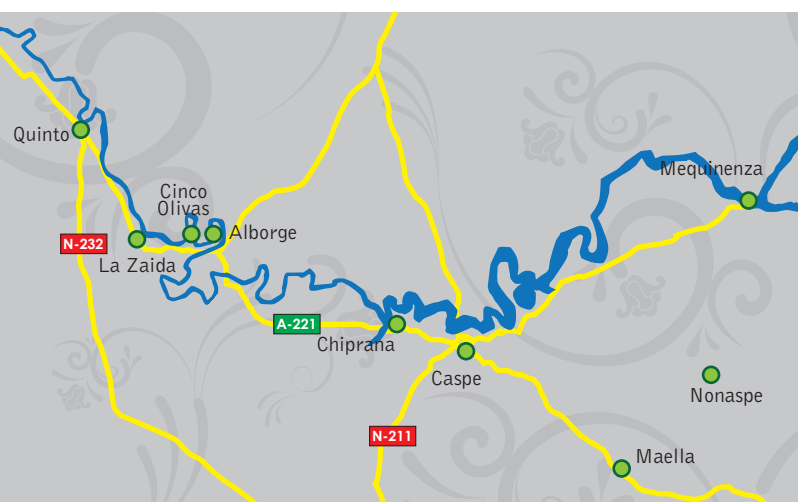
Caspe es la mayor zona productora de cerezas.

localidad también es referencia en el sector del melocotón con la Feria del Melocotón y Productos de la Tierra en el mes de septiembre. Por último, la cocina maellana cuenta con productos tradicionales como farinetes, crespillos y la conocida sartané.

Continuando por la A-2411 llegamos a **Nonaspe**, donde podemos hacer una visita al Museo Etnológico. En Mequinenza, la empresa Aceite de Oliva Virgen Extra Mequinenza elabora este exquisito producto y muestra el molino donde se elabora, y la panadería de Antonio Javier Fernández elabora los exquisitos almendrados del lugar.



Los olivos son una constante en el paisaje de la ruta.



### Puntos de interés

- **Oficina de turismo de la Ribera Baja del Ebro**  
Avda. Constitución, 16, Quinto de Ebro  
Tlf. 976 179 230 / 609 640 539
- **Oficina de Turismo de Caspe**  
Casa-Palacio Piazuelo Barberán, Pza. España, 1  
Tlf: 976 636 533 · turismo@caspe.es





# Rincones con encanto



Es una maravilla contar en la provincia con establecimientos como los que presentamos en este número. Casa Colina es una vivienda de turismo rural totalmente adaptada para personas con movilidad reducida; Espacios del mundo reúne elementos traídos de todos los rincones del mundo en la tranquila localidad de Carenas; y los apartamentos turísticos Melihah nos transportan a otra época.

● **VTR Espacios del mundo**

C/Arrabal, 19  
50212 CARENAS  
Tlf: 616 954 520  
[www.espaciosdelmundo.com](http://www.espaciosdelmundo.com)

● **Apartamentos turísticos Melihah**

c/Mayor, 76  
50370 DAROCA  
Tlf: 976 800 194  
[www.melihah.com](http://www.melihah.com)

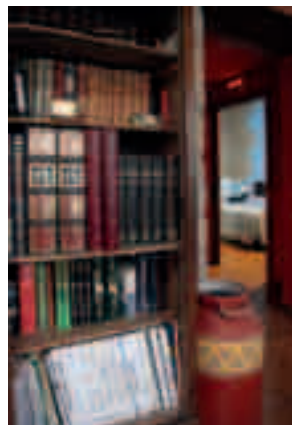
● **VTR Casa Colina**

Ronda Sancho Abarca, 41  
50600 EL SABINAR (Ejea de los Caballeros)  
Tlf: 675 897 029  
[www.casacolina.es](http://www.casacolina.es)

## VTR Casa Colina

La vivienda de turismo rural Casa Colina es perfecta para cualquiera que busque relajarse y pasar unos días en un entorno rural, pero sobre todo es ideal para personas con movilidad reducida, pues está totalmente adaptada. Dispone de tres habitaciones para el alojamiento de sus huéspedes, todas ellas dobles, con camas individuales y dotadas de cuarto de baño propio habilitado para discapacitados físicos autónomos. Además, las duchas de dos de ellos poseen chorros para hidromasaje.

