

A red plate with a chocolate swirl is in the top left corner. A white lace doily is in the center. A silver fork is in the bottom center. A white arrow-shaped sticker with a red border is in the middle, pointing right. The text 'PASEOS GASTRONÓMICOS' is written on the sticker in black, bold, uppercase letters.

PASEOS GASTRONÓMICOS

por la
Provincia
de Zaragoza

Miguel Caballú Albiac



ISBN- 13:978-84-9703-265-0

Texto: Miguel Caballú Albiac

Ilustraciones y portada: Samuel Aznar + Asociados

Maquetación:  **VETTERA**

Imprime: Imprenta Provincial

Edita: Patronato de Turismo. Diputación Provincial de Zaragoza

Índice

- Ajos de Gallur, modernidad para la tradición
- Quesos de Trasmoz, a la sombra del castillo
- Chafadas de Caspe, aceitunas versus olivas
- Bureta del condado, quesos palaciegos
- Macarrones en Daroca, todo por la pasta
- Las tortillas de Alagón, pura delicia
- Zocorrones de Uncastillo, abruptas alegrías
- Mondongo en Mesones, el triunfo del marrano
- Grandes señoras de Luna, las morcillas
- Membrillo zaragozano, mil hojas de foie
- Frutas reales de Calatayud, confitadas desde el siglo XVII
- Al pan, pan de Osera, un lujo de madrugada
- Tomates secos de Caspe, solo sal y sol
- Tapeando en Munébrega, sabor rural
- A la rica miel de Chiprana, del panal a la boca
- Fuentes de... placer, cebollas que no pican
- Adoquines de Terrer, símbolo popular
- Arte menor en Fuendetodos, bollas de miel y aceite
- Agricultura ecológica en Fabara, el pasado es futuro
- Prepirineo con patés, de pimiento rojo, por ejemplo
- Congelados en Ejea de los caballeros, huerta de Europa
- Torta de balsa de Caspe, desde el siglo XV
- Ambel hospitalario, caviar de olivas
- Vera, sabores de veras, el cabrito moncaíno
- Australia en Zaragoza, canguro bajoaragonés
- Monegrillo, un queso Gran Scala
- Mequinenza, el moderno antiguo aceite
- Maella, recuperando la tradición, la sartané
- La Muela, mola... y comieron perdices

Ajos de Gallur, modernidad para la tradición

Julio Camba decía que la cocina española está llena de ajo y de prejuicios religiosos. Y no sé quién dijo que se cambia antes de religión que de costumbres gastronómicas. Así, el ajo está presente en nuestra cocina y prácticamente se usa en las cocinas de casi todos los países. Se afirma que el ajo es estimulante, antiséptico, antirreumático y tónico-cardíaco; que es bueno para la tos, el asma, las lombrices... aunque sea de difícil digestión. Sea como fuere lo cierto es que es un elemento que transmite un singular sabor que lo hace imprescindible en la gastronomía mundial. Su único problema es el persistente olor, pero los ajófilos saben que se neutraliza con agua fría o con vinagre o masticando una ramita de perejil.

Así que bienvenido sea el ajo procedente de las culturas orientales, que gustó ya a griegos y romanos. Horacio se lamentaba de que su aroma puede frustrar los besos de los amantes, pero desde siempre era comido con gusto por el pueblo, si bien desdeñado por la aristocracia, por esto del olor.

Pero hoy todo ha cambiado. En Aragón se están produciendo elaborados de ajos suaves que son una delicia. Por ejemplo en Gallur. Allí se preparan ajos en grano, pelados, limpios y seleccionados, que mediante un proceso industrial térmico y luego mediante maceración en líquidos naturales y vinagres especiales con fórmulas personales a las que han llegado después de veintiocho años de fabricación, consiguen unos exquisitos ajos que han perdido el ácido alílico causante de sus problemas, pero conservan la fibra y muchas de sus propiedades.

Los elabora Industrias Coquet que proceden de Arguedas (Navarra) pero están totalmente integrados en Gallur desde hace casi cuarenta

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

años. Son especialistas en conservas y al hablar de ajos me repiten, claro, que no venden medicina, sino comida.

Los ajos morados de una nueva variedad de semilla china se traen generalmente de Córdoba. Hoy puede decirse que en Gallur hacen la gama más amplia de Europa en variedades aderezadas. Se hacen con vinagre, sal, aceitunas negras, curri... Desde el aderezo más sorprendente llegado de Japón con vinagre, sal, guindilla, pimienta y miel, hasta lo más natural que es el maridaje perfecto, nacidos el uno para el otro, que es el ajo y el aceite.

Coquet es una empresa que se adentra cada vez más en temas ecológicos. Van voluntariamente a las cosas más difíciles. Ahora mismo están experimentando los ajos con boletus, y muchas cosas más, porque fabrican también una extensa gama de conservas de productos vegetales.

Al principio todo el ajo que producían lo mandaban a Alemania, pero hoy de Gallur se exporta a Japón, Estados Unidos, Venezuela, Brasil, Costa Rica, Alemania, Holanda, Suiza, Suecia, Grecia... pocas cantidades pero a muchos sitios, lo que da idea de su bondad. Dicen que sus ajos no repiten, pero usted si prueba los ajos de Gallur, repetirá.



Quesos de *T*rasmoz

Quesos de Trasmoz, a la sombra del castillo

A la sombra del medieval castillo de Trasmoz, en el somontano del Moncayo, nació hace un tiempo una cooperativa de gente joven harta de vivir en la ciudad. Fueron cinco personas que ya llevan unos años de experiencia cooperativa y desde hace menos elaboran un queso de oveja que es una delicia.

A un servidor le regalaron un lote de productos aragoneses para la pasada Navidad y entre ellos había un queso pequeñito que me pareció buenísimo. Era el queso curado de Trasmoz, elaborado por El Acebo. Tanto me gustó que me he interesado por este queso, me he enterado de primera mano y se lo cuento, porque lo bueno, merece conocerse.

Tienen una pequeña quesería. Nada de maquinaria. Todo a mano. No añaden nada al producto. Nada de química. Sólo lo necesario para hacer el queso, o sea fermento láctico, cuajo animal. Hacen dos tipos de queso de cabra y de oveja. No mezclan. Solo hacen quesos curados porque lo elaboran con leche cruda no pasteurizada y sabido es que tiene mucho más sabor la cruda asunto que va de maravilla para los curados, que mantienen además el aroma. Las cabras están por el Moncayo, no estabuladas, así suben, bajan, comen hierbas de la montaña y monte bajo, pastorean en plena naturaleza privilegiada y eso se transmite al queso...



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

La Cooperativa se llama El Acebo del Moncayo. El acebo es un árbol, arbusto, que en su variedad hembra tiene bolitas rojas entre sus hojas puntiagudas. Es el típico de Navidad y está protegido en el Parque Natural. Las cabras, que no entienden de leyes de protección de la flora, lo comerían pero precisamente sus hojas duras y puntiagudas le sirven a la planta para defenderse de los animales. Sabia naturaleza.

Hacen formatos de 500 y 900 gramos, y a veces formatos especiales de tres kilos. Venden por la comarca, Tarazona, Borja, hasta Tudela y Soria. En Zaragoza en un par de tiendas especializadas.

Los de la cooperativa el Acebo del Moncayo, gente joven e ilusionada, también elaboran mermeladas, conservas vegetales e incluso organizan actividades para promoción turística para los chavales de la redolada y para enseñar la comarca.

Es bueno conocer la zona del somontano del Moncayo, un territorio acogedor y sugerente en general, y hasta mágico sobre todo en Trasmoz, donde se ha montado un Museo de la Brujería que precisamente atienden los entusiastas componentes de esta cooperativa, desertores de la ciudad, amantes de lo rural.

Es muy recomendable perderse en unos paseos por las faldas del Moncayo y acercarse hasta el Castillo de Trasmoz donde se ha restaurado ya la Torre del Homenaje, Torre del Caballero en la literatura histórica de José Luis Corral, y donde está previsto el arreglo de la muralla. Algo ya se va haciendo sin perder tiempo, que las ruinas no esperan. Y si se pierde por esos pagos, cosa muy recomendable, no se pierda probar el queso de El Acebo.

Chafadas de Caspe, aceitunas versus olivas

En la elegante y exclusiva zona de L'Illa de Barcelona, en la parte alta de la Diagonal, un restaurante luce en su vitrina un cartel anunciando como especialidad las Olivas de Caspe. ¿Qué son las olivas de Caspe?

Hay muchas clases de olivas o aceitunas, y en Caspe se producen muchos millones de kilos, pero las que han adquirido por derecho propio el nombre de *Olivas de Caspe* son diferentes a todas. Son verdes, grandes, chafadas, y curadas en hierbas de la zona. Sabrosas como ninguna. Sólo para gente amante del sabor valiente y potente.

Se recolectan muy pronto, antes que ninguna variedad. Se empieza en septiembre y para Todos los Santos ya se acaba. Son una variedad de la oliva gordal, y se diferencia de todas por su tamaño, gran tamaño, y por su acidez característica. Una acidez que no se puede quitar con sosa cáustica como se hace con otras aceitunas como la manzanilla, cacereña o carrasqueña. Para aderezarlas únicamente se utiliza una salmuera madre a 8 grados Baumé, y se añaden una hierba muy característica de la zona que es el *finojo*, conocido generalmente como hinojo.

El tamaño de las olivas llama la atención porque el calibre superior, que se llama "en cabeza", da 180 unidades en kilo. O sea que es muy gorda y además picuda. Muy carnosa, parece una fruta pequeña. Para que se aderece bien y modifique su sabor ácido uniformemente, se corta al hilo del hueso o piñuelo, o bien se chafa mediante un golpe contundente. Por eso se les llama también, simplemente: "chafadas"

El 85% de todas las olivas de este tipo se producen en Caspe (empresas frutícolas como Frucas, Berges o Los Arcos). Unas pocas en Chiprana, Escatrón, Fabara... La fabricación requiere de buenas prácticas, porque no es fácil, a pesar de que lo parezca. Es una variedad

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

de consumo típico de este Bajo Aragón Zaragozano, aunque más del 70% de su producción se envía a Cataluña, principalmente a Barcelona. Se produce poco, solamente un millón de kilos al año. No se guardan de un año para otro, no se pueden enlatar. Les perjudica el calor. Se venden a granel o en pequeños botes de plástico. Como casi todo lo bueno son delicadas las señoras olivas.

Se toman como aperitivo, estimulante pica pica, acompañando ensaladas o platos fuertes. Nadie queda indiferente al sabor fuerte, afrutado y silvestre de la Oliva de Caspe. Menos mal que los antepasados inventaron el chafarla para que se suavice por dentro.

La cosa viene de lejos: en el *Discurso instructivo sobre las ventajas que puede conseguir la industria de Aragón con la nueva ampliación de puertos* escrito en 1780 el canónigo Antonio Arteta dice que deben llevarse a América las tan buenas aceitunas verdes de Caspe. Dice textualmente: "En nada ceden las de Caspe a las Verona y Provenza, y sabiendo sazonalas, son de tan buen gusto como estas". Explica después cómo se chafan y ponen en agua con hierbas y termina "Hágase ésto con las olivas de Caspe y no cederán a ninguna otra".

En Caspe el visitante llega buscando aceitunas y se marcha con olivas. Que no es lo mismo.



Quesos de *B*ureta

Bureta del condado, quesos palaciegos

Un paseo obligado por la Provincia de Zaragoza ha de ser para visitar el recién rehabilitado Palacio de los Condes de Bureta. Es muy recordada la Condesa de Bureta como Heroína de los Sitios de Zaragoza pero el conde actual D. Mariano López Fernández de Heredia e Izquierdo y su familia han convertido su palacio en la villa de Bureta en un museo visitable con servicio de restauración, que va a ser más famoso que su digna antecesora. Y además han tenido el acierto de crear un producto gastronómico de primera calidad con Julián García Arellano que es el queso “Condado de Bureta”. Es una curiosa y ejemplar historia que trata de juntar recursos para generar sinergias.

Así Julián, otra autoridad de Bureta, con su familia eran productores de leche de oveja desde 1991, con una producción anual de 350.000 litros de leche procedentes de sus 1.500 cabezas de raza Lacaune y Assaf.

La raza Lacaune es famosa porque con su leche se fabrica el queso Roquefort. La cuna de la raza Lacaune está ubicada en el sur de Francia, al sur del Macizo Central, pero ha hecho mucha fortuna entre los ganaderos españoles. La oveja Assaf, de origen israelí, está cogiendo mucha fuerza, sobre todo en Navarra. Da mucha leche superando hasta los 400 litros anuales. Vive en establos, algo así como una vaca... pero en pequeño. Bueno, pues en Bureta tienen las dos razas y las están cruzando para mejorar la ubre y que sea más fácil el ordeñado. Tecnología al servicio de la calidad. No hay que olvidar que para un kilo de queso se emplean más de seis litros de leche.



