



ITALIANO

ARAGONA

/ È SAPORE

SCOPRIRAI COS'È IL SAPORE. PERCHÉ VISITARE L'ARAGONA SIGNIFICA
CONOSCERE IL BUON GUSTO, OLTRE AI SUOI PAESAGGI, PAESI E MONUMENTI.
PIATTO DOPO PIATTO E PASSO DOPO PASSO. IL PIACERE È TUO.



“ LA GASTRONOMIA ARAGONESE
ATTINGE SIA ALL'INFLUENZA
DEI VICINI DEL NORD E
DEL MEDITERRANEO CHE
ALL'ABBONDANZA DEL
PROPRIO ORTO ”





SCOPRIRAI COS'È IL SAPORE. PERCHÉ VISITARE L'ARAGONA
SIGNIFICA CONOSCERE IL BUON GUSTO, OLTRE AI SUOI
PAESAGGI, PAESI E MONUMENTI. PIATTO DOPO PIATTO
E PASSO DOPO PASSO. IL PIACERE È TUO.

/ ARAGONA È SAPORE

C'è un approccio alla cultura di un territorio che si avvale dei sensi.
In Aragona scoprirai la saggezza dei piatti tradizionali, ma anche
l'immaginazione dei nuovi cuochi. E il miglior modo di conoscerli è provandoli,
perché racchiudono il meglio di questa terra.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
www.gastronomia-aragonesa.com



< Prosciutto di Teruel.
Cipolla di Fuentes.
Vini dell'Aragona.
Tapa di longaniza di Graus.
Olive della Bassa Aragona.



“ IL VINO È IL VINCOLO FRA L'ESSENZA
DI UN TERRITORIO E LO SPIRITO DI
COLORO CHE LO BEVONO
PERCHÉ NASCE DALLA TERRA E
DAL SOLE. ”

01/

L'ARAGONA È SAPORE

Il miglior modo di conoscerla è provando la sua cucina, che racchiude il meglio di questa terra.



02/

PRODOTTI SINGOLARI

Vi è una serie di prodotti che raggiunge in Aragona la massima espressione. Conoscili e se ne hai l'occasione, degustali.



03/

PRODOTTI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE

È stupefacente in che modo le caratteristiche e la tradizione di ogni territorio possano dare una personalità propria ad ogni prodotto.



04/

IL MARCHIO C'ALIAL

C'aliàl è un marchio di garanzia del Governo di Aragona che identifica i prodotti alimentari che si distinguono per le loro qualità speciali, sia gastronomiche che nutrizionali.

05/

PASTICCERIA DI QUALITÀ

Vi sono numerose specialità locali in cui l'amore per le tradizioni e l'immaginazione culinaria si sono unite per creare vere e proprie delizie con nome proprio.

06/

E ORA A GUSTARE I PIACERI DEL PALATO

L'Aragona è una regione nella quale sappiamo mangiare bene e divertirci al contempo. Ecco qualche idea e un consiglio: prova tutto.





Borragine.



Tartufo nero di Graus e di Sarrión.

VI È UNA SERIE DI PRODOTTI CHE RAGGIUNGE IN ARAGONA LA MASSIMA ESPRESSIONE. CONOSCILI E SE NE HAI L'OCCASIONE, DEGUSTALI.

/ PRODOTTI SINGOLARI

LA BORRAGINE

La star dell'orto

Questa verdura è la più delicata, squisita, nutriente e salutare dell'orto della Valle dell'Ebro. La borragine è tenera, semplice ed economica, con un sapore raffinato e delicato che non richiede elaborazioni complesse. Della borragine si può utilizzare tutto. Con le foglie si fanno i "crespillos": impanandoli con farina, uova e anice e poi friggendoli in padella.

Ultimamente la borragine è entrata a far parte della cucina d'avanguardia presso ristoranti di alto livello, sia in Spagna che in altri Paesi. È ritenuta una verdura di lusso grazie alla sua raffinatezza e alla sua nobiltà, che le permette di sposare perfettamente con ogni tipo di sapore: funghi, carne, vongole...