María Colina puso en marcha la casa en el verano de 2008 con la ayuda de su marido. "Soy una persona con movilidad reducida y he vivido en primera persona los problemas que encontramos cuando viajamos. Por eso quise hacer una vivienda de turismo rural totalmente adaptada y con actividades especiales", explica María. Al principio, organizaban excursiones, visitas y actividades con animales adaptadas para personas con movilidad reducidas,



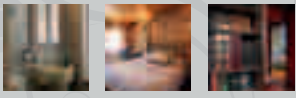
pero tras el fallecimiento del marido de María, la casa sólo funciona como alojamiento.

La vivienda tiene un porche cubierto acristalado de 60 metros cuadrados, con grandes ventanales que miran al patio interior, y que hace las veces de comedor y cuarto de estar, con fogón y asador. También posee un patio interior de 120 metros cuadrados.

El Sabinar es un apacible pueblo de colonización situado a orillas del Riguel, entre las fértiles tierras de las Cinco Villas zaragozanas. Forma parte del entramado de aldeas de colonización de la zona. "Elegimos este pueblo porque todas las aceras están rebajadas pensando en las entradas a los corrales y son de una planta".



- Ronda Sancho Abarca, 41. 50600 EL SABINAR (Ejea de los Caballeros)  
Tlf: 675 897 029  
[www.casacolina.es](http://www.casacolina.es)
- Abierto todo el año
- Instalaciones: 3 habitaciones dobles, patio amplio y porche cubierto
- Precio: casa completa por 150 euros
- Directora: María Colina



## Apartamentos turísticos Melihah

Los apartamentos Melihah están situados en el centro de Daroca, en el corazón de esta maravillosa ciudad medieval. Es un edificio catalogado del siglo XVIII que tiene el ladrillo, la piedra, la madera y la forja como elementos principales. Paquita Palaguerri es la propietaria y puso en marcha este establecimiento en 2008, poco antes de la Expo. "Mi marido tenía una casa rural en su pueblo, pero vimos la oportunidad de convertir este edificio en algo diferente, más adecuado para parejas", explica la dueña. Restauraron la vivienda, conservando la parte exterior y todo lo que pudieron del interior y siguiendo el estilo tradicional de la casa, con toques mudéjares.

El establecimiento consta de tres apartamentos totalmente equipados y decorados en tonos cálidos.



- C/Mayor, 76  
50370 DAROCA  
Tlf: 976 800 194  
[www.melihah.com](http://www.melihah.com)
- Abierto todo el año
- Instalaciones: 3 apartamentos completos (dos de ellos dobles y otro con capacidad para cuatro personas)
- Precio: A partir de 60 euros
- Directora: Paquita Palaguerri



Cada uno lleva el nombre de una princesa árabe (Zayda, Amira y Melihah) y están decorados con estilos diferentes y exclusivos, contando con todo tipo de detalles para hacer más cómoda la estancia al visitante.

Las posibilidades de los apartamentos son innumerables, pues permiten disfrutar de la tranquilidad de Daroca y su encanto monumental, pero también sirven de base de operaciones para realizar desde allí visitas a la Laguna de Gallocanta y otras localidades cercanas, estando ubicados entre Zaragoza y Teruel.

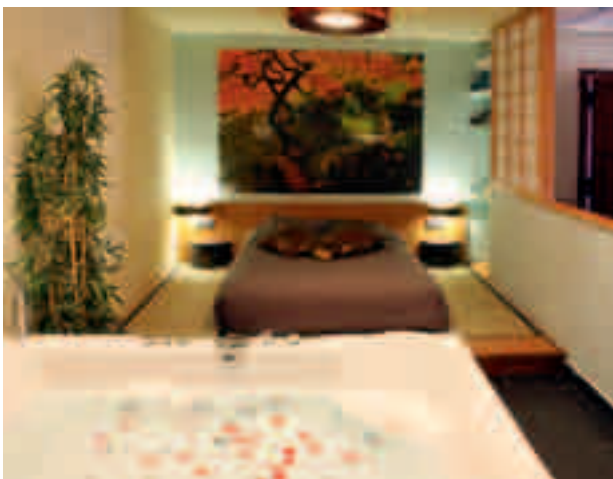
La profesionalidad de los dueños y su ilusión por que los huéspedes disfruten de su estancia, que sientan, vivan, y se emocionen, hacen que la visita a estos apartamentos sea todo un gusto.