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Desde el año 2008 destinan un poco de su producción a la elaboración de sus propios quesos porque el resto las venden a otros fabricantes, como el Acebo de Trasmoz, Los Tambores de Samper de Calanda, Dos Arbas de Ejea, etc. Pero el éxito de su elaboración totalmente artesanal ha sido una sorpresa. Empezaron haciendo 120 diarios y en un año ya están en 400. Curiosamente solamente elaboran por demanda esto es con pedido previo. Prácticamente lo venden en su propia casa, donde está la quesería, y en el Palacio de los Condes de Bureta haciendo honor a su nombre. Su producción estará en 60.000 unidades anuales.

El queso se elabora 100% con leche cruda, de forma totalmente artesanal, esto es “al paño”. La pasta va a un molde con agujeros para que suelte el suero, dentro de un paño que es el que marca la corteza. Es queso de pastor, similar al de los maestros queseros de Idiazábal y Navarra. Luego las piezas de 700 gramos y de 3 kilos se maduran y envejecen con una curación de noventa días las pequeñas y ciento cincuenta días las grandes. El queso no lleva aditivos, ni conservantes, solo leche, cuajo, fermentos y sal. El cuajo es animal, procedente de la tripa de cordero.

Es pues, una actividad familiar de una empresa familiar gran productora de leche que desde 2008 decidieron probar a ser fabricantes artesanos estimulados por la necesidad de dotar de un producto de calidad para los visitantes del Palacio Condal. Cuestión de sumar recursos. El Palacio tiene tirón y así los ricos quesos... son palaciegos.

Macarrones en Daroca, todo por la pasta

Hay veces que uno se siente orgulloso de ser aragonés. Por ejemplo, al visitar una fábrica de pastas alimenticias instalada en Daroca que ya ha cumplido 80 años de continuada actividad. Fui por Daroca y pensé ¡A lo mejor puede interesar a los lectores el asunto de la pasta... al fin y al cabo en España comemos unos 4,5 kilos por habitante y año, si bien en Italia consumen de 20 a 25 kilos y en el Sur hasta 40 kilos. ¿Por qué se consume tanto? ¿cómo es la pasta? ¿cómo se fabrica?

Pues mire, la pasta es un producto totalmente natural, hasta el color es natural ya que se obtiene el verde de las espinacas, el rojo del tomate, y cuando se hace pasta negra, que también la hay, se obtiene el color de la tinta del calamar. No se permite añadir a la pasta ningún tipo de colorante, conservante, aromatizante, nada de nada... Sólo sémola de trigo duro con agua.

La sémola se hidrata en la línea de producción, se extrusiona, se seca, se corta, se envasa, se comercializa y resulta facilísima su preparación para comerla después de mil maneras. Los jóvenes tiran del consumo y las tradicionales pastas cortas: estrellas, maravilla, pepitas, cintas, fideos, letras, espirales, conchas o macarrones. Se añaden las pastas largas como spaguetti o tallarines o las especialidades tagliatelle, fettuccine, canelón, lasagna, en fin, un mundo. En la fábrica que visité hacen más de setenta variedades sólo en pasta seca.

Alguno ya habrá adivinado que se trata de Pastas Romero, una empresa familiar que se creó en 1926 aprovechando el buen trigo duro que se produce en la zona de Daroca, Used, Torralba, Gallocanta, y con grandes exigencias en la fabricación, han llegado a conseguir un reconocimiento en el mercado y una fabricación de varias toneladas

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

diarias. Una máquina que me asombró sacaba casi cinco mil kilos de tallarines por hora, y había varios trenes de fabricación en marcha.

La pulcritud en la fábrica impresionaba. Luego me contó Ignacio que habían conseguido la norma ISO 9001 y la 14000 de calidad medioambiental. En el laboratorio de I+D estaban efectuando una auditoría de calidad. Todas las instalaciones limpias, perfectas, con la máxima automatización, y además tienen la ventaja de que son copropietarios de dos semolerías que les fabrican la materia prima con granulometría superior de trigos duros de alta calidad, y así, es normal que incluso restaurantes italianos empleen sus productos que nada tienen que envidiar a los importados.

Cuando uno ve esta fábrica de tradición familiar, que está entre los tres primeros fabricantes de España, que participa en ayudas internacionales humanitarias, en ferias como expositor en todo el mundo y que vende el trigo duro aragonés transformado en deliciosas pastas alimenticias en Guinea Ecuatorial, Angola, Cuba, Venezuela, Portugal, Suecia, Alemania, etc. en treinta países pues lo que decía la principio, uno se siente orgulloso de ser aragonés.



Tortillas de Alagón

Las tortillas de Alagón, pura delicia

Hay una jota que recuerda el "buen pan de Alagón" y todo el mundo nombra el famoso salmón de Alagón. Hay un tratado histórico de Alagón y un linaje nobiliario de los Alagón. Muchos ecos tiene esta población capital de la Comarca Ribera Alta del Ebro, hermanada con Sax en Alicante, y situada en el centro del corredor del Ebro, entre la Carretera Nacional y la Autopista, entre el Ebro y el Jalón, frente a la Opel, y a dos pasos de Zaragoza.

A lo nuestro que es lo gastronómico. Puede presumir Alagón de varias peñas gastronómicas, que ponen tino y mimo en preparar guisotes, condumios y lifaras adobadas con actividades culturales y con intensa vida social. La Peña Sajeño Aragonesa, por ejemplo, tiene hasta una sede propia en un renacentista palacio de trazas aragonesas, rehabilitado hace unos años. Hacen unos huevos fritos con jamón inconmensurables, magníficos. Doy fe. Pero hoy me refiero a los huevos, pero en unas singulares tortillas.

Hay casi infinitas clases de tortillas. El huevo mezcla bien con casi todo. Pero casi seguro que usted amigo no conoce las Tortillas de Alagón. Si a alguna elaboración puede ponerse el adjetivo de "delicioso" estamos ante uno de esos casos. Las "Tortillas de Alagón" son pura delicia.

Para que vayan haciendo boca: se baten unas yemas hasta que alcanzan un punto cremoso y se vierten en un molde circular que se introduce en un almíbar de azúcar a punto de ebullición. La yema cuaja al



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

contactar con el almíbar, por un lado. Se retira el molde, se le da la vuelta, se mete en el almíbar y cuaja por el otro lado. Surge un apetitoso disco de esponjosa y amarilla masa, que una vez escurrido el almíbar (el molde tiene patas para facilitar la operación) se dobla por la mitad y se nos convierte en un delicado semicírculo de yema y almíbar que se llama “Tortilla de Alagón”.

Es muy entretenida la elaboración y dificultosa ya que si el almíbar está demasiado caliente la posible burbuja del hervor rompe la tortilla. El almíbar está a 32 grados Baumé. Se ha rebajado con respecto a la tradición. Las antiguas tortillas parecían escarchadas, incluso crujía el azúcar envolvente. Las actuales, aligeradas del dulce, son equilibradas, finas, muy suaves...

Cada tortilla lleva casi un par de yemas y las hacía el maestro Calvete hace más de 40 años. Después aprendió Francisco Riba que es quién ofrece ahora la posibilidad de catar tan delicado dulce en su Pastelería Riba, en la calle Mayor. Es típico de Alagón, y algún alagonero también las hace fuera del pueblo (Melva o Montal en Zaragoza) y se llevan a Francia e Italia aprovechando las ventajas del congelado, porque su duración en fresco, en frigorífico, es de dos o tres días solamente.

Aparecen documentadas en Alagón en las Fiestas de San Antonio de 1851, concretamente para obsequiar a clérigos, obispos o autoridades. Tengo para mí que el postre es tan árabe como las almojábanas que por allí también se hacen. Siglos de historia dulce condensados en un bocado para deleite de "lamineros". Este tipo de pastelería es puro arte y tradición.

Zocorrones de *U*ncastillo

Zocorrones de Uncastillo, abruptas alegrías

En Zaragoza tenemos nuestra almendra garrapiñada particular. Somos así de pinchos. A la villa de Uncastillo le han salido algunos monumentos dulces. No son románicos pero gustan mucho. Hay dos productos que se abren camino en el panorama de las laminerías aragonesas: la torta de manteca de gran tradición en la zona y los zocorrones, exclusivos de la villa.

Cójase una almendra, tostada y caramelizada y tenemos una almendra garrapiñada. Pero si la almendra es exclusivamente "langueta" y se cuece en agua hirviendo y luego se tuesta antes de la caramelización, y al azúcar le ponemos un color rosáceo y violeta, tendremos un zocorrón. El azúcar y la textura son muy diferentes. Las garrapiñadas son famosas en Alcalá y los zocorrones lo son en Uncastillo, como antes lo fueron en Ejea. Son lo más parecido a una especialidad de la ciudad francesa de Montarguis que allí llaman pralinés.

Uncastillo, todo piedra y secanos, poco tiene que ver con Montarguis todo agua y vegetación, a 110 km de París (le dicen la Venecia del Gatinais, por sus canales y 130 puentes) Pero mira por donde, en un horno de pan cocer que abrió en 1930 D. Iluminado Pemán en Uncastillo, que ha pasado de padres a hijos hasta la tercera generación, elaboran estos abruptos y azucarados dulces que harán la delicia de niños y de mayores, porque a nadie le amarga un dulce. Dicen.

Los franceses rodean sus "pralinés" de mucho glamour, porque entienden el mercado, pero los hermanos Raúl y Alfonso Pemán, están en ello y ya luchan también por conseguir una certificación oficial de calidad, C'alia, para su producto, como ya lo tienen en las tortas de manteca, que por cierto en Zaragoza veo bolsas en todos los grandes almacenes cosa que certifica que son buena cosa estas deliciosas tortas de manteca que se dejan comer muy bien, pero alcanzan la excelencia si se les calienta un poco antes de disfrutarlas.

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

¡Cosas! Estas tortas de manteca son clásicas en la repostería de panadería. Hay que saber hacer buen pan, para conseguir que la manteca se mezcle bien con las harinas y tenga su punto de cocción adecuado consiguiendo que la manteca funda en la boca al degustarlas. A mí me encantan.

Pero volvamos a lo nuestro, al zocorrón, que por cierto solamente se vende en Uncastillo. Almendra, azúcar y color. Bueno, pues, la almendra largueta tiene fuerte implantación en Aragón, a pesar de la fama de la marcona, muy útil para otros menesteres. Se descubrió en 1926 por un cura investigador cuyo nombre luce en la plaza Mayor de Alquézar. En Radiquero nació el cura de Alquézar, Mosén Rafael Ayerbe, famoso por su labor de investigación en torno a la almendra largueta o "desmayo", cuyos árboles comenzaron a sustituir en toda la región a la almendra común, por adaptarse mejor a las características de nuestras tierras.

En el proceso de fabricación del zocorrón no se pone mucha cama de azúcar encima de la almendra, queda una capa rugosa pero no demasiado. La textura sorprende porque se espera que cruja y es blanda. Pero lo más llamativo es el color que atrae con irresistible encanto animando a probarlos. Los zocorrones de Uncastillo se irán a las 500 calorías por 100 gramos, pero vale la pena endulzar la vida con estas pequeñas alegrías.

En su visita a Uncastillo, la vista se le anegará de monumentos, de piedras labradas y hermosos sillares, de románico y de arte pétreo. Casonas tradicionales que han rehabilitado los del mismo pueblo, porque son muy suyos, conservando su encanto rural. Además, ahora ya hay casas rurales, posada, hotel, apartamentos, casas con habitaciones. Y lejos aquellos tiempos en que no se podía comer tan bien como presagiaban sus encantos turísticos. Hasta buenos y premiados rosados de bodegas Uncastellun para acompañar. Y de postre, un par de zocorrones. O sea, que hay que ir.



Mondongo en Mesones, el triunfo del marrano

*Cuando más goza un baturro
es cuando mata el tocino
la noche que va de ronda
y el día que vende el vino*

Todos los años cerca de un millar de aragoneses disfrutan de las artes de la matanza y de las delicias gastronómicas del tocino en Mesones de Isuela. Una jornada que se celebra para recordar a los jóvenes cómo se hacía el mondongo, para preservar tradiciones seculares y para agrupar a la gente en torno a una gastronomía popular, de lo más popular que se encuentra en vías de extinción.

El interés de ir a Mesones está más que justificado por ver su medieval castillo, declarado Monumento Nacional en 1931, con una ermita en su interior de hermosísimas pinturas en el artesonado, con un acceso ya reparado y con un guía costeado por el Ayuntamiento para hacer más completa la visita. Mesones, como su nombre parece indicar, debía estar ligado a la gastronomía, pero lamentablemente no hay ningún restaurante ni fonda, y el único bar abre a partir de la una del mediodía. Pero en Mesones, en la matanza, todo es diferente menos el castillo, claro, que lleva enhiesto desde hace casi mil años contemplando la población desde la cima.

Tras el encendido de la hoguera se abre una feria de productos artesanos, para después, con nutrida participación, elaborar las bolas y morcillas, los chorizos y las longanizas, con las consiguientes degustaciones. La comida posterior es de migas con degolladuras y la



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

cena consiste en judías con lubricante, col y estofado, todo regado con el vino recio de Mesones. Hay también música, reparto de embutidos, y entrega de los premios "tocino de oro" distinción tan apreciada como el mondongo.

No menos de diez años llevan actualizando la tradición. Antes una asociación cultural llamada Vidasana y ahora otra llamada Mesoluna en la que pretenden que participen los 370 habitantes y otros muchos mesoneros que han emigrado. Se sacrifica un cerdo como acto simbólico pero se comerá las elaboraciones de otros cerdos previamente preparados en recintos privados. Asociaciones defensoras y protectoras de los animales han regulado la parte desagradable del evento.

La matacía del tocino trae a la boca el sabor de las magras a la brasa, lomo, oreja, hígado, lechecillas, panceta y los embutidos en tripa, longanizas, chorizo, o las elaboraciones de sangre como las bolas o la morcilla; y quizá alguna sartenada donde, en cazuela de barro, van trozos de casi todas las partes del cerdo... o los adobos de lomo y costilla fritos y conservados en "parreta" con aceite. Estas fiestas se van popularizando en los inviernos aragoneses desde Nonaspe a Mesones, y se goza del frío, en buena compañía y degustando gastronomía popular y recuperando procesos casi olvidados.

Animo a los lectores a perderse en invierno por Mesones de Isuela, cerca de Brea e Illueca, Autovía de Madrid, salida por Morata de Jalón, será un destino divertido, sustancioso, lúdico y cultural. Será el triunfo del cerdo a quien ingratamente los humanos le llamamos marrano.

Morcillas de Luna

Grandes señoras de Luna, las morcillas

Los días, los meses, pasan. Pero en muchos pueblos de Aragón se conservan tradiciones gastronómicas hilvanadas según las fechas que por suerte no pasan, antes bien, se consolidan y mejoran. Un ejemplo de estas fechas son las matacías que llegan con el frío y alivian por el estómago los rigores del invierno. En Monlora, a 656 metros de altitud, se siente el frío, a pesar de la calurosa devoción que los luneros profesan a la Virgen su patrona. Pero, abajo, en Luna, uno se reconcilia con el mundo si tiene la suerte de topar con la carnicería de las Hermanas Villacampa y acaban de hacer morcillas. Pido perdón a quién sea, pero las morcillas de Luna son como otro monumento de las Cinco Villas.

*"La Morcilla, gran señora,
digna de veneración,
¡qué oronda viene y qué bella!,
¡qué través y enjundia tiene!"*

Los versos del epicúreo Baltasar del Alcázar resuenan en todo el mundo. Su poema "Cena" es breviario de gastrónomos pero su alabanza de la morcilla nos viene muy bien al acordarnos de la que hacen en Luna, desde hace más de 50 años, Marisa e Inés, siguiendo las pautas de su madre Fe, carnicera de toda la vida.

La morcilla de Luna es una declinación de la "mismidad" como ahora diría quien ustedes saben. Me explicaré: la sangre la obtienen los mismos dueños de cerdas de la misma ganadería tradicional elegidas a dedo por ellos mismos. La matacía se hace en su misma casa, y la manteca que se utiliza es de los mismos cerdos. Para sacrificar las cerdas y para hacer las morcillas ponen en marcha, como un rito

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

litúrgico, el mismo proceso de siempre, las mismas especias de siempre, el mismo arroz, cocido el día de antes de la misma manera, la misma tripa de cerdo que siempre han empleado y todo de los mismos proveedores. Emplean también sangre de cordero, de corderos autóctonos, del terreno, de los mismos ganaderos, matados también en su misma casa, recogida por los mismos hombres y elaborada por las mismas mujeres.

Todos los martes de octubre a mayo se hacen morcillas, pero todos los miércoles hay fila en la carnicería para comprarlas, y a las once de la mañana ya no quedan. No extrañará a ustedes, que los luneros que por el mundo están codicien estas morcillas, porque al comerlas es como si dieran mordiscos a su propia tierra de origen, a sus raíces. Así se mandan morcillas a Madrid, a Francia incluso a Estados Unidos, y desde Zaragoza hay procesión para ir a buscarlas. ¿Por qué no hacen más cantidad? Pues simplemente porque no hay más sangre en las condiciones de calidad y tradición que las carniceras exigen.

Las bolas. ¡Ah, las bolas! También con escasez, hacen estupendas bolas, que en Huesca llaman tortetas, y en mi pueblo pellas. En las bolas la sangre se mezcla con pan, guardado de una semana para que esté bien seco, con la manteca y especias. Si va a Luna, quizá no tenga suerte y no encuentre morcillas... y seguramente, tampoco le darán bola.



Membrillo de Zaragoza

Membrillo zaragozano, mil hojas de foie

Estamos en tiempo de membrillos. En muchas huertas de la provincia de Zaragoza encuentras con olorosos membrilleros y en muchas casas de nuestros pueblos se faena en las cocinas cociendo la ácida carne de la fruta que Virgilio llamó "manzanas de oro" para que durante el año entero se pueda disfrutar de un dulce ya famoso en épocas romanas. Los romanos lo daban a comer a los recién casados antes de entrar al hogar como signo de buena suerte. Y aún ahora se utiliza en muchos hogares, para niños y mayores, por sus propiedades benéficas como regulador intestinal y astringente.

El membrillo o membrillero procede de Persia pero desde tiempos muy remotos se cultiva en el Mediterráneo. Se implantó en Grecia y se conocía como "fruta de Afrodita" diosa del amor. Los mejores decía que eran los cultivados en la isla de Creta en la ciudad de Cydonia y de ahí salió su nombre científico "Cydonia oblonga". También de ahí sale el nombre de Condony con el que también se conoce, y un pueblo aragonés que los debía producir tan buenos como los de Grecia tiene la suerte de llamarse La Codoñera, en Teruel. Una buena elaboración de productos gastronómicos de membrillos o codoños instalada en La Codoñera tendría amplia difusión.

En famosos restaurantes se ofrece mousse de membrillo, membrillo al horno con nata, sorbete o canutillos de queso idiazábal con membrillo.



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Y también se sirve carne de búfalo con crujiente de membrillo, pichón asado con salsa de membrillo o láminas de morros de ternera sobre membrillo. En Ars Vivendi de Majadahonda se ofrece el foie micuit al aroma de calvados con membrillo y frutos secos.

Pero, aquí y ahora podemos presumir de un producto que ha nacido del interés gastronómico de Casa Montal, en colaboración con una firma de Gerona, especialistas elaboradores de foie gras. Se experimentó hasta lograr el perfecto maridaje del foie con el membrillo, y con la firma catalana comenzó a elaborar dos exquisitas preparaciones: una con el membrillo emulsionado en el foie con calvados, formando el bloc de foie gras de Cydonia, y otra en forma de mil hojas con el membrillo veteado entre las láminas de foie. Dos especialidades que recientemente se han comenzado a comercializar, tras una presentación y degustación en su tienda palacio de la plaza de San Felipe.

El tristemente desaparecido Rafael Montal llevaba años investigando sobre el membrillo, como antes lo hiciera con el pan, los dulces aragoneses o el chocolate. Quienes quieran disfrutar de una combinación perfecta de foie con membrillo ¡hela aquí! Lo recojo en este revuelto zaragozano porque seguramente es un ejemplo de lo que nos falta al panorama gastronómico de esta tierra: investigación seria, aunar fuerzas y saberes, y habilidad para promocionar el producto.

Se dice que fue un membrillo y no una manzana lo que Eva ofreció a Adán. Desde luego este nuevo mil hojas de foie con membrillo hace sucumbir a cualquiera por su armonía de sabor, su delicadeza y su aromática presencia.

Frutas reales de Calatayud, confitadas desde el siglo XVII

El periódico Heraldo de Aragón realizó una encuesta en las diecisiete Comunidades de España para pulsar la opinión que tenían de esta tierra y de sus gentes. Pues bien, curiosamente el producto de Aragón más conocido en el territorio nacional es bien singular, aunque suene en plural: Las FRUTAS DE ARAGÓN.

Esas deliciosas e irregulares porciones de frutas confitadas bañadas en chocolate, se conocen por todas partes como el producto más identificativo de Aragón. Parece obligado dedicarles un comentario.

Se fabrican en Zaragoza y en varias poblaciones aragonesas pero hemos elegido las de Calatayud porque nos han parecido sumamente delicadas. Y dentro de las varias que se fabrican en Calatayud (empresas como Caro, La Suiza, etc.) hemos optado, igual que las tiendas “Gourmet” del Gran Almacén Británico, por las elaboradas por la Pastelería Micheto.

Micheto pone en sus envoltorios que es casa fundada en 1808 pero recientes descubrimientos documentales sitúan su llegada a Calatayud en 1750 junto con el grupo de artesanos que trajera del valle italiano de Pescara el rey Carlos III. Por cierto, que en 1926 el Intendente General de la Real Casa y Palacio de Alfonso XIII concedió el título de proveedor de la Casa Real a Manuel Micheto Aznar, abuelo de los actuales propietarios.

Pero lo importante no son sus títulos, sino sus frutas. Mire usted la cobertura de chocolate se la fabrica en Bélgica, una multinacional del chocolate, con fórmula propia con las debidas proporciones de cacao y manteca. Es una cobertura aromatizada con cacao criollo y color africano.

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Las frutas son confitadas con la más alta calificación. Se pueden hacer de treinta a setenta brics una escala de medición que es proporcional al tiempo que puede permanecer la fruta sin fermentar. Las de Micheto solamente duran seis meses. Hay algunas que tres años, lo que supone demérito para la calidad. Lo importante es que la fruta con el azúcar haga "crac". Conseguir el "crac" es lo difícil.

Las frutas son: piña, melocotón, albaricoque, naranja, pera Williams o pera Roma y la corteza de sandía y melón. El proveedor más famoso es de la propia ciudad de Calatayud, Conservas Lazaya, especialista en confitados que trata la mayoría de cerezas de El Frasno y frutas de la comarca bilbilitana.

Y algo les diré del proceso de fabricación que también es muy esmerado. Se elabora en un espacio a 20 grados constantes con la cobertura atemperada, esto es fundida a 50 grados y enfriada a 31 grados con lo que se consigue que las frutas bañadas tengan brillo. Si no se elabora así quedan de aspecto mate. Las frutas pasan por una cortina de chocolate, después al vibrador y a una banda para el secado. Solo así se consigue una fina lámina de chocolate, uniformemente extendida.

Un problema difícil es la envoltura que debe hacerse una a una, ya que por carácter irregular es muy difícil que pueda hacerse con máquinas.

Termino, termino. Bartolomé Joly en su *Viaje por España* en 1603 cuenta que en Calatayud tenían la costumbre de regalar a los amigos de fuera que pasaban por la ciudad, pan vino y frutas confitadas. Pues, cuatro siglos después siguen estando buenísimas a cualquier hora.



Al pan pan, de Osera, un lujo de madrugada

Hay alimentos que esconden en su humildad su propia grandeza. Quizás el mejor ejemplo sea el pan. Desde la Antigüedad el pan ha sido base en la dieta occidental, aporte de hidratos de carbono, como lo es el arroz en la civilización oriental o el maíz en la americana. Pero la modestia del pan no lo devalúa a la hora de valorar sus valores gastronómicos. Hay cientos de panes, como hay muchos tipos de harinas para fabricarlos, igual que hay diferentes procesos de elaboración, amasado, fermentación, cocción, que hacen diferentes unos panes de otros. De todo esto habló en un libro muy bien elaborado y cocido mi amigo Rafael Montal.

En mis paseos por Aragón a veces encuentro alguna perla panadera, algún establecimiento donde el panadero es profesional de vocación, donde el esmero por hacer felices a los clientes con buen pan y buenos dulces, supera los límites del negocio. Entonces salen unos panes, barras, hogazas, cañadas, cocas, bollos o tortas que justifican un viaje.

Hablemos de Osera. En Osera de Ebro se celebran las fiestas de San Martín y en ellas se reparte el pan bendito en la iglesia. Se llama pan bendito porque en origen sería pan, pan, pero desde que las ciencias adelantan que es una barbaridad como decían en la *Verbena de la Paloma* y desde que el nivel de vida se ha alocado, el pan bendito es torta de bizcocho a la que se remata con azúcar glase y grageas de colorines.

Se dice “veranillo de San Martín, tres días de fiestas sin fin”, o sea que da tiempo para todo, incluso para organizar la Asociación de mujeres una chocolatada en la que se emplean tortas para chocolate, cortadas a tiras, también de especial confección por el panadero cuyo hallazgo quiero hoy contarles.



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Pues bien, en Osera de Ebro, además del pan bendito disfrutan de un buenísimo pan de horno de leña que elabora Florentín Carreras, un singular representante de esta esforzada profesión. Desde los catorce años, y ya tiene más de sesenta, está entre masas y frente a la portera del horno. Ahora un giratorio pero de leña como siempre. También como siempre empieza a trabajar en la panadería a la una y media de la madrugada. Invierno y verano. Con la ventana abierta que da a la calle, frente al Ayuntamiento. Una ventana por la que se esparcen delicados olores cuando el alba, que recuerdan lejanos tiempos de niñez.

Presume de echar buena leña y mucho entusiasmo. Las harinas las emplea de Villamayor que son las mejores, me dice, y para las buenísimas magdalenas, aceite de la Flor de Aragón de Belchite. Se empeña en que pruebe la torta de masa redonda, que es el colmo de la simplicidad: masa de pan, aceite y azúcar. También hacen mantecaos, sequillos, coquitos y más, pero en el fondo, su austero horno, es una panadería.

Y para estar contento tiene todo el día la radio encendida. Menos ahora, que tuvo inspección y la radio estaba muy sucia y casi atascada por la harina depositada de tantos años, y la inspección le dijo que había que quitarla de la artesa junto a la amasadora. En homenaje al buen profesional, tan poco comprendido por la inspección, dedico estas sinceras líneas de admiración, con el deseo de que muchos coches al pasar por la Nacional II, junto a Osera de Ebro entren en el pueblo y disfruten de lo que ya no se encuentra: pan y bollos recientes desde la madrugada.

Tomates secos de Caspe, solo sal y sol

En Caspe, cuando un producto sabe bien dicen que es gustoso. A veces hay productos que son pero que muy gustosos, porque subliman el sabor hasta altas cotas de sensaciones gustativas. Eso pasa con los tomates secos, una delicia gastronómica que curiosamente es de uso cotidiano en Caspe.

Hace unos años eran inexistentes en España en general, si bien podíamos verlos en los aeropuertos italianos, y en el entorno del antiguo Mare Nostrum. Los italianos los llevaron a Norteamérica y en Nueva York era frecuente, y lo es, verlos en las pizzerías, en los Delis, en los supermercados y por todos los puestos de comida callejera. Desde hace poco tiempo, también en España pueden verse variedades italianas principalmente, en tarrinas, conservados en aceite o en barquillas de plástico para consumir fritos.

Los tomates secos son un clásico producto derivado de la necesidad de conservar para el invierno la excesiva producción del verano. En los pueblos, cuando la temporada de verano inundaba todas las casas de tomates de sabrosa pulpa, resultaba imposible consumirlos. Se ponían en conserva, se multiplicaban las ensaladas y hasta se tiraban a los cerdos.

Nació entonces el ingenio popular, documentado al menos a principios del siglo XIX, y se empezaron a secar al sol que tan abundante irradia por esos contornos en julio y agosto. Hoy se sigue haciendo artesanalmente y les cuento cómo.

Los tomates han de ser de la variedad autóctona, "del terreno" que dicen los labradores, grandes, jugosos, redondos y bien maduros. Se parten por la mitad y se colocan al sol en oreados cañizos con una

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

pizza de sal para evitar insectos. Se tapan con una gasa poco tupida y por la noche se retiran para que no cojan humedad en las madrugadas con boira o dorondón, que así se llama en Caspe.

Tras varios días de secado se quedan arrugados, con los sabores concentrados. Se ha evaporado el agua, pero quedan todas las esencias del tomate. Se recogen, una vez secos, y se ponen en sacos de malla en lugar ventilado y fresco, donde pasarán meses hasta ser consumidos.

En invierno, cuando el tomate natural ya se ha olvidado, se acude al "talego" y se sacan los tomates. Han de tenerse en remojo al menos doce horas, toda la noche. Por la mañana, para el almuerzo o la comida, se fríen en aceite bien rusiente que quiere decir bien caliente y además ha de ser aceite bueno y abundante.

El tomate con el aceite del Bajo Aragón vuelve a vivir y a entregar generosamente los mil sabores y aromas que ha guardado celosamente en su interior desde el verano. Pónganse como aderezo de cualquier carne, con huevos fritos, con longanizas o jamón pasadito por la sartén. Simplemente entre pan tierno y crujiente el tomate seco se convierte en un monumento gastronómico.

Si va a Caspe, los encontrará en cualquier restaurante o bar, en las tiendas y en cualquier casa de un amigo. Carretera Nacional o Autopista A-2 hacia Barcelona, desvío en Bujaraloz. O carretera del Bajo Aragón, desvío en Azaila. Los tomates secos de Caspe merecen cualquier desviación y cualquier camino. Todos llevan a un sabor inolvidable.



Tapeando en Munébrega, sabor rural

Cuando se habla de tapas nos viene a la mente las exquisiteces sofisticadas que cada vez decoran más las barras de las cafeterías de las capitales aragonesas. Pensamos automáticamente en la cocina "bonsai", la que reduce a la mínima expresión, con altas dosis de estética visual, los grandes sabores de la cocina moderna; la que nos sorprende cada vez más por el ingenio, la creatividad y la calidad. Si las tapas siempre han sido como una tentación para sucumbir, a gusto, antes de la comida o la cena, en estos momentos las tapas tienen tanta consistencia conceptual e interpretativa que han dejado de ser complementos, para erigirse en protagonistas. En las mejores cafeterías de las mayores ciudades la sorpresa en el mundo de las tapas está servida. Nadie lo dude.

Pero nuestra sorpresa de hoy, tras dormir en una estupenda casa rural, como no podía ser menos tiene aire rural y tiene todas sus aristas sumergidas en la tradición. Lo que voy a contar se desarrolla en esta sorprendente localidad de Munébrega, villa próxima y comarca de Calatayud, situada junto a la carretera que va al Monasterio de Piedra, o sea de fácil parada. Desde la carretera no pasa desapercibida su gran cooperativa de vinos, a la izquierda, ni el caserío a la derecha que se significa por las torres gemelas de su iglesia de La Asunción. Entrando



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

en el pueblo, a cien metros de la carretera un bar "de los de toda la vida", que se llama Campeón, y campeón es en el arte de preparar y servir tapas tradicionales, sobre todo los fines de semana.

Al igual que sorprende que en Munébrega hayan nacido no menos de una docena de obispos, cardenales y hasta un Gran Maestre de la Orden de San Juan, sorprende que en el bar Campeón, el mostrador quede como escondido bajo enormes platos de bacalao rebozado, pinchos de chorizo de cabra, torreznos, o fuentes de costilla y lomo en adobo, entre otras muchas cosas. Llegué, vi y fui vencido.

Los propietarios José Luis y Manuela llevan diez años dale que dale, todos los días con humor excelente y deseo de agradecer. Les encanta la gente y que encante a la gente sus salmueras naturales, sus rebozados, sus torreznos de panceta fresca y hasta una veintena de pinchos en el mostrador.

Rompo una lanza por esta gastronomía popular que son las tapas tradicionales de algunos bares rurales, que parecen caídos en la monotonía pero que se esfuerzan en ofrecer los mejores productos cocinados como siempre. Pocos dibujos, nada de inventos, las mínimas florituras, pero aceites superiores, productos de calidad, gusto por lo bueno. No se puede pedir cosas raras ni andar con remilgos. Ni crujientes extraños, ni agridulces modernos. Ni espumas, ni nitrógeno líquido. Nada de sofisticación. Lo que hay, hay. Sota, caballo y rey.

Si las tapas de diseño son la última novedad de la cocina urbana, la "Tapas de Munébrega" son un reducto de la cocina rural.

A la rica miel de Chiprana, del panal a la boca

Dulce, dorada, suave. Alimento bastante completo, rico en azúcares con alguna vitamina y minerales, textura cremosa y granulada, densa. Sensación golosa pero no empalagosa, armonioso sabor floral. Sí, sí, lo ha adivinado, voy a escribir sobre la miel. Más concretamente de una miel que llaman Montearagón aunque se elabore en el Bajo Aragón, en Chiprana, una singular y atractiva villa, que algunos llaman "novia del Ebro".

La cosa empezó hace más de medio siglo de la mano de Manuel Gracia Soro, y ahora siguen poniendo entusiasmo la hija María Luisa y el yerno Miguel. Las colmenas están en Chiprana cuando hace más frío. No se las dejan llevar a Valencia buscando la flor de azahar, porque dicen que se polinizan los naranjos y sacan más huesos las mandarinas. ¡Vaya usted a saber la verdad! Pero en la zona hasta Herrera de los Navarros hay muchas flores para las abejas, principalmente los romeros y los brezos. También acuden a las plantaciones de girasol o soja y a las hierbas "terreras" características del terreno cuyas florecillas moradas parece que les encantan.

Esta miel de Chiprana es totalmente artesana. Del colmenar se sacan los cuadros y con cuchillos metidos en agua caliente se corta la capa de cera que las abejas ponen para tapar el panal. Se mete en una centrifugadora y sale el regalo de la miel que va directamente a bidones y a depósitos de acero inoxidable sin más. No se añade ningún producto, ni conservante, ni sabores, ni nada de nada. Es más, la miel tiene una curiosa propiedad que le permite sacar a la superficie cualquier impureza que haya podido mezclarse. El estado normal de la miel es duro, si está al fresco cristaliza ella sola. Las que se venden tan líquidas han sufrido procesos de calentamiento a altísimas temperaturas.

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Sólo se estropea el proceso si se corta el panal con el cuchillo mojado porque el agua hace fermentar la miel, lo mismo que pasa en casa cuando se mete al tarro una cuchara mojada. Es el enemigo natural de conservación, porque la miel pura se conserva muchos años.

Con la cera que se quita de la selladura del panal se hacen velas que también se venden. A los críos lo que más gusta es la llamada "bresca", que son trozos del mismo panal, para masticar. Es la versión medieval del chicle. Se va mascando la bresca con la cera y se va chupando y degustando la miel. Y más aprovechamientos: con el agua de limpiar los bidones se hacía mostillo. Hoy ya muy poco.

En la calle Cascallar de Chiprana, cerca de una de las iglesias gótico mudéjares más interesantes de Aragón, y de los escasos restos del castillo de los Sanjuanistas y del Mausoleo romano de la ermita de la Consolación, se encuentra la Casa de la miel de Chiprana. Ahora también la venden todos los domingos en la plaza de San Bruno de Zaragoza.

A Chiprana es bueno ir por muchas cosas. Añada en su agenda este asunto de la miel. Le dejará el más dulce recuerdo.



Cebollas de *F*uentes

Fuentes de... placer, cebollas que no pican

Es una gozada dedicar un comentario a la cebolla. Hay tantas cosas que decir y todas buenas. Sobre todo si se trata de las Cebollas de Fuentes de Ebro, como luego se dirá.

Primero, permítanme un elogio de la cebolla en general. Es un producto que se cultiva y consume en todo el mundo y desde siempre. Se han encontrado en los sarcófagos egipcios, y en Persia la consideraban casi sagrada. Los griegos la tenían como muy buen afrodisíaco, y en todo el mundo hay literatura y citas referidas a las cebollas. En el Quijote se citan muchas veces y varios poetas han devanado sus caletres ensimismados con los perfectos anillos de sus crujientes envolturas.

Pertenecen a la familia de las liliáceas, unos bulbos muy reconocidos en la cocina mundial ya que se comen de todas las maneras que pueda imaginarse: crudas, al vapor, en encurtidos, fritas, asadas, cocidas, caramelizadas, etc. Además, tienen muy buena fama en las reboticas para cuestiones de salud, ya que son diuréticas, depurativas y antibióticas. Y no engordan. El 90% es agua.

Bueno, pues todo esto y más se puede escribir cuando nos referimos a las Cebollas de Fuentes de Ebro. Lo que más se comenta de ellas es que no hacen llorar al cortarlas, pero lo cierto es que disfrutan de muchas otras características de calidad, sobre todo la dulzura. Es un manjar gastronómico de excelentes cualidades culinarias que en Aragón es



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

protagonista en muchos platos. Personalmente, pocas cosas me gustan tanto como la cebolla frita, "hasta que pierde el orgullo", para emplearla después con pescados, con fritadas, en tortilla o simplemente sola.

La cebolla dulce de Fuentes, también llamada "blanca y gruesa de Fuentes" por el Reglamento de la DGA se lleva la palma. Las bondades de su calidad no están claras. Unos dicen que es a causa del agua de los manantiales o "fuentes" y otros por la peculiaridad de esta huerta del Ebro, donde el suelo es rico y fértil, pero el clima ventoso y extremado, motivo de que las plantas crezcan lentamente y no tengan gran tamaño, pero concentren el máximo de sabor. Investigadores modernos, en laboratorio, han desmitificado muchas cosas y dicen que cuanto más pequeñas más pican, y que el picor está relacionado con la facilidad de conservación. Así, la suave de Fuentes tiene menos posibilidad de almacenaje. Parece que sus capas están más separadas y se oxigenan mejor, liberando el picor, pero estropeándose más pronto.

Han obtenido la "C" de Calidad del Gobierno de Aragón y se cultivan unas doscientas cincuenta hectáreas en la zona, entre Gelsa y El Burgo de Ebro. Se exportan mucho a Alemania y hay muchos consumidores agradecidos a tan sabroso manjar, económico, versátil, jugoso y apetitoso, sobre todo porque "no pican". Fuentes de Ebro es de los no muchos pueblos de Aragón que crecen en habitantes y disfrutan de muy buena salud y alentador futuro. ¿Será por el efecto saludable de las cebollas?

*Adoquines de T***T***errer*

Adoquines de Terrer, símbolo popular

Hace unos años, Heraldo de Aragón hizo una encuesta para conocer como se percibe al Reino de Aragón en el resto de España. Unieron el buen periodismo a una técnica de muestreo y desvelaron muchas claves y deshicieron algún tópico. Una de las sorpresas que desveló la encuesta, al menos para mí, es que el 14,4% de los interrogados conoce Aragón por sus adoquines. Ya sabe, los caramelos de gran tamaño que van envueltos en papel impreso con la Virgen del Pilar o coplas de jotas. Nos conocen más por los adoquines que por el jamón de Teruel o los vinos de Cariñena. ¡Qué cosa!

El núcleo duro de los adoquines está en Calatayud. Hace unos cuarenta años que comenzó el Señor Caro, envolviendo los caramelos con la Virgen del Pilar y poniendo coplas que hacía el Señor Galindo, padre de quien fuera muchos años el alcalde de la ciudad. La calidad y sus características han triunfado y hoy la empresa Caro cuenta con modernas instalaciones en Terrer, junto a Calatayud, y "caramelizan" a media España. Incluso, con ocasión del 53 cumpleaños del Rey Juan Carlos, hicieron un caramelo de 53 kilos. Iba con los colores de la bandera de España.

El proceso es el clásico de los caramelos: azúcar fundido por la acción del calor. Es una golosina con cuatro aromas naturales: limón, naranja, fresa y, los que a mí me gustan, anís soluble. Los colorantes también son naturales. Se utilizan moldes especiales. Téngase en cuenta que el tamaño pequeño es de 25 gramos y aquí los hacen hasta de 200 gramos, si bien hay algún fabricante que los hace de medio kilo o un kilo, porque el adoquín se fabrica también muy bien en Zaragoza. Es evidente que han de involucrarse a mano, al menos por el momento.

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

La suerte de tener mucha superficie publicitaria hizo que se incorporan las coplas o jotas, y les ha ayudado a hacer fortuna en el mercado. Se han exportado a Italia para bautizos (se llaman Caramelle Natalizio) y tengo ante mí en este momento uno obsequiado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología con ocasión de la ceremonia de entrega de los Premios Nacionales de Diseño del 2002. La imagen del ADOQUÍN es protagonista identificativa, asimilada al diseño, en la línea del Toro de Osborne.

Lo cierto es que gratifica más chupar un caramelo si en el envoltorio pone un poco de frescura baturra:

"Mocica, si vas a por agua
al río al atardecer
procura volver prontito
que te podías perder"

O si la cosa va de secano:

"Cuando veo los Monegros
se me encoge el corazón
son como hierro rusiente
en el vientre de Aragón"

En Ginebra (Suiza) hacen unos bombones típicos recordando los pequeños adoquines del pavimento de la ciudad. Son los famosos "pavés" de Geneve. Es una versión de los adoquines de Aragón, en exquisito y en versión carísima. Los adoquines de Terrer, Calatayud o Zaragoza cuadran más con el temperamento aragonés: duro, recio, contundente, austero, sencillo y sin perifollos.



Bollas de *F*uentetodos

Arte menor en Fuentetodos, bollas de miel y aceite

Fuentetodos, cuna de Goya, tiene muchos motivos de atracción. Hay unos de gran envergadura como son la visita de la Casa Natal del pintor, un exquisito Museo de Grabado, o alguna exposición de las que no se ven ni en Zaragoza. Hay otros alicientes, que parecen de arte menor, pero que merecen dulce comentario. Por ejemplo, las tortas o bollas de miel y aceite que allí elaboran.

El pueblo es un joya de siglos pasados que se encuentra en estado puro. Su trazado viario, sus casas de piedra, sus plazuelas escasas, sus fuentes y sobre todo su cielo, cautivan por su autenticidad. Y lo mismo pasa con las bollas que hacen en una panadería de toda la vida, como se han hecho toda la vida. Son de la máxima humildad aparente, pero son auténticas, puras, autóctonas, de pueblo.

La panadería que las hace se fundó antes de la guerra, cuando Fe, la señora que atiende a los clientes, tenía dos años. Está junto a la plaza de Goya, medio escondida tras unas escaleritas y tiene horno de leña, como es menester.

Las bollas son de masa de pan a la que se añade “levadura de Viena” prensada, huevos, leche y azúcar. Tras el amasado y troceado, se adelgaza y pasa a los tableros para que engorde la masa con la fermentación. Después se echa la miel y el aceite y se pliega a mano, antes de enfornar o meter al horno. Hay que tener maña artesana porque la miel, si hierve en el horno, puede escaparse por alguna burbuja de la masa y estropear el invento.



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

El aceite es de oliva de la vecina localidad de Belchite. Muy bueno. La miel la traen de Muniesa, Chiprana o de donde pueden del entorno, porque piden que sea miel de romero, más aromática y sabrosa.

Hacen otro tipo de tortas con azúcar y aceite, que gusta más a los lugareños, pero los forasteros se inclinan por la miel. Es buena y barata. Si hubiera que definir con una palabra estas sustanciosas tortas sería la palabra humildad. Si hubiera que ponerle un adjetivo sería aragonesa, humildad aragonesa. Que se manifiesta en muchas cosas. Por ejemplo, en Fuendetodos, donde coincidiendo con una de mis visitas estaban colgados en su sala de exposiciones grabados de Piranesi, casi sin darle importancia. Los mismos grabados han ido después a La Coruña y a Madrid, y me he cansado de leer referencias sobre esas exposiciones en los medios de comunicación nacionales de arte como cosa extraordinaria. Lo difícil era traerlo a un pueblo de poco más de 100 habitantes. Aquí lo importante, pasa con la humildad propia de esta tierra, con la austeridad de aquel entorno, con la belleza de un pueblo que permanece casi igual que en 1746 cuando viera por primera vez su luz excepcional D. Francisco.

Bueno, pues igual que con las exposiciones de grandes artistas pasa con la bolla de miel y aceite. A Goya le encantaría. A quienes sepan apreciar estas cosas pequeñas, pero auténticas, también les encantará. Hay que probarla en Fuendetodos, que está a un paso.

NOTA. Acaba de cerrarse la panadería de las bollas, pero no tema el viajero que en breve, por iniciativa municipal, volverá a haber panadería para seguir la tradición. A Fuendetodos no importa volver varias veces.

Agricultura ecológica en Fabara, el pasado es futuro

Cuando uno se pierde por el Bajo Aragón Zaragoza las sorpresas golpean los sentimientos en cualquier lugar. Fabara, por ejemplo. Fue elegida por los romanos y allí dejaron un mausoleo, a orillas del Matarraña, de lo mejor de Hispania. Fue propiedad de la muy italiana Princesa de Belmonte y allí queda un soberbio edificio "lo Grané" que hoy es Casa Consistorial, amén de otros interesantes usos, como sede del Museo Virgilio Albiac, uno de los mejores pintores contemporáneos aragoneses, que en Fabara nació hace ya casi cien años.

En Fabara siempre ha habido gente muy inquieta e ingeniosa. Entre otras muchas cosas, aquí surgió la industria del balón que fue base de la creación de Adidas España. Y en lo tocante a gastronomía, que es lo nuestro, aquí y ahora, se está construyendo un edificio para sede de la Escuela de Formación vinculada a la Cátedra de Ferrán Adriá en lo referente a Alimentación Ecológica.

No es casualidad porque en Fabara, desde 1992 hay una empresa que se llama Elafos que produce, distribuye y exporta exclusivamente productos de origen "Agricultura Ecológica". Es curioso ver en amplias naves cuidadosamente acondicionadas verduras de temporada, berenjenas, pimientos, tomates, cebollas, ajos, plátanos, pero todo ello variedades "ancianas" de las que hacían los agricultores hace años, cuando no se habían inventado tantos plaguicidas, abonos químicos y procedimientos para producir mucho, más barato, pero peor. Y resulta más curioso todavía cuando se ven expediciones preparadas de estos alimentos de agricultura ecológica con etiquetas adheridas destinados a Valencia, Palma de Mallorca, Alicante, Canarias. Y también Suiza, Alemania o Francia. Y es que desde Fabara se distribuye a medio

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

mundo los productos orgánicos que se han producido en la zona y también en el otro medio mundo.

Desde Fabara se aglutinan a los agricultores profesionales de todo el territorio nacional que se han especializado en la producción de alimentos orgánicos con todas las garantías de certificados de calidad y procedencia, y desde Fabara se distribuyen a los consumidores.

Los consumidores los encuentran en los desayunos de los lujosos hoteles modernos como Santo Mauro de Madrid, en las tiendas especializadas y en los grandes centros de alimentación, cada vez más, porque estos productos que para algunos son pasado, para otros muchos pensamos que son futuro.

Conocidos artistas como Madonna y Kim Basinger, deportistas, gourmets, incluyen en sus dietas la agricultura y ganadería ecológica. Hay que advertir que el término "ecológico" se emplea en España lo mismo que la cultura sajona utiliza el "organic" o en Francia el "biologique", ojo, sin que todo lo bio sea de producción ecológica, ya que se emplea con fines comerciales, simplemente porque la ecología está de moda.

En fin, una cosa que empezó con producción propia, en fincas propias, con métodos y procedimientos ancestrales propios. José María Márquez, con viñedos, almendras, aceitunas, olivas de este territorio tan mediterráneo de Batea y Fabara, se ha convertido en un referente para el mundo de la agricultura y consumo de productos ecológicos. Fueron pioneros y siempre serán los primeros. En Fabara.



Prepirineo con patés, de pimiento rojo, por ejemplo

Las pasadas Navidades me regalaron una cesta con productos aragoneses. Entre ellos, llamó mi atención un botecillo de paté de pimientos rojos, que ha servido para regalarme el paladar durante unos días. Lo tomaba sólo sobre pan tostado y era puro y suave pimiento, muy gustoso. Lo comenté con una amiga y me dijo que todavía era mejor rebajándolo con nata o leche para presentar por ejemplo un solomillo a la salsa de pimiento rojo. Bueno, pues, otro producto de Aragón, que va triunfando y abriendo nuevos caminos.

He descubierto este paté en la villa de Uncastillo, desarrollado por una conservera, formada por tres personas, que desde 1998 está dedicada exclusivamente a hacer patés vegetales de forma artesanal, cuidando la materia prima y la elaboración para sacar el mejor producto final. Se agruparon con la ayuda financiera de un programa de Fondos Europeos el Leader Plus, y ocupan las salas del antiguo matadero municipal de Uncastillo cedido por un canon por el Ayuntamiento. Un ejemplo de desarrollo económico rural a difundir y aplaudir.

El paté de pimiento rojo no tiene trampa. Se trata de emplear los mejores pimientos, asarlos, pelarlos a mano, descorazarlos, cocinarlos con aceite de oliva, ajo, sal, espesarlos con pan rallado para no incorporar ningún gusto extraño y llenar manualmente los frascos que se esterilizan en autoclave para que dure tres o cuatro años. Hasta el etiquetado es a mano. Esto no añade sabor, pero supone otro control



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

humano añadido, o sea más garantía de calidad. No hay ningún tipo de maquinaria. Ni se pone ningún tipo de producto químico, conservante, espesante, colorante, nada de nada, porque el aceite de oliva ya es un conservante natural.

Pero también hacen seis clases más de patés vegetales: pimiento verde frito, setas con especias, olivas de Aragón con cebolla, berenjena, calabacín con nueces y por último uno de agricultura ecológica, con setas shiitake cultivadas en La Rioja de forma ecológica, que tienen un acentuado sabor. Puestos a destacar, a mí me llama poderosamente la atención el paté tradicional de olivas mejorado por cebolla de Fuentes pelada y triturada que suaviza el sabor y se identifica con las tradicionales ensaladas.

No es extraño que esta cooperativa tan modesta ya venda en Madrid, Barcelona, País Vasco y Navarra. En Zaragoza suelen estar los domingos en el mercadillo de San Bruno a la sombra del cimborrio de La Seo.

Sólo alguna capital de provincia, y pocas, tienen seis iglesias románicas como tiene Uncastillo. Muy pocas poblaciones permiten meterse en el túnel del tiempo y aparecer en un mundo medieval de sillares de piedra canteados con amor, filigranas grabadas, monstruos, relieves esculpidos, modillones en los aleros, pinturas en los muros, torres fortificadas, ajimeces góticos en casonas, palacios, iglesias, castillos, lonjas y hasta lonjeta. Bueno, pues además de todo esto ahora tiene Uncastillo hasta exquisitos patés vegetales, elaborados a la sombra de tanta historia y tanto arte. La villa, en lo alto de Zaragoza, famosa ya por un castillo y lo está siendo por siete patés.

Congelados de Ejea

Verduras congeladas de Ejea de los Caballeros, huerta de Europa

Lo cierto es que gustan y cada vez se impone más en el mercado el uso de verduras y hortalizas congeladas. Aunque hay muchas personas que están acostumbradas a consumir solamente las verduras propias de la temporada, actualmente no tiene por qué ser así, pues se privan de comer algo que les enriquece saludablemente.

El truco está en que transcurra poco tiempo entre la recolección y la congelación. Entonces conservan muy bien las cualidades nutritivas de las verduras frescas, siendo incluso a veces superior su contenido en vitaminas y minerales. Unas espinacas consumidas a los tres días de su recolección tienen menos vitamina C que las bien congeladas.

En mis paseos gastronómicos por Zaragoza, encuentro en Ejea de los Caballeros una empresa de congelación de conservas vegetales que me ha sorprendido. En abril y mayo congelan las habas, procedentes de Garrapinillos y Gelsa de Ebro. La judía verde, redonda y plana de junio a octubre. El brócoli producido en el mismo Ejea junto con la coliflor se elabora de noviembre hasta abril, cerrando el ciclo. También entonces congelan cardo, borraja o pencas de acelga. Durante todo el año trabajan la patata riojana y zanahoria que vienen de Sariñena e incluso del Sur de Francia. ¡Ah! y los guisantes, que también son de las huertas de Ejea, y que en cuatro o seis horas máximo pasan de la mata en el campo a producto congelado.

Lo importante es que el producto en origen sea de calidad. Después que el proceso responda a cuidados minuciosos: tras la recepción, va cada producto a su línea de elaboración, limpieza, control, eliminación de partes no deseables, etc. Para someterse después a un escaldado, individual y singular para cada producto. Tras el enfriado va rápido hacia los túneles de congelación a menos 23 grados. Luego para conservar, es suficiente menos dieciocho. Todo natural, sin aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Lo ponen en bolsitas de 400 gramos, un

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

kilo ó 2,5 kilos y allí se van a los distribuidores y al mercado en general. Gusta saber que nuestras verduras congeladas se consumen en Alemania, Italia, Francia, Holanda y prácticamente en toda España.

No cabe duda de que las verduras recién recolectadas no tienen parangón. Cada vez es más difícil comer directamente de la huerta. Cuando el agua de los alimentos se congela, se convierte en cristales de hielo y deja de estar a disposición de los microorganismos que la necesitan para su desarrollo. Nuestros antepasados ya sabían el valor del frío para la conservación, pero aunque el hombre prehistórico almacenaba la carne en cuevas de hielo, la industria de congelados tiene un origen más reciente. El proceso de congelación fue utilizado comercialmente por primera vez en 1842. Cuentan que Sir Francis Bacon, filósofo y político británico del siglo XVII, contrajo una neumonía, que acabaría con su vida, tras intentar congelar pollos rellenándolos de nieve. Hasta los años treinta del siglo pasado no se inventó un sistema de congelación rápida.

En fin, que alegra comentar que Ejea de los Caballeros, que según su publicidad "lo tiene todo", cuenta también con una factoría para congelar verdura fresca, cosa que sorprende más a quienes recuerdan las Cinco Villas como secanos, cerealistas, graneros de Roma, que ahora se han convertido en huertos de Europa.

Y todo empezó sobre 1985 con ideas cooperativas de Mariano Clemente de El Bayo, y otros agricultores inquietos, que tras muchos esfuerzos ha derivado en una Sociedad Anónima Alimentaria Aragonesa (SAAR) propiedad de Daysa que es la sociedad de Desarrollo Agrario Aragonés participada por la DGA, las Cajas y empresarios particulares, que da trabajo a unas setenta personas y placer gastronómico a millones.



Torta de Caspe

Torta de balsa de Caspe, desde el siglo XV

En 1991 el Gobierno de Aragón creó la Marca de Calidad Alimentaria para identificar alimentos controlados. El primer producto fue la Longaniza de Aragón en 1993, y en estos momentos el último reconocido con la "C' alial", como ahora se llama la marca de garantía, es la Torta de Balsa de Caspe.

Sus raíces "se pierden en la noche de los tiempos" como dicen los cursis. Me comenta mi amigo Abel Múgica que la cosa fue poco más o menos así: en 1412, finales de junio, estaban las gentes de Caspe muy contentas porque en su castillo sanjuanista se había fallado un pleito sucesorio que amenazaba con sumir en cruentas guerras a toda la Corona de Aragón, esto es a los Reinos de Aragón, Valencia y Mallorca y el Condado de Barcelona. La Corona se había quedado sin rey, y no había descendencia directa. Varios nobles pretendían la sucesión. Nueve jueces reunidos en Caspe estudiaron las pretensiones de todos ellos y fallaron a favor de Fernando de Antequera, a partir de Caspe Fernando I de Aragón.

Dice Abel Múgica que para celebrar este final feliz el de Antequera encargó a los tahoneros locales que elaboraran para las jerarquías asistentes que habían participado (obispos, letrados, nobles, militares), algún dulce que recogiera las mejores tradiciones de musulmanes, judíos y cristianos que en Caspe vivían muy amistosamente. Así unos pusieron su arte en masar el cereal, otros su dominio de trabajar la almendra, otros su exquisitez en fabricar aceite, y todos juntos el mimo en calibrar el horno de pan cocer. Y así nació en el siglo XV lo que se llamó torta real de almendras, y hoy se conoce como Torta de Balsa.



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Yo no me creo la historia, pero la exageración, la invención, la fábula, todo puede perdonarse cuando se toma un cuadradito de esta torta en almendras. No me resisto a decir los secretos de su fabricación, que Carmen y Pedro me los han contado, casi en secreto, claro. Fontané me aseguraba que la torta se hacía sin discurrir nada nuevo, "como se había hecho toda la vida".

Se elabora casi, casi, como en el siglo XV. La base de la torta es de masa de bollo macerado. Se parte de una masa madre o levadura guardada del día anterior con mimo. Se añade nueva masa elaborada a base de huevos, azúcar y harina de calidad. Primero el huevo al agua, se mezcla con el azúcar, se va añadiendo harina y un poco de levadura. Se deja unos minutos en reposo y luego se repara en bollos. Se estira la masa, y se hace el orillo a mano. Una especie de labor de pellizco continuado que va formando la masa y dejándola como "una balsa" que se rellena después con una deliciosa pasta, alegría para el paladar. La "balsa" hay que dejarla reposar en ambiente confortable cabe el horno no menos de un cuarto de hora para que "coja el punto".

El relleno que es la cumbre en la torta se hace batiendo en este orden: huevos, azúcar, aceite y almendra molida. Se vierte esta masa espesa con minuciosidad sobre la balsa y llega el último truco de precisión que es el acertar con el horneado. En general, el horno se mantiene a 250 grados de temperatura, pero para las tortas hay que bajarlo a ojo del artesano. ¡Ah! antes de enfornar se le hecha azúcar por encima y en algún caso piñones.

Por eso no es extraño que este producto, último en conseguir la certificación de Calidad del Gobierno de Aragón, se convierta en uno de los primeros en la estimación de los aragoneses.

Ambel hospitalario, caviar de oliva

Los caballeros de la Hospitalaria Orden de San Juan se establecieron en Ambel en 1308, hasta entonces en poder de los Templarios. Eran gente que impulsaron mucho la agricultura, y plantarían las primeras vides del campo borjano y por supuesto olivos por la zona de Ambel. Nada nuevo aunque fuera el siglo XIV, porque Guillermo Fatás en su discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía ya indicaba que los tratadistas romanos conocían no menos de 27 variedades de olivos y que en tiempo de Catón (siglo II a.C.) la rentabilidad de un gran olivar era aproximadamente de un 6% del capital invertido. Más que ahora, sin duda.

El olivo, árbol mediterráneo por excelencia, sacralizado por su aceite y especialmente apreciado desde siempre por su rentabilidad económica y social, es la base de un producto típico de Ambel: la crema de aceitunas.

La crema de aceitunas es una pasta obtenida de la pulpa de la oliva natural, de aspecto denso y grumoso, salada y aceitada, que se emplea para untar, adornar o dar sabor a otras elaboraciones culinarias.

Sorprende que nadie le llama crema de aceitunas, sino paté de olivas. Me dicen los fabricantes que está prohibido usar la palabra paté, por ser un producto únicamente vegetal, pero a ver quien convence a los consumidores. Es más, en alguna tienda he oído llamarle, por su aspecto, "caviar de oliva".

Esta crema de olivas se obtiene tras un procedimiento, que los fabricantes no revelan, que quita de la oliva tanto la piel como el hueso o piñuelo. La rica masa de la oliva se macera sin productos conservantes, salvo el propio aceite virgen y sal, sin colorantes y sin

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

ningún aditivo se envasa en tarritos de cristal o latas metálicas de pequeño tamaño. Pueden verse en comercios, tanto las aragonesas de Ambel, Oliambel, como otras elaboraciones.

El producto es sabroso en extremo. No ponen picantes ni sabores raros porque hay mucho purista de la aceituna que no permite mixtificaciones. Así se toma perfectamente con queso fresco, con tomates, con salmón ahumado o con canapés de mil formas. Se utiliza también para saborizar algunas salsas y desde luego para dar guiños de sabor a muchos platos.

Como ya decía, desde los romanos, se conocen muchos tipos de olivas: gordal, de la Reina, manzanilla, picudilla, tetuda, zorzaleña, la vera de Caspe, arbequinas, royal, empeltre, etc. Es precisamente esta última variedad, la empeltre, la que se emplea para la crema de aceitunas. Variedad típica del Bajo Aragón que produce una pasta negra, negrísima. La oliva de Ambel también es empeltre, pero resulta más dura y de sabor más concentrado porque se produce en el secano.

También se está haciendo crema con oliva arbequina, especialidad catalana, que da una pasta de color verdoso, de sabor más fuerte y más extraña a la vista.

Las olivas y la aceituna en pasta resultan casi un vicio, se empieza y nunca se acabaría. La crema ha roto el esquema del consabido refrán castellano que decía: aceituna, una es plata, dos oro y la tercera mata.

Preferimos decir: aceituna una, pero, si es buena una docena... y, desde luego, lo que apetezca si es en crema. (Perdón por el ripio).



En Vera, sabores de veras, el cabrito moncaíno

Hoy me he paseado por el Moncayo en busca de un producto estrella que va a dar mucho que hablar. Se trata del aprovechamiento gastronómico de la cabra moncaína, una raza que estaba en estado de extinción y que, gracias a un proyecto innovador, sugestivo y valiente, puede conquistar mesas de restaurantes y particulares por sus altas cotas de excelencia.

El Moncayo es una seña de identidad aragonesa y no solo porque nos enfría el cierzo. Hace cuatro años quedaban pocos rebaños de cabra moncaína y solamente algunos emprendedores como El Acebo elaboraban quesos de cabra autóctona. Un proyecto empresarial privado, que consiguió el Premio Aragón de Medio Ambiente 2004, puso patas arriba la dormida potencia que esconde la montaña y su somontano. Jesús María Sahún empezó en Añón de Moncayo a trabajar con la cabra moncaína, para depurar la raza y recuperar su estructura morfológica original. Por ejemplo, las madres no se ordeñan, sino que toda su leche es para alimentar a los hijos. De ahí que un rebaño inicial de 350 cabras ya haya pasado del millar de animales. Y al propio tiempo se recuperan apriscos, casas de piedra, parideras, muros, fuentes y se preserva el medio natural intentando que el Moncayo se desarrolle con una fórmula más humana, bien diferente a la del Pirineo, convirtiendo al pastor en agente medioambiental. Pero, ¿qué tiene que ver todo esto con la gastronomía?



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Pues mire usted los chotos criados a la antigua, con 50 ó 60 días, se hacen más largos, menos redondos y recogidos, con otra estructura de carne mucho más sabrosa. De ahí que la carne de cabrito moncaíno que se ofrece al consumo es el fruto de mucho trabajo, experimentación y dedicación. Digo que se ofrecerá porque hasta que ADOCRIN GANADERA, que así se llama el proyecto, no llegue a cinco mil cabras no se considera que se habrá salvado la especie, y podrá comercializarse. O sea, que de momento no se vende en cantidad, pero se han hecho pruebas en muy buenos restaurantes. Y desde luego en La Corza, frente al Monasterio de Veruela, que regenta el mismo grupo empresarial.

Así, al asado típico, se añade el cabrito frito con ajos que puede alcanzar la cumbre gastronómica si cuando ya está casi hecho se flamea con coñac y cuando se evaporan los alcoholes se reduce con vino blanco. La carne queda totalmente suelta de los huesecillos y con extraordinario sabor.

Estas iniciativas son muy saludables ya que su producción ganadera y agrícola está encaminada desde el inicio hacia la calidad, y con la vista puesta no sólo en el cabrito, sino también en el ternasco, miel, aceite, trucha, trufa, setas, frambuesas, endrinas o una variedad de patata agria que llaman "la reina de los saquetes" por su preferencia en los mercados. En resumen pretenden poner en valor la gran despensa alimenticia que el Moncayo alberga. A caballo del cierzo y aguas abajo del Ebro, nos va llegando del Moncayo lo mejor de sus tesoros gastronómicos.

Australia en Zaragoza, canguro bajoaragonés

Ramón J. Sender dijo que en la ciudad de Caspe, en el Bajo Aragón, sucedían cosas nada comunes. Y en asuntos de gastronomía no podía ser una excepción. Así, quien desee degustar carnes exóticas de canguro, avestruz o emú, tiene una cita obligatoria con Don Quijote en el Bajo Aragón. Don Quijote, no se extrañen, es también el nombre del establecimiento hostelero en el que se preparan y ofrecen al gusto del consumidor estas delicias nada comunes, por ahora, que han llegado de Australia dando la razón al insigne escritor oscense.

Una intensa relación con Australia hizo que un emprendedor local montase un granja para el desarrollo de animales originales del llamado quinto continente. La granja que se llama Castellmorraz se encuentra ubicada en la vega baja del río Guadalope, muy cerca de su desembocadura en el Ebro en un paraje de especial belleza junto a una curiosa pedanía de Caspe llamada Zaragoceta, emulando a la capital. En la actualidad la granja está en pleno funcionamiento como centro de reproductores de emú. El emú, de origen australiano, es de la misma familia que el avestruz, al que casi iguala en tamaño. Un ave gran corredora, bien aclimatada en España, cuya crianza se rentabiliza con la venta de su carne y de su grasa. Desde tiempos inmemoriales los aborígenes australianos emplean su grasa como remedio natural para proteger su piel y su carne para consumo habitual.

La carne de emú es de color rojo intenso y muy saludable por su digestibilidad y sus bajos índices de colesterol. A los efectos gastronómicos resulta de sabor suave, de textura normal, pero diferentemente agradable. Novedad en la boca.

En El Quijote de Caspe se puede degustar carpaccio de emú, con la textura fibrosa lógica en un bípedo, ave de grandes dimensiones, pero

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

también otras carnes exóticas que provienen de Australia. Un servidor les recomendaría el jamón de canguro o el rotí ahumado de avestruz. El jamón de canguro lo presentan en finas tranchas aderezado con queso de la Padania italiana, similar a lo que allí se hace con los cárnicos, e igualmente aderezado con un leve toque de aceite de oliva, en este caso extra virgen del Bajo Aragón. También pude disfrutarse el rotí de avestruz que a diferencia de la tradición de la cocina francesa, se presenta ahumado.

Así es, aunque les parezca cosa extraña algo de Australia está en un extremo de esta triangular provincia de Zaragoza y afecta muy directamente a la gastronomía. Del emú se obtienen también grasas básicas para productos de belleza, hidratantes y regeneradores de la piel, pero eso es otro tema. Lo nuestro es anunciarles que si van a Caspe, piérdanse por el Bar Hostal El Quijote y podrán ver la presencia australiana en artesanía sobre los huevos de emú y canguro, y podrán degustar carnes australianas criadas en Zaragoceta. Ya lo dijo Ramón J. Sender "en Caspe suceden cosas poco comunes".



Queso de *M*onegrillo

Monegrillo, un Queso Gran Scala

Vamos a hablar de queso y de los Monegros. Hay algunos parajes que nunca parecen realidad. Quien quiera gozar de impresiones fuertes que se vaya a Los Monegros. Servidor sobrevivió a final de agosto, en plena canícula, entre polvo y luz cegadora, entre el amarillo de los sembrados a punto de cosechar y las sabinas centenarias presumiendo de verdosa negrura atadas a la tierra. Recorrí a las cuatro de la tarde la carretera de Farlete y Monegrillo, en la vertiente Sur de la sierra de Alcubierre. Entre las lomas, ramoneando escasa hierba, bajo sol inmisericorde, grandes rebaños de ovejas que serán el mejor ternasco de Aragón. La radio del coche destilaba con gran potencia la Danza del Sable de Kchataturian. Servidor estaba sumido en la infinitud, con buena música y aire acondicionado. Fue sublime.

Al fin Monegrillo, el pueblo de destino. Iba en busca de una nueva fabriquita de queso de oveja que tiene pocos años de andadura. Monegrillo atrae por su contraste. La intensa claridad de la luz monegrina ha hecho que se hayan construido en los pelados riscos vecinos a la quesería tres observatorios astronómicos. Y frente a ellos, unas naves rústicas acogen medio millar de ovejas Lacaune, que viven estabuladas produciendo una leche que en su totalidad se emplea para la fabricación de los quesos.



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Estos quesos están elaborados de forma artesana con leche cruda de oveja al 100%. Mari hacía los quesos días alternos. Mari lo hacía o controlaba todo. El cuajado, el salado de 15 a 18 grados, el escurrido y la maduración en la cámara. Se encargaba hasta de la venta en las humildes dependencias monegrinas. Es un queso suave, aromático, que marca con rotundidad el sabor de leche cruda que pide a gritos un buen vino tinto para acompañar. Llega al mercado como semicurado con dos a tres meses de cámara y en la variedad de curado con cuatro a seis meses de maduración. A Mari le encantaba este queso. Me dijo que al cantante Labordeta, que es tío de los fabricantes, también le gustaba mucho. Ahora ya no está Mari y en lugar de 500 ovejas tienen 800, pero todo sigue igual que el verano que allí llegué, salvo que ponen cerca el universo de Gran Scala. Más asombro, sin una sombra.

En invierno también hacen cuajada y requesón además de queso fresco pasteurizado. Se vende principalmente en Zaragoza y algo en Osera, Grañén, Barcelona o Lérida. Pequeña producción porque toda la leche es de las ovejas de casa, y no llega a dos litros lo que produce cada oveja joven. Hay que tener en cuenta que paren cuatro veces al año y sabido es que para cada kilo de queso se emplean de 5 a 6 litros de leche.

En Aragón según el maestro González Vivanco hay un total de 28 queserías que fabrican 134 tipos diferentes de quesos y no sería ningún despropósito organizar rutas turísticas gastronómicas por las queserías. En todo caso si se va a Los Monegros se recomienda no hacerlo en agosto, aunque el queso de oveja curado de Monegrillo merezca algún sacrificio.

Aceite de Mequinenza

Mequinenza, el moderno antiguo aceite

Desde la más remota antigüedad el aceite ha sido considerado como un producto de excelencia. Los yacimientos arqueológicos nos traen piezas de molienda, mosaicos de usos. El aceite se cita repetidamente en la Biblia y el Corán. Ha servido para sanar, para conservar, para iluminar; pocos productos están tan entrañados en nuestra civilización como el aceite.

Pensaba estas cosas cuando iba casi perdido por la carretera N-211 que va de Caspe a Mequinenza, buscando un cartel que pusiese La Llosa. Es el nombre antiguo de una finca que en parte constituye hoy la Hacienda Iber. Estaba dispuesto a asombrarme con una nuevo concepto de cultivo de olivo y transformación en "oro líquido" y ¡vaya si me sorprendió!

Encontré grandes fincas plantadas intensivamente de olivos arbequinos, a mil árboles por hectárea, colocados "en ringlera", en fila, de forma que cuando se cortan parece setos gigantes. (Luego me enteré que eran fincas propias, 400 hectáreas y que van a llegar a 1.500 con una producción de un millón y medio de litros de aceite al año ¡caramba!). Desde la carretera, se accede por un bucólico camino casi intransitado, aunque bastante transitable, entre pinos y bosque bajo, algunas plantaciones de almendros, soledad casi infinita, ausencia total de ruido y naturaleza a tope. Quince kilómetros separan de la carretera el edificio principal y almazara de la Hacienda Iber.

El Mar de Aragón, con las curvas sensuales de sus riberas, enmarcan la Almazara. Un lugar de ensueño. Tan bonito, tan espectacular que casi me olvido de que iba a tomar notas y a catar el aceite. Compite la naturaleza con la modernidad informática, el riego por goteo, el control de la plantación mediante transmisión por radio, etc.

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

A lo que estamos. Un aceite espectacular, basado en cuatro fases de calidad, dirigidas por el maestro aceitero reconocido mundialmente Giorgio Franci: la recolección, molienda, filtrado y almacenamiento. La recogida de la aceituna arbequina la marca el maestro almazarero que vigila todo el campo y va diciendo por donde se empieza a cosechar y día a día escoge las filas. La molienda se hace en la propia finca, en escasas dos horas, sin tiempo a la oxidación de la aceituna. El filtrado es un sistema controlado de temperatura y velocidad en las cubas de acero inoxidable, para separar el agua del aceite (las olivas maduras tienen el 22% de aceite, en cambio la verde solamente del 18 al 20%). De ahí que tradicionalmente la oliva se coja más madura, aunque ahora se va imponiendo la necesidad de la calidad y se anticipe en general la recolección.

Por último, el almacenamiento se hace en bodegas climatizadas, en depósitos de acero inoxidable, y cuando baja el nivel de aceite en el depósito estanco se va llenando el vacío con nitrógeno, con lo cual se evita totalmente la oxidación. Es como si se conservase al vacío.

Así, no parece extraño que un aceite de una almazara que inició su andadura en el 2006, acapare todos los años importantes premios en el mundo, en Los Ángeles, Zurich, Verona o China. Ni extraña que se venda en Holanda, Francia, Alemania, Suiza, Inglaterra o Uruguay. Desde un recóndito espacio del extremo de la provincia de Zaragoza enorgullece que llegue al mundo un aceite joven, que huele a hierba fresca, y se muestra tan enriquecedor aderezando crudos como virtuoso en la sartén.



Maella, recuperando la tradición. La sartané

En paellera amplia, hágase un sofrito de conejo, pollo, costilla de cerdo y añádase a la fritura toda clase de verduras que a mano estén: guisantes, judía verde, alcachofas, cebolla, ajos, pimiento, pataticas cortadas que chupan el caldo y después un poco más de jamón y chorizo, para terminar con tomate que sirve para limpiar la paellera con su base ácida. Se añade agua y que hierva tres cuartos de hora. Después se añaden fideos gordos o mejor, arroz.

Si este zafarrancho está gustoso, sabroso y caldoso y se le llama sartané está usted en Maella, población que equidista 5 km de la provincia de Tarragona y de Teruel, en el Bajo Aragón Zaragozaño. Más concretamente usted está en cualquier punto de Maella, porque lo hacen los agricultores en el campo, los domingueros en los chalés, los vecinos en todas las casas y con frecuencia (mejor es avisar) en las fondas locales tradicionales. El truco como han leído es echar de todo, y que todo sea bueno y en la medida justa. El caldo resucita, dicen los maellanos y si lo prueba lo refrendará.