IL TARTUFO NERO

Il Diamante nero

Ad Aragona il tartufo nero (*tuber melanosporum*) abbonda in quantità e qualità, soprattutto nelle zone dei Prepirenei orientali di Huesca e specialmente a Graus, dove si svolge

il Mercato del tartufo fresco con un appuntamento settimanale fra i mesi di dicembre e marzo. A Teruel, invece, le più note sono le regioni montuose del Maestrazgo, Gúdar e Javalambre e quelle della Bassa Aragona e del Matarraña. Tuttavia è la località di Sarrión, accanto a Teruel, ad essere considerata la capitale spagnola del tartufo nero, ed è lì che si svolge la Fiera internazionale del tartufo, Fitruf, all'inizio di dicembre.

Ritenuto in questo momento il diamante nero della cucina, ha un sapore esotico e diverso da tutto, che trasforma i piatti più semplici in piatti eccellenti.

L'Aragona è il primo produttore mondiale di questa varietà di tartufo nero.

LO ZAFFERANO DEL JILOCA

Oro rosso

Condimento per eccellenza, lo zafferano è l'essenza dell'Aragona, il sapore di una cultura. Quello prodotto nelle terre del Jiloca, nella provincia di Teruel, è considerato uno dei migliori al mondo.

La raccolta del fiore dello zafferano è effettuata delicatamente a mano, ad uno ad uno. Occorrono circa 150 fiori



Zafferano del Jiloca.



Formaggi locali.

per ogni grammo di zafferano tostato, quello noto come "oro rosso".

In Aragona, si impiega non solo per dare un sapore squisito e un colore speciale a ogni tipo di stufato, ma anche per elaborare altri prodotti quali cioccolato, formaggio di pecora, liquore alle erbe, pasta, olio d'oliva, ecc.

Ed è proprio in queste terre del Jiloca, a Monreal del Campo, che si trova il Museo dello zafferano, che mira a salvaguardare la cultura di questa coltivazione, che vanta una lunga tradizione in questa località.

FORMAGGI LOCALI

Saggezza millenaria

I formaggi aragonesi rappresentano un'autentica delizia. Con una tradizione elogiata fin dall'antichità, vengono apprezzati ai giorni nostri come una delle prelibatezze più raffinate della nostra arte culinaria.

Stagionati o freschi, in Aragona gli oltre 35 caseifici ne producono circa 130 varietà. A Teruel vanno segnalati quelli di Alcañiz, Albarracín, La Fresneda, Peñarroya de Tastavins, Aguilar de Alfambra e Samper de Calanda. Probabilmente è però quello di Tronchón, nel Maestrazgo, il formaggio più noto ed emblematico dell'universo alimentare aragonese.

I formaggi dei Pirenei vengono elaborati per una lunga conservazione. Fra di essi spiccano quelli della Valle di Benasque, Benabarre, Canfranc, Senz, Esposa, Saravillo, Radiquero e Sieso.

A Saragozza, spiccano quelli di El Burgo del Ebro, Ejea de los Caballeros, Caspe Monnegrillo, Letux e della zona del Moncayo. Formaggi che risultano sempre eccellenti, non solo per la materia prima, della più alta qualità, ma anche per l'elaborazione artigianale dalla tradizione millenaria.



POMODORI SECCHI

Sapore concentrato

I pomodori secchi, tipici di Caspe, sono pomodori essiccati al sole che hanno perso tutta la loro acqua, pur mantenendo tutto il loro sapore in modo concentrato, che possono così conservarsi durante l'inverno.

Sono impiegati sovente in diverse preparazioni culinarie. A tal fine, vanno collocati in acqua tiepida, per poi friggerli in padella in abbondante olio, a fuoco lento e moderato. I pomodori recuperano tutto lo spirito dell'estate, condensato e potenziato dalla frittura, o come ingrediente di squisiti stufati.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI
www.aragonalimentos.es

/ PRODOTTI CON DENOMINAZIONE DI ORIGINE

È STUPEFACENTE IN CHE MODO LE
CARATTERISTICHE E LA TRADIZIONE DI OGNI
TERRITORIO POSSANO DARE UNA
PERSONALITÀ PROPRIA AD OGNI PRODOTTO.
LO PUOI CONSTATARE QUI.

OLIO DELLA BASSA ARAGONA

*Oro liquido,
fra i migliori al mondo.*



La varietà di oliva utilizzata per ottenere questo pregiato liquido, considerato uno dei migliori oli del mondo, è la "empeltre". Le sue caratteristiche differenziali sono un aspetto pulito, un colore giallo dorato e un delicato e gradevole sapore con reminescenze del profumo dell'olivo. Così buono che non ha bisogno di nient'altro.

OLIO SIERRA DEL MONCAYO

*Buono come il migliore,
diverso dagli altri.*



Ottenuto dalle varietà empeltre, arbequina, negral, verdial e royal. Sono oli equilibrati. La valutazione olfattiva rileva aromi fruttati di oliva verde, matura e frutti secchi dalle proprietà uniche che lo rendono diverso dal resto delle zone di uliveti. Da non perdere.

CIPOLLA FUENTES DE EBRO

È dolce e non pizzica!



Grazie alla qualità delle terre in cui si coltiva, la cipolla dolce di Fuentes de Ebro, nelle vicinanze di Saragozza, è un prodotto nobile e singolare. Il suo alto contenuto d'acqua, superiore al resto di varietà di cipolla, la rende più delicata e tenera.

< Pesca di Calanda.

PROSCIUTTO DI TERUEL

*Un prosciutto nato
con una stella.*



Le peculiari condizioni ambientali delle zone alte di Teruel, dal clima freddo e secco, consentono fin da tempi antichi la stagionatura artigianale di prosciutti di alta qualità.

Gli odierni prosciutti di Teruel sono ottenuti da suini incrociati, nutriti con mangimi naturali, controllati e macellati verso gli 8 o i 9 mesi d'età.

Le caratteristiche esterne vengono conferite dalla forma allungata, che conserva la zampa e la cotenna, sulla quale è incisa a fuoco una stella a otto punte accanto alla

1/ Ternasco di Aragona.

2/ Asparago di Navarra.

3/ Cipolla di Fuentes.

4/ Olio di Aragona.

5/ Prosciutto di Teruel.

parola Teruel. Inoltre, l'etichetta numerata che avvolge la parte superiore del prodotto con il logotipo del Consiglio Regolatore, distingue e garantisce i prodotti di questa Denominazione di Origine.

A taglio avvenuto, il prosciutto presenta un aspetto brillante con il grasso parzialmente infiltrato. Il suo squisito sapore, delicato e poco salato, è una vera delizia per il palato.

PESCA DI CALANDA

*Il dolce frutto
dell'ingegno e dell'esigenza.*



Ciò che distingue principalmente la pesca di Calanda, a Teruel, è la sua cura. Il risultato ne è una frutta dal colore uniforme, fra il giallo crema e paglierino, con una durezza e un contenuto di zuccheri che danno come risultato un aspetto insuperabile e un sapore unico.



TERNASCO DI ARAGONA

Una carne squisita



Il ternasco di Aragón è un agnello nutrito fin dalla nascita con latte materno e cereali, macellato a un'età inferiore ai 90 giorni e con un peso che va dagli 8 ai 12 kg, condizioni che lo rendono una delicata prelibatezza da gustare a tavola. In questo caso la genetica è fondamentale, in quanto proviene da tre razze autoctone: Roya Bilbilitana, Rasa Aragonesa e Ojinegra di Teruel.

Preparato al forno con patate, rappresenta uno dei piatti più tipici della gastronomia aragonese.

ASPARAGO DI NAVARRA

*Susso gastronomico
della Valle dell'Ebro*



Il Consiglio Regolatore dell'asparago di Navarra protegge anche la produzione nelle zone limitrofe della Rioja e Aragón, dove è una coltura tradizionale.