## VTR Espacios del Mundo

**C**onfort, naturaleza, intimidad, descanso, actividades al aire libre, arte, gastronomía, belleza, otras culturas... Todo eso y mucho más es lo que podemos encontrar en la VTR Espacios del Mundo, en Carenas. Sus propietarios, Félix Esteban y Eva Alonso, de Ateca y Barcelona, respectivamente, abrieron en 2002 una vivienda de turismo rural en Carenas llamada Valle del Piedra, y hace menos de un año inauguraron la segunda: VTR Espacios del Mundo. Desde entonces se dedican por entero al negocio hostelero. En esta vivienda han fusionado la estructura original de la casa con objetos, muebles y recuerdos de África, India y el sudoeste asiático, traídos por ellos mismos o a través de conocidos. La decoración ha sido cuidada al más mínimo detalle y todas sus estancias transportan al que la visita a un mundo fascinante, exótico y lleno de sensaciones.

Consta de tres apartamentos dobles totalmente independientes, confortables y lujosos que llevan por nombre África, India y Fusión, y dos suites que se llaman Árabe y Japonesa. Las cocinas están completamente equipadas, con lavavajillas, microondas, menaje, etc. Hay calefacción individual, televisión de plasma y todo tipo de comodidades. Las suites, además, tienen hidromasaje.



- C/Arrabal, 19.  
50212 CARENAS  
Tlf: 616 954 520  
[www.espaciosdelmundo.com](http://www.espaciosdelmundo.com)
- Abierto todo el año
- Instalaciones: Tres apartamentos y dos suites, jardín, barbacoa
- Precio: 75 euros el apartamento y 115 la suite
- Propietario: Félix Esteban



Hay que destacar que posee un amplio jardín con mobiliario de hierro forjado traído directamente de Marruecos, y un gran porche con barbacoa.

Esta casa rural es la propuesta perfecta para combinar armonía y descanso en un entorno natural en el que se puede practicar senderismo, pesca, piragüismo, espeleología, observación de estrellas, recogida de setas, visitar el Monasterio de Piedra y otras localidades cercanas, etc. Ideal para escapadas en familia, en pareja o con amigos.



## El palacio de la Diputación Provincial de Zaragoza. Historia de un edificio singular

**Autor:** Aldama Fernández, Laura

**Editado por:** IFC

**Edición:** 211 p., il., 17x24 cm, ISBN 978-84-9911-025-7

**Año edición:** 2009

**Colección:** Estudios

**Nº publicación:** 2917

**Precio:** 24 euros

El presente estudio repasa la historia de la aparición y desarrollo de las diputaciones provinciales en España, los asentamientos temporales de esta corporación hasta su ubicación definitiva en el palacio que lleva su nombre, el papel desempeñado por los arquitectos provinciales como artífices de las reformas de este edificio y, como núcleo del trabajo, los diferentes proyectos arquitectónicos que dieron forma a este palacio y que lo han convertido en uno de los edificios emblemáticos de la ciudad de Zaragoza.

## Guía Natural de Valdejalón del Gobierno de Aragón

Esta guía pertenece a la colección Red Natural que edita el Gobierno de Aragón en colaboración con Prames y CAI y ha sido presentada recientemente en La Almunia de Doña Godina.

El libro hace un recorrido por los espacios naturales más destacados de esta comarca. En concreto, hace un repaso de los ocho espacios de la Red Natural de Aragón que posee esta comarca de la provincia de Zaragoza (una Zona de Especial Protección para las Aves y siete Lugares de Importancia Comunitaria), así como de otras zonas de interés fluvial y geológico, árboles monumentales, montes de utilidad pública y humedales singulares de la comarca.

## Los peces de Aragón

El Consejo de Protección de la Naturaleza de Aragón publicó y presentó recientemente este libro en el acuario de la ciudad de la mano de sus autores, Manuel Zapater y José Luis Blanco, que hacen un repaso de los peces que habitan en Aragón, sus características y sus hábitats.



## El dominio del monasterio cisterciense de Santa María de Veruela desde su fundación hasta 1400

**Autor:** Rodríguez Lajusticia, Francisco Saulo

**Editado por:** IFC

**Edición:** 522 p., il., 13x21 cm, ISBN 978-84-9911-041-7

**Año edición:** 2010

**Colección:** Estudios

**Nº publicación:** 2938

**Precio:** 28 euros

El monasterio cisterciense de Santa María de Veruela, situado en la comarca de Tarazona y el Moncayo, fue el primer cenobio de esta orden fundado en la Corona de Aragón. En este libro se estudia el primer cuarto de milenio de la historia de este lugar, desde 1146 a 1400, y se abordan cuestiones referentes a la organización territorial de esta región tras la Reconquista.



## La Perla mas bella que aparecio y brilla en los terminos de la Noble y Fidelissima Villa de Epila en el Reyno de Aragon, Ntra. Sra. de Rodenas

**Autor:** Faci, Roque Alberto

**Edición facsímile.** Introducción de Ana Lacarta Aparicio

**Editado por:** IFC

**Edición:** XXIII+129 p., il., 10x15 cm, ISBN 978-84-9911-0448

**Año edición:** 2010

**Nº publicación:** 2941

**Precio:** 9 euros

Encargado por el Capítulo Eclesiástico de Épila a Roque Alberto Faci (1684-1744), carmelita y doctor en Teología nacido en La Codoñera (Teruel), y publicado en Zaragoza en 1741, el presente volumen narra los milagros de Nuestra Señora de Rodanas, patrona de Épila y titular del santuario de esta localidad en el que recibe culto desde 1546. Repasa asimismo la historia de la villa y describe su iglesia parroquial, los milagros de san Frontonio, patrón de la localidad, y los conventos epilenses, con su historia, dotación artística y reliquias.

## Panorama de la relación judeoconversa aragonesa en el siglo XV. Con particular examen de Zaragoza

**Autor:** Encarnación Marín

**Año edición:** 2004

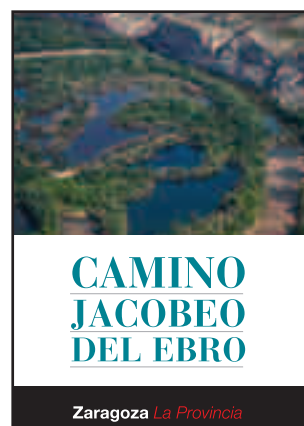
**Precio:** 130 euros

Este estudio no da cuenta de sucesos importantes que afectaron al reino, como pudieron ser los continuos enfrentamientos entre quienes ostentaban la autoridad real, señorial o eclesiástica, o las disputas entre caballeros y nobles que tanto daño ocasionaron a Aragón. Trata de acaeceres de la vida diaria, privada y familiar, y de múltiples expresiones de la vida social y económica, de personas de escasa importancia en muchas ocasiones. Se propone por un lado, reflejar una panorámica sobre gentes con exiguos medios de fortuna, que tuvieron que hacer frente a la época que les tocó en suerte, pero que apenas intervinieron en el devenir de las ciudades o lugares donde residieron y, por otro, sobre un sector de esas gentes que sobresalieron con extraordinaria pujanza; hombres y mujeres con personalidades muy concretas, que, a las enormes dificultades de la lucha por la supervivencia, opusieron una reciedumbre y aguante dignas de encomio".

## Desplegables turísticos del Camino Jacobeo del Ebro

Editados por el Patronato de Turismo de la Provincia de Zaragoza, estos nuevos mapas del Camino de Santiago en Zaragoza la provincia recogen información sobre las etapas, albergues, lugares de interés, etc. Están disponibles a un click en PDF desde la web [www.zaragozalaprovincia.es](http://www.zaragozalaprovincia.es). También en inglés y francés.

Son unos folletos muy gráficos y de gran utilidad, pues cuenta un poco de la historia del camino, pero se centra, sobre todo, en los mapas de las etapas y las direcciones de los albergues y lugares de interés para el peregrino.





# mapa de la provincia



## Lugares mencionados en la presente edición



### Zaragoza Provincia Creativa

Belchite, Ejea, Caspe, Muel, Trasmoz, Sos, Lagata, Uncastillo, Valpalmas, Ardisa, Daroca, Calcena, Torralba de Ribota, Alagón, Torres de Berrellén, Fuentetodos, Fuentes de Ebro, San Martín de Moncayo

### Navegación

Novillas, Pradilla, Boquiñeni, Alagón, Juslibol, Alfajarín, Pina, Gelsa, Alborge, Cinco Olivas, Rueda, Escatrón, Sástago

### Cumbres

Moncayo, S<sup>o</sup> Vicort, S<sup>a</sup> Herrera, S<sup>a</sup> Sto Domingo, S<sup>a</sup> Alcubierre

### Sefarad

Sos, Uncastillo, El Frago, Biel, Tauste, Ejea, Borja, Tarazona, Calatayud, Daroca, Caspe, Luesia, Alagón, Magallón

### Camino de Santiago

Mianos, Artieda, Ruesta

### Rutas al aire libre

Novallas, Tarazona

### Restaurantes

Leciñena, Salvatierra de Escá, Movera

### Hoteles

Carenas, Daroca, El Sabinar

### Gastro

Mequinenza, Maella, Caspe, Belchite, Borja, Tarazona, Calatayud





## Oficinas de turismo

### Cinco Villas y Prepirineo

#### Oficina Municipal de Turismo de Ejea de los Caballeros

Paseo del Muro, 2  
T. 976 664 100  
Ejea de los Caballeros  
turismoejea@aytoejea.es  
www.ejea.net

#### Ayto. de Sádaba

Pza.Aragón, 1  
T. 976 675 055 / 699 425 834  
Sádaba  
turismo@sadaba.es  
www.sadaba.es

#### Oficina de Turismo de Santa Eulalia de Gállego

Oficina en el Ayuntamiento  
T. 974 342 033  
Santa Eulalia de Gállego

#### Departamento de Información de Sos del Rey Católico

Pza. Hispanidad,1 (Palacio de Sada)  
T. 948 888 270 / 948 888 524  
Sos del Rey Católico  
turismo@sosdelreycatolico.com  
www.sosdelreycatolico.com

#### Oficina Turismo Uncastillo

C/ Ramón y Cajal 2A  
T. 976 676 716  
Uncastillo  
turismo.uncastillo@gmail.com  
www.uncastillo.es

### Aranda, Jalón, Jiloca

#### Oficina de Turismo de Ateca

Ayuntamiento de Ateca  
Pza. de España 5, bajos  
T. 976 842 705  
Ateca

#### Departamento de Información de Calatayud

Plaza del Fuerte  
T. 976 886 322  
Calatayud  
oficinaturismo@calatayuddigital.es  
www.calatayuddigital.net

#### Departamento de Información de Illueca

Pza. Peñíscola, 15  
T. 976 820 322  
Illueca  
illueca@dpz.es  
www.papaluna.com

#### Oficina de Turismo de Jaraba

Pza. Afán de Rivera, 3  
T. 976 87 28 23  
Jaraba  
www.jaraba.es

#### Oficina de Turismo de Mesones de Isuela

Castillo de Mesones  
T. 976 605 734  
Mesones de Isuela

#### Oficina de Turismo de Alhama

Pza Costa, 4.  
T. 976 840 136  
turismo@alhamadearagon.es  
(solo verano: mi-dom: 17 a 21h.)

### Ebro Central

#### Oficina de Turismo de Alagón

Pza. San Antonio, 2  
T. 976 611 814  
Alagón  
turismoalagon@hotmail.com

### Ebro Central

#### Oficina de Turismo de La Muela

C/La Balsa, 1  
T. 976 149 965  
La Muela  
info@unpaseoporlamuela.com

#### Oficina de Turismo de Zaragoza, la Provincia

Plaza de España, 2  
T. 976 212 032  
Zaragoza  
turismo@dpz.es  
www.zaragozalaprovincia.es

#### Oficina de Turismo de Aragón

Avda. César Augusto, 25  
T. 976 282 181  
Zaragoza  
turismodearagon@aragon.es  
www.turismodearagon.com

#### Oficina de Turismo de Zaragoza (Feria de Muestras)

Ctra. N-II (Madrid) Km. 311  
T. 902.14.2008 / 976 764 700 ext. 165  
Zaragoza  
www.zaragozaturismo.es

#### Oficina de Turismo de Zaragoza (Pza. del Pilar)

Torreón de la Zuda (Glorieta Pío XII)  
T. 902.14.2008 / 976 20 12 00  
Zaragoza  
infoturismozuda@zaragoza.es  
www.zaragozaturismo.es

#### Oficina de Turismo de Zaragoza (Estación Delicias)

Avda Rioja, 33  
T. 902.14.2008 / 976 324 468  
Zaragoza  
infoturismodelicias@zaragoza.es  
www.zaragozaturismo.es

**Moncayo: Tarazona y Borja****Departamento de Información de Borja**

Pza. de España, 1  
T. 976 852 001  
Borja  
borja@dpz.es

**Departamento de Información de Tarazona**

Pza. San Francisco, 1  
T. 976 199 076/976 640 074  
Tarazona  
turismo@tarazona.es  
www.tarazona.es

**Departamento de Información de Vera de Moncayo**

Ctra. Vera - Veruela. Piscinas municipales.  
T. 976 649 000  
Vera de Moncayo

**Cariñena, Daroca, Belchite****Departamento de Información de Daroca**

Pza. de España, 4  
T. 976 80 01 29  
Daroca  
darocaturismo@dpz.es  
www.daroca.info  
www.campodedaroca.com

**Oficina comarcal de turismo en Gallocanta**

Pza. San Mauricio, 4  
T. 976 803 069  
Gallocanta  
ofgallocanta@comarcadedaroca.com

**Museo Casa Natal de Goya**

Zuloaga, 3  
T. 976 143 830  
Fuendetodos  
goya@dpz.es  
www.fuendetodos.org

**Bajo Ebro****Oficina de Turismo de Caspe (Casa-Palacio Barberán)**

Pza. España, 1  
T. 976 636 533  
Caspe  
turismo@caspe.es  
www.caspe.es

**Departamento de Información de Mequinensa**

Pza. Ayuntamiento, 5  
T. 974 464 136  
Mequinensa/Mequinensa  
octogesa@furnet.es

**Oficina de turismo de la Ribera Baja del Ebro**

Avda. Constitución, 16  
T. 976 179 230 / 609 640 539  
Quinto de Ebro

# Lugares de interés

**Museo de la D.O. Calatayud**

Antiguas bodegas del M<sup>o</sup> Piedra  
T. 902 196 052  
Nuévalos  
www.docalatayud.com

**Museo D.O Cariñena**

Camino de la Platera, 7  
T. 902 190 713  
Cariñena  
www.docarinena.com

**Museo del Vino de la D. O. Campo de Borja**

Monasterio de Veruela  
Vera del Moncayo  
T. 976 19 88 25  
www.campodeborja.com

**Monasterio de Veruela**

Monasterio de Veruela. Paseo de Veruela, s/n  
T. 976 649 025  
Vera de Moncayo  
monasteriodeveruela@dpz.es

**Monasterio de Rueda**

Ctra. Sástago – Escatrón, km. 9  
T. 976 170 016  
Sástago  
www.monasteriorueda.com

**Monasterio de Piedra**

T. 902 19 60 52  
Nuévalos  
parque@monasteriopiedra.com  
www.monasteriodepiedra.com

**Taller-Escuela Cerámica de Muel**

Carretera N-330, km. 468  
T. 976 145 225  
Muel  
www.dpz.es

**Tienda de Cerámica de Muel**

Calle Coso, 44  
Zaragoza  
T. 976.288.891  
(Lun-Sab: 10 a 14h y 17 a 20.  
Dom: 10 a 14h)



## ZARAGOZA **La Provincia**



**DIPUTACION D ZARAGOZA**  
**TURISMO**

Plaza de España, 2  
50071 Zaragoza  
Tel. 00 34 976 212 032  
Fax 00 34 976 232 611  
turismo@dpz.es  
[www.zaragozalaprovincia.es](http://www.zaragozalaprovincia.es)