La sartané es pues, el resultado de un buen aceite virgen del Bajo Aragón, de carnes de corral y verduras del Matarraña, de mimo y paciencia y de gusto por el buen gusto. En el entorno del día de San Jorge, en abril, se hace cada año una fiesta con concurso de sartanés propiciada por el Ayuntamiento con amplísima participación popular que cada edición va a más. En la última más de mil personas. Tiene empeño la oficialidad en recuperar una tradición muy popular, que ahora ya es oficial también.

Servidor la ha degustado en la Fonda Barrio que da de comer al hambriento desde 1917. María, la inolvidable María para los de la



Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

redolada, acreditó la fonda, precisamente en unos años, tras la posguerra, en que no podía presumirse de excesos de abundancia. Es un establecimiento peculiar, de los que dejan huella. La sartané es quizá su plato más típico, pero las sorpresas gastronómicas abundan, siempre en plan de cocina de fonda, cocina de producto, fonda de pueblo, regusto tradicional y sano.

Es Maella un sitio de parada y fonda, porque hay varios restaurantes a pesar de tener dos mil habitantes. Y se puede comer bien en varios sitios, lo que no es frecuente. Se puede tomar fideuá, cocidos o potajes similares a los castellanos. Arroz con bacalao y verduras, judía blanca con sepia y gambas, codillos, guisados al horno. La proximidad a Cataluña ha influenciado mucho sus cocinas. Además, el temperamento acogedor y servicial hace que siempre parezca que sean fiestas mayores en el pueblo.

Maella es un pueblo muy peculiar y atractivo, cuna de grandes artistas como el genial Pablo Gargallo, que tiene su casa natal, ahora convertida en Museo. Es patria de Pons Cirac, o del musicólogo José Peris, del escultor Hernández Pallisa, del polifacético Eduardo Lacasa o del ingenioso Miguel Estaña. Es punto de encuentro de culturas, con fuertes toques de aragonesismo de frontera. Con gente muy amistosa que gusta de reunirse en torno a la mesa con cualquier ocasión. Y que disfrutan de un plato tan suyo y tan universal como es la sartané. En Maella se vive mucho la juerga, la camaradería, las peñas, las lifaras, almuerzos, meriendas... cualquier momento es bueno para juntarse con "bon pá, bon ví" y mucho más. Cuando se nombra la palabra SARTANÉ a un maellano se le hace la boca agua. Con toda la razón.

Perdices de La Muela

La Muela, mola, ... y comieron perdices

Hay iconos en la mente amasados con el paso de los siglos. La perdiz es un símbolo de lujuria y de felicidad, nombrada ya por Plinio en el siglo I, "es el animal más golfo respecto a la sexualidad: cuando las hembras están criando, los machos calman sus ansias practicando la sodomía". También citada por muchos autores en la Edad Media, que dicen que el nombre viene de que la perdiz "pierde" su prole, ya que incubaba lo que no ha puesto, y cuando los pollos nacen se van con sus padres verdaderos. En muchos museos arqueológicos podemos encontrar mosaicos hispano romanos con representación lujuriosa de perdices y en los bodegones de los siglos ilustrados la perdiz tiene especial representación. Un poemita del siglo XVI decía, creo recordar:

*De las frutas, la manzana
de los colores, la grana
de las aves, la perdiz...*

La perdiz está en la cumbre de mis preferencias gastronómicas. Hay tres tipos de perdices: la perdiz roja o real, que es la más grande, la perdiz gris o común y la perdiz blanca, pero la más apreciada en las cocinas es la roja. Se pueden encontrar en toda España. Sin embargo, las de los campos de Castilla La Mancha exhiben un particular aroma y sabor que las distingue del resto. Cuando llega la época de caza, se abre la veda, y se puede disfrutar de esta exquisitez otoñal.

Pero hoy en día no es necesario salir de cacería para disfrutar de una perdiz. Hay muchas perdices que provienen de granjas y también está la posibilidad de comprar perdices en conserva, habitualmente en escabeche. Y las hay en conserva de gran calidad. En Zaragoza, tenemos las elaboradas en el municipio de La Muela por Conservas Lahoz que gozan de merecido prestigio.

Lahoz es una empresa familiar que comenzó en 1993 y ha crecido. Que no vende a cadenas, solamente en tiendas especializadas y restaurantes; que es el único artesano de este producto que exporta a

Paseos gastronómicos por **ZARAGOZA, LA PROVINCIA**

Estados Unidos; y que fabrican para la marca más reconocida en alimentación como es Fauchon de París.

Elaboran no solo perdices, sino conservas muy variadas: rabo de ternera, conejo escabechado, pavo en adobo, codornices escabechadas, manitas de cerdo, pichón estofado, etc. Tienen el compromiso moral, y lo ejercen, de utilizar todo lo posible productos aragoneses, de la tierra: aceite virgen extra del Bajo Aragón, cebollas de Fuentes, pollos de Aguarón, especias muy de aquí, como el tomillo, el romero, el laurel, el ajo en algún caso, muy poco, siempre picado para que no se corrompa, etc. etc. Las perdices proceden de matadero homologado de Lérida y las de caza de la provincia de Toledo, reino de la perdiz roja.

Su escabechado permite comerlo en frío, porque es muy suave, solo con 10% vinagre y 90% aceite oliva virgen extra, sin nada de agua. Esta suavidad permite que el consumidor o expendedor le otorgue el toque final. Sus perdices no tienen conservantes, ni aditivos ni colorantes. Una conserva es un producto que está totalmente estabilizado. Mientras está cerrado el bote no se estropea, aunque tenga la fecha de caducidad reglamentaria. Esto se consigue con la esterilización llegando a una temperatura 120 grados. Estos grados tienen que llegar hasta el tuétano de los huesos. Y el proceso se hace en unas ollas gigantes, de acero inoxidable de gran grosor, a 2 ó 3 atmósferas. Hay fabricantes que elaboran y luego colocan el producto en el bote, pero la particularidad de Lahoz es que cada bote es un olla exprés en miniatura, esto es que todo el producto se hace dentro del bote, sin manipular después de la cocción. Lo importante es la combinación de tiempo y temperatura. A mas tiempo de esterilización se precisa menos temperatura y a la inversa. Esto lo borda la artesanía de Lahoz.

Así se entiende que los consumidores se casen con estos productos aragoneses, y sean felices... porque comen perdices.



OFICINAS DE TURISMO

Oficina Provincial de Turismo

Diputación de Provincial de Zaragoza
Plaza de España 1. Zaragoza
T. 976 212 032
www.zaragozalaprovincia.es

Alhama de Aragón (solo verano)

Plaza Joaquín Costa 4, bajo
T. 976 840 136

Ateca

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

Calatayud

Plaza del Fuerte, s/n
T. 976 886 322
www.calatayuddigital.net

Illueca

Pza. de Peñíscola, 15
T. 976 820 322
www.papaluna.com

Jaraba

Plaza Afán de Rivera, 3
T. 976 87 28 23

Mesones de Isuela

Castillo de Mesones
T. 976 605 734

Borja

Plaza de España, 1
T. 976 852 001

Tarazona

Pza. San Francisco, 1
T. 976 199 076/976 640 074
www.tarazona.org

Monasterio de Veruela

T. 976 649 025
Vera de Moncayo
www.dpz.es

Daroca

Plaza de España, 4
T. 976 80 01 29
www.daroca.info

Fuendetodos

Museo Casa Natal de Goya
Zuloaga, 3
T. 976 143 830

www.fuendetodos.org

Genius Loci
Cortes de Aragón, 7
T. 976 143 867

Gallocanta

Pza. San Mauricio, 4
T. 976 803 069

Ejea de los Caballeros

Oficina Municipal
Paseo del Muro nº 2 dupl. -bajo
T. 976 664 100
Sociedad Municipal de Fomento
Avda. Coscolluela, 1
T. 976 677 474
www.ejea.net

Sádaba

Pza. Aragón 1
T. 976 675 055 / 699 425 834
www.sadaba.es

Sos del Rey Católico

Pza. de la Hispanidad, 1
(Palacio de Sada)
T. 948 888 524
www.sosdelreycatolico.com

Tauste

Pza. España 1
T. 976 854 950
www.tauste.es

Uncastillo

C/ Ramón y Cajal 2A
T. 976 676 716
www.uncastillo.es

Alagón

Plaza San Antonio, 2
T. 976 611 814

La Muela

C/La Balsa, 1
T. 976 149 965

Caspe

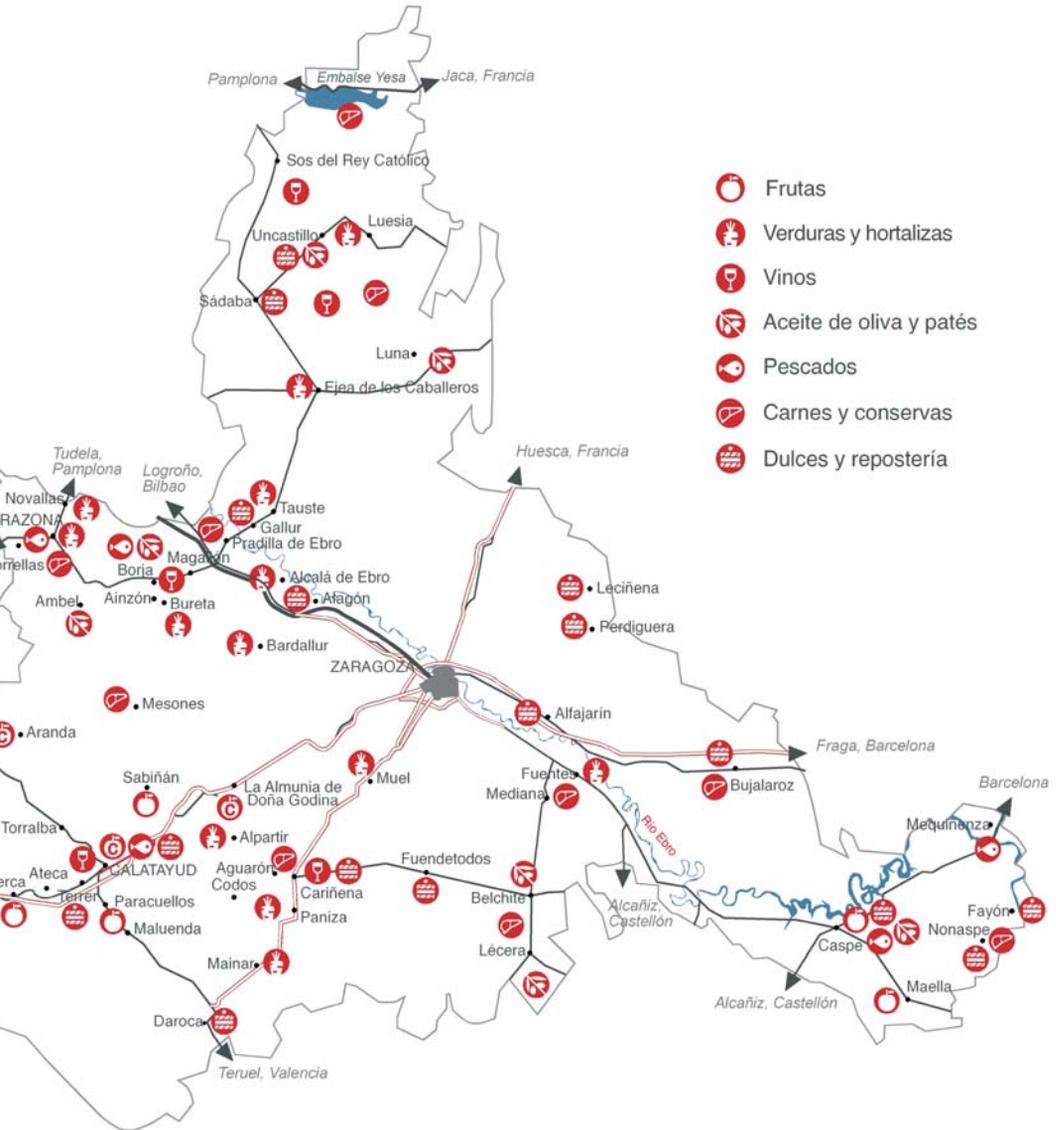
Casa-Palacio Piazuelo Barberán
Pza. España, 1
T. 976 636 533
www.caspe.es

Mequinenza

Pza. del Ayuntamiento, 5
T. 974 464 136



PRODUCTOS Y LOCALIZACIÓN





**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
www.zaragozalaprovincia.es