Con questa denominazione viene prodotto in 43 municipi aragonesi appartenenti alle province di Huesca e Saragozza. Si distingue per la colorazione bianca, la consistenza delicata, la scarsa o nulla fibrosità e un perfetto equilibrio nella morbidezza del suo sapore amaro al palato.

Per saperne di più: www.rutadelvinosomontano.com

www.dosomontano.com/festival-del-vino

Spazio del Vino della D.O. di Somontano.

Avda. de la Merced, n° 64. Barbastro (Huesca)

Per saperne di più: www.larutadelagarnacha.es

Museo della D.O. di Campo de Borja. Monastero di Veruela. Vera de Moncayo (Zaragoza)

Per saperne di più: www.docalatayud.com

Museo del Vino della D.O. di Calatayud
Monastero di Piedra. Nuévalos (Zaragoza)

Per saperne di più: www.rutadelvinocampodecarinena.com

Museo del Vino della D.O. di Cariñena
Cno de la Platera, 7. Cariñena (Zaragoza)

Per saperne di più: www.vinosdelatierradearagon.es



/ I NOSTRI VINI

UNO DEGLI ASPETTI TURISTICI CHE DESTA MAGGIORE INTERESSE OGGIGIORNO È IL TURISMO ENOLOGICO. L'ARAGONA VANTA BEN QUATTRO DENOMINAZIONI DI ORIGINE VITIVINICOLE.

Somontano, Cariñena, Campo de Borja e Calatayud. Oltre al Consiglio Regolatore del Cava (tipo di spumante), certificata vini elaborati in 7 regioni, fra le quali l'Aragona. In tutte potrai scoprire sorso dopo sorso i segreti di questo ludico mondo.

VINO DEL SOMONTANO

Il Somontano de Barbastro è stato fin dai tempi antichi una tradizionale zona di produzione vinicola.

È una terra di transizione fra la Valle dell'Ebro e i Pirenei, con un microclima favorevole ai vigneti, la maturazione dell'uva avviene quindi anticipatamente rispetto alle altre zone aragonesi.

Le varietà di uva maggiormente prodotte sono Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo e Chardonnay o Gewürztraminer.

Una curata selezione di cantine e stabilimenti turistici, forti della loro qualità e professionalità, si sono uniti all'itinerario del Vino del Somontano, che mediante molteplici proposte e attività (bus del vino, visite di cantine, assaggi, ecc.) ci invita a gustare i piaceri della buona vita e a conoscere lo spettacolare paesaggio pirenaico.

Inoltre, il Festival del vino Somontano rappresenta uno degli appuntamenti enoturistici più rilevanti in Spagna. Si svolge nel mese di agosto e vi si può ascoltare musica dal vivo, partecipare alla Mostra Gastronomica con squisite tapas e vini della D.O. o partecipare a workshop di assaggi e visite di cantine, fra le altre numerose attività.

VINO DI CARIÑENA

Il Campo de Cariñena è una delle zone vitivinicole più ricche di tradizione del nostro paese, che

al giorno d'oggi continua a reinventarsi. I segni d'identità sono sempre gli stessi, ma il modo di interpretare la cultura e la tradizione vinicola si evolve. Il modo di definire e di presentare i propri vini è dunque diverso.

Le sue varietà di uva sono le seguenti: vernaccia rossa, Cariñena, Tempranillo, Monastrell, Juan Ibáñez, Cabernet Sauvignon, Macabeo, vernaccia bianca, Parellada e Moscatel romano.

L'Associazione per la promozione turistica dell'itinerario del vino del Campo de Cariñena riunisce gli sforzi di vari stabilimenti allo scopo di offrire nuove proposte turistiche in materia di vino, in modo tale che il visitatore possa vivere appieno questo genuino territorio mediante la sua varietà paesaggistica, monumentale, culinaria ed enologica.

VINO DEL CAMPO DE BORJA

La sua tradizione risale a secoli fa, quando sotto il Moncayo i monaci del Monastero di Veruela coltivavano i loro vigneti sin da tempi molto più antichi.

Il Campo de Borja conserva questo carattere mistico fra cantine, botti e silenzio, ed ha saputo custodire tutta la saggezza dei grandi elaboