

la gastronomía EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA





el comer



El territorio es el primer factor que condiciona la gastronomía. Desde siempre se ha comido y bebido de lo que se tenía más a mano, lo que proporcionaba la naturaleza de cada lugar. El paso del tiempo y sobre todo el ingenio de los habitantes hizo que lo mismo resultara diferente en cada territorio y que supiese mejor en su entorno territorial. La necesidad de estrujar la tierra, de aprovechar el mínimo recurso, de conservar cuando hay para cuando falta, el afán por mejorar para los de casa y de distinguirse para los de fuera son condiciones que a lo largo de los siglos han configurado la gastronomía en general y también en la Provincia de Zaragoza.

Una Provincia que tiene feraces huertas junto a los varios ríos que la avenan. Una Provincia que comparte el llano, desde 60 m. de altitud en el Bajo Aragón

y el rascar todo es empezar

a las estribaciones pirenaicas en su parte Norte, el macizo del Moncayo en su parte occidental con un somontano y una cumbre máxima de 2.315 metros. Con variedad de climas, orografía, regadíos de siglos, secanos milenarios, con muchos tipos de suelos, y con economías que fueron muy dispares y dejaron la impronta de una amplia tradición culinaria.

Disfrutamos de una herencia cultural de valor impagable, con recetas, hábitos, costumbres, donde igual se fríe, que se asa o se guisa, porque la diversidad distingue la oferta zaragozana. Además, la sutil pero constante puesta al día de los alimentos y las elaboraciones tradicionales ha creado un mosaico de sugerentes tentaciones que emergen por todo el territorio provincial. La Provincia de Zaragoza es como un reducido universo territorial que origina un copioso universo gastronómico. Algo ha sucedido, pues ha emergido un intenso culto por la cocina y la gastronomía. Caminando entre la tradición y la vanguardia todos los días se reinventa el sabor rural.

Pasen y lean. Lean y prueben. Prueben y repitan.

FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS



la fruta



No cabe en un folleto la variedad y el elogio de las frutas zaragozanas.

En los valles de los ríos Aranda, Jiloca y Jalón las frutas son casi piezas de artesanía, mimadas desde el árbol a la mesa. Son reconocidas fuera del territorio las manzanas reinetas de Bijuesca, verde doncella de Saviñán o Paracuellos, la dulce golden de Maluenda, peras de Buberca, las cerezas de Caspe, melocotones de Maella (ambas con feria monográfica) ... y con las frutas, buenas mermeladas en Trasmoz (Moncayo), Gallur (Ribera Alta del Ebro) o Calatayud.

Presumimos en Zaragoza de la borraja, una verdura genuinamente aragonesa que ya en la Edad Media se empleaba por sus virtudes medicinales y cuya primera receta se publicó ya en el siglo XVIII el cocinero aragonés Juan Altamiras. Pero el listado de verduras es inacabable: acelgas de la Ribera del Jalón; cebollas

y el melocotón... de Aragón

de Fuentes de Ebro, cardos de Muel o de Mozota, el cardo rosado de Tarazona, espárragos de Novallas, pimientos de Bureta, nabos de Mainar, judías de Alcalá de Ebro; y bisaltos, alcachofas, calabacines, espinacas, tomates, guisantes, habas, en casi todas las huertas. Muy famosos son los ajos de Bardallur, Alpartir y Arándiga. De las huertas del Ebro y de sus afluentes se surten múltiples platos como las parrilladas de verduras a las orillas del Queiles o las menestras de Alagón o la frigolla o fritada de Caspe. Los regadíos permiten cultivar estupendos arrozos en Tauste; y las zonas boscosas del Moncayo, del entorno del río Arba de Luesia (Cinco Villas) o del puerto de Paniza y Codos, nos deleitan con sus hongos y setas. Con las olivas negras de Ambel se prepara una excelente pasta para untar. Con los vegetales de Uncastillo, delicados patés. Y merecen gran aprecio los aceites de oliva de Borja, Belchite y Bajo Aragón zaragozano. La cultura del aceite es seña de identidad provincial.

También existe producción ecológica de pastas y legumbres en Lécera. Y se obtiene la categoría de "Fruta protegida" en La Almunia, Calatorao, Maluenda, Monreal, Calatayud, Utebo y Alagón.



En boca de aragonés no hay mal pez. Así se decía por ser tierra interior.

Desde siempre el bacalao ha sido el pescado más consumido en la coquinaría aragonesa, pero es famoso el congrio seco de Calatayud, traído por comerciantes que lo permutaban en el norte por sogas bilbilitanas, y riquísimas están las truchas del Jalón (piscifactoría en el Monasterio de Piedra) y las truchas salvajes del Jiloca. En el Mar de Aragón, se pesca la exquisita lucioperca, muy cotizada en centroeuropa y también se come el siluro a pesar de su aspecto. Quedan pocos cangrejos en el Moncayo y Borja, pero pueden encontrarse ancas de rana del Ebro.

Las carnes ya son otro cantar. Una importantísima cabaña ganadera de ovino ofrece los mejores ternascos que se pueden comer. El cordero asado está extendido por toda la Provincia. Sensacional en Monegros, en Bujaraloz, pero de no menos los producidos en Mediana de Aragón, o en las Cinco Villas. Variedades de rasa aragonesa, bilbilitana o maellana. Está muy reconocido el

en boca de aragonés no hay mal pez

cabrito moncaíno, una raza en vías de expansión. Se hacen madejas con los intestinos del cordero, y asaduras sensacionales sobre todo de las cabezas. También en vacuno hay carnes muy buenas. La Asociación de Productores de Carne de Vacuno en Aragón garantiza un producto sano, jugoso y sabroso.

Sigue manteniéndose en casi toda la Provincia la matanza del cerdo: Nonaspe, Mesones de Isuela y es fácil poder degustar en cualquier pueblo morcillas, conservas de lomo y costilla de cerdo en adobo. Se hacen exquisitas longanizas en Pradilla de Ebro, Villanueva de Gállego y Bujaraloz. Y son muy apreciados los pollos de corral de Aguarón, estupendos para hacer los chillindrones (salsa hecha con pimiento, tomate, cebolla y jamón serrano). Y en muchos sitios se celebran fiestas populares con ranchos y calderetas tradicionales, como Acered o Terrer para San Pascual. El día de Jueves Lardero, al comienzo del período de Carnaval, se come la tradicional longaniza en todo Aragón.

En asunto de quesos, "la inmortalidad de la leche", son muy buenos los elaborados en El Burgo de Ebro, Trasmoz, Monegrillo, Tauste, Tarazona, Caspe, Langa del



PESCADOS Y CARNES

DULCES



no comerá muchos,



El mundo de la dulcería, aquí llamadas laminerías, es como una galaxia con muchos productos estrella. Desde las dulcísimas tortillas de Alagón a los bizcochos de suela de Calatayud, pasando por los roscones de Reyes, San Valero o San Blas, las virutas de chocolate de San José, o las torrijas de Santa Águeda, que los santos van bien para crear y bautizar postres. En Cariñena se hacen moscatelicos; en Fabara, Nonaspe y Fayón panadons. En Gallur, polcas; en Daroca, rosquillas; en Leciñena, tortas de yema; en Mallén, sopas dulces; en Perdiguera, farinosos; en Remolinos, culecas; tortas de manteca de Sádaba; cañas en Fuendejalón; suelas benedictinas en Illueca; pastisets y cocas en Mequinenza; bollos de alma en el Bajo Aragón zaragozano y tortas de balsa en Caspe. Son una buena muestra incluyendo la afamada pastelería de los Segura en Daroca con dulces de herencia sefardí.

quien come muchos

Está generalizada la carne de membrillo o los crespillos de borraja con miel. Hay muy buena miel en Uncastillo (Cinco Villas) y en Chiprana en el Bajo Ebro. En Fuendetodos tortas de miel también. En Alfajarín se fabrican guirlaches, turrón de almendras muy de la tierra. Es muy de destacar las Frutas de Aragón, confitadas y envueltas en chocolate que se elaboran en Calatayud y Terrer; y se conocen en toda España los afamados caramelos “adoquines”. En todos los hornos de “pan de cocer” de la Provincia se hace bollería y repostería de horno, como en muchas las casas se elabora “repotería de sartén”: mantecados, almendrados, magdalenas, pasteles de alma o tortas de anís o de chichorros con la matanza.

Se elaboran pastas blancas durante todo el año, pastas horneadas cubiertas con un baño de clara montada con azúcar y endurecida al horno.

Es obligado probar el aguamiel de Aranda, en las faldas del Moncayo: licor a base de agua, miel y anís en rama, se toma frío sobre todo en Navidad; Y el mostillo, elaborado con frutas y mosto de uva cocido en las zonas vinateras.

Y melocotón de aquí, con vino de aquí, es un delicioso final de cualquier zaragozano.

la gastronomía EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA



El ancestral cultivo de la viña se extiende en toda la Provincia y pueden encontrarse buenos vinos en cualquier lugar. Con alma y tradición. Hablar del vino es hablar de la cultura de los pueblos. Pero se ha canalizado la producción y comercialización a través de las Denominaciones de Origen, añadiendo calidad y tecnificación.

La primera en constituirse fue la Denominación de Origen de Cariñena ya organizada desde 1932. Comprende 15.717 Ha. y agrupa a 14 municipios zaragozanos y cerca de 4000 viticultores. Sus orígenes datan de la villa romana de Carae - hoy Cariñena- donde sus habitantes bebían vino mezclado con miel en el siglo III a.C. Sus caldos son apreciados por los grandes aventureros como Enrique Cook y Don Juan Tenorio.

Le siguió la D.O. Campo de Borja, creada en 1980, que cultiva 7.200 Ha. y agrupa a 16 bodegas, con especial dedicación a la uva garnacha. Se extiende en las tierras

también el beber,

de transición entre el Sistema Ibérico y el valle del Ebro. Es una de las D.O. más prestigiosas, su primera mención es de 1203.

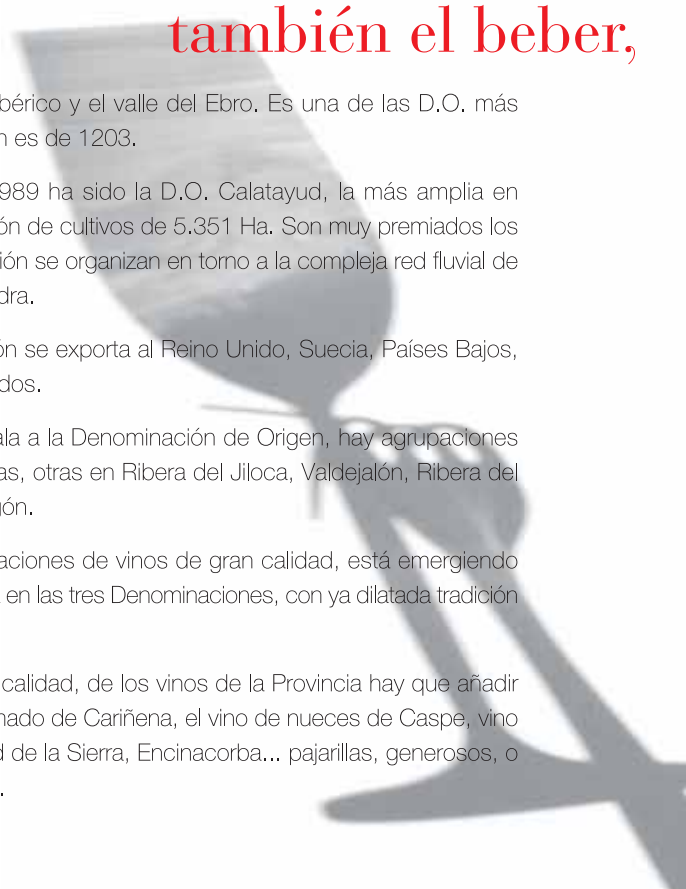
La última en constituirse, en 1989 ha sido la D.O. Calatayud, la más amplia en municipios, 46, con una extensión de cultivos de 5.351 Ha. Son muy premiados los rosados. Sus tierras de producción se organizan en torno a la compleja red fluvial de los ríos Jalón-Jiloca, Mesa y Piedra.

Más de la mitad de la producción se exporta al Reino Unido, Suecia, Países Bajos, Francia, Alemania y Estados Unidos.

Como Vinos de la Tierra, antesala a la Denominación de Origen, hay agrupaciones en Ribera del Gállego-Cinco Villas, otras en Ribera del Jiloca, Valdejalón, Ribera del Queiles en Tarazona y Bajo Aragón.

Además de las múltiples elaboraciones de vinos de gran calidad, está emergiendo con fuerza la elaboración de cava en las tres Denominaciones, con ya dilatada tradición en Ainzón.

A la múltiple variedad, con gran calidad, de los vinos de la Provincia hay que añadir otros derivados, como el requemado de Cariñena, el vino de nueces de Caspe, vino de licor de Aguarón o Almonacid de la Sierra, Encinacorba... pajarillas, generosos, o el mostillo de casi todos los sitios.



VINOS CON ALMA

buen placer es



LA “C” DE CALIDAD ALIMENTARIA

C

buenas comidas





Calidad Alimentaria se crea por el Gobierno de Aragón en el año 1991 como marca identificativa de productos con especiales cualidades, tanto nutricionales como gastronómicas. Es un sello, que se pone en los alimentos que cumplan las normas exigidas que garantizan a los consumidores calidad en sus compras.

y buenas cenas, quitan penas

La Provincia de Zaragoza cuenta con numerosas especialidades que gozan de la "C" de Calidad, como los aceites artesanales de Borja y Sierra de Luna; el arroz de Ejea de los Caballeros, de grano pequeño, redondeado y con textura perlada; Cebolla de Fuentes de sabor inconfundible; el chorizo, longaniza y morcilla de Villanueva de Gállego; la Fruta Protegida, producida con productos no agresivos al medio ambiente en Calatorao, Ricla, Maluenda, La Almunia, Utebo, Calatayud y Monreal de Ariza; los huevos de Nuez de Ebro; los pollos criados en corral de Aguarón; la miel de Épila, los quesos de El Burgo de Ebro, la torta de balsa de Caspe y las tortas de manteca de Uncastillo.



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

La gastronomía zaragozana tiene voluntad de trascender y de exponerse. Así están surgiendo museos y centros de interpretación para complementar técnicamente la oferta gustativa. Se ofrecen al visitante magníficos Museos del Vino con un discurso expositivo muy sorprendente en el Monasterio de Veruela para los caldos del Campo de Borja; en las bodegas monacales del Monasterio de Piedra para los vinos de Calatayud y otro tecnificado y didáctico en la villa de Cariñena para los de ésta Denominación.

Hay un Museo de la Pastelería Manuel Segura (cinco generaciones) en la villa de Daroca; Museo y Aula viva de apicultura en Ejea de los Caballeros y un nuevo museo del Aceite en La Muela, mientras que en Aniñón se nos ofrece el Centro de Interpretación del Aceite, ubicado en un antiguo molino rehabilitado.

En la capital zaragozana se encuentra el Museo de la Cerveza La Zaragozana, fundada en 1900 con una dilatada tradición y presencia en todo Aragón.

MUSEOS Y VISITAS

Pastelería en Daroca

C/ Santa Lucía, 28
Telf. 976.800.317

Museo de la Apicultura en Ejea

Ctra. De Rivas km 0,600
Telf. 976.661.439

Museo del Aceite en La Muela

Clemente, 5
Telf. 976.144.363
www.elmuseodelaceite.com

Museo del Aceite en Aniñón

C/ Joaquín Costa, 2
Telf. 976.899.106 y 976.730.532

Museo de la Cerveza

La Zaragozana en Zaragoza

C/ Ramón Berenguer IV, 1
Telf. 976.376.650

DENOMINACIONES DE ORIGEN

Museo del Vino DO Cariñena

Camino de la Platera, 7. Cariñena
Telf 902.190.713
www.docarinena.com

Museo del Vino DO Borja

Monasterio de Veruela. Vera del Moncayo
Telf. 976.19.88.25
www.campodeborja.com

Museo del Vino DO Calatayud

Antiguas bodegas del Monasterio de Piedra, Nuévalos
Telf 902.196.052
www.docalatayud.com

RESTAURANTES

Albeta: El Portal del Moncayo
Ctra. Ncal N-122. Km 61,50. Telf. 976 863 000
www.elportaldelmoncayo.com

La Almunia: El Patio de Goya
Avda. Generalísimo, 6. Telf 976 601 037
www.hotelrestauranteelpatio.com

Biel: El Caserío
C/ Mayor, 7. Telf. 976 669 083

Bulbiente: El Mesón del Aceite
Ctra de Soria km, 7,100. Telf 976 852 200

Calatayud: Posada Arco de San Miguel
C/ San Miguel 18. Telf 976 887 272
www.arcodesanmiguel.com

Calatayud: Hospedería Mesón La Dolores
Pza. Mesones, 4. Telf. 976 889 055
www.mesonladolores.com

Cariñena: La Rebotica
San José, 3. Telf. 976 620 556
www.restaurantelarebotica.es

Caspe: Hotel Magallón
Pz. Obispo Cubeles (frente estación FFCC)
Telf 976 630 222. www.hotelmagallon.com

Ejea de los Caballeros: El Bolaso
Ctra. Gallur - Sangüesa, Km 46,1. Telf. 976 668 030

Escatrón: Hotel Atrapasueños de los Meandros
C/ San Francisco, 1-3. Tel. 976 171 100
www.hotelatrapa.com

La Puebla de Alfindén: Chané
Eras Altas, 10. Telf 976 107 833
www.chanerestaurante.com

Luna: El Regano
Finca El Regano en Ctra. Luna- Zaragoza
Telf. 976 689 024

Sos del Rey Católico: Parador de Sos
Arq. Sainz de Vicuña, 1. Telf 948 888 011
www.parador.es

Tarazona: Las Brujas de Bécquer
Teresa Cajal, 30. Telf 976 640 400
www.hotelbruja.com

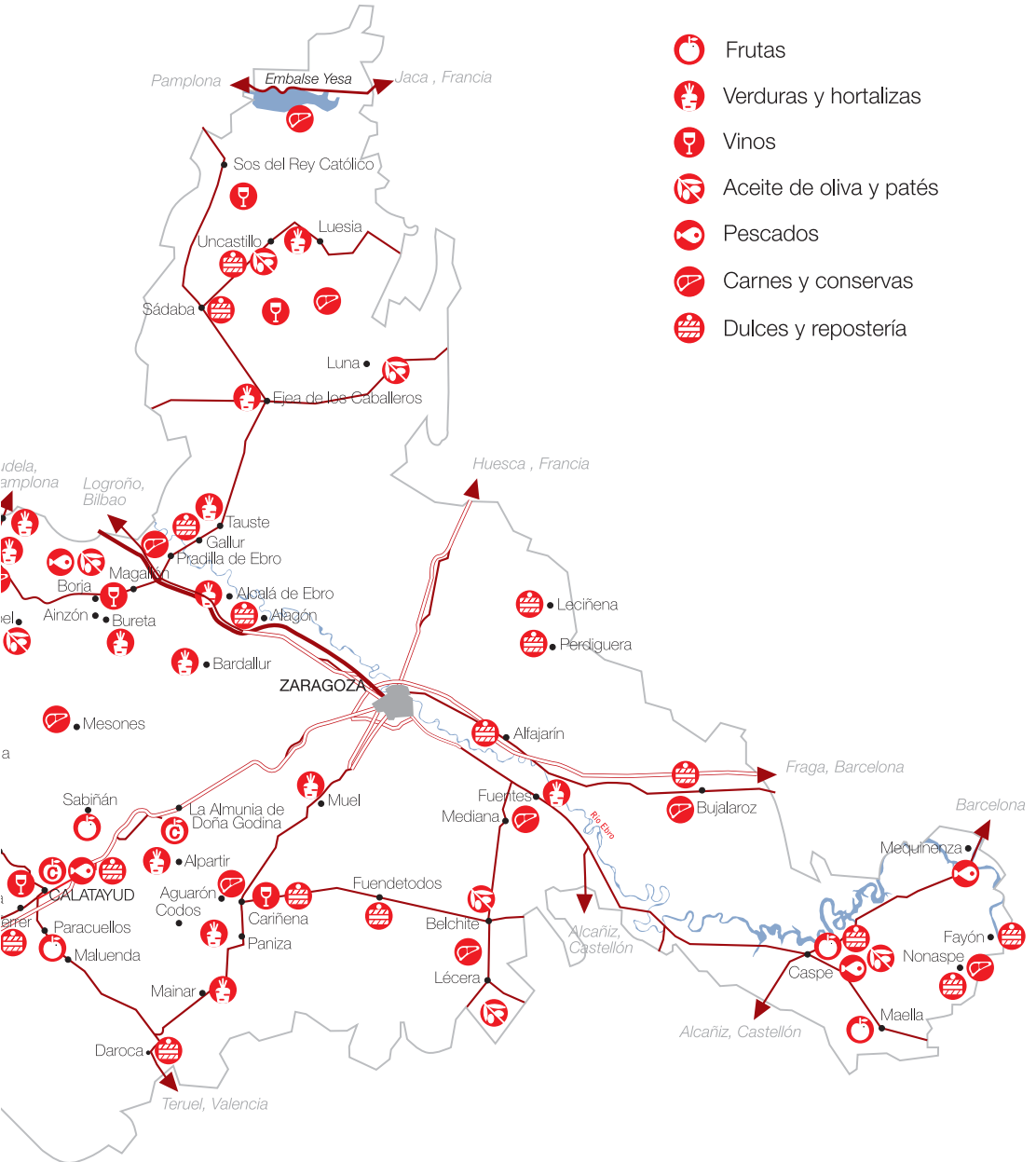
Nuévalos: Hotel Monasterio de Piedra
Nuévalos. Telf. 902 196 052
www.monasteriopiedra.com

Villanueva de Gállego: La Val D'Onsera
Pilar Lorengar, 1. Telf. 976 180 388
www.sellacomplejohostelero.com

Zaragoza: El Aral en el Hotel El Cisne
Ctra. N II, km 309. Telf. 976 332 000



PRODUCTOS Y LOCALIZACIÓN





Patronato
de Turismo

Diputación
de Zaragoza

Patronato Provincial de Turismo
Diputación de Zaragoza

Pza. de España, 2
50071 Zaragoza
Tel. 00 34 976 212 032
Fax 00 34 976 232 611
E-mail: turismo@dpz.es
<http://zaragozaturismo.dpz.es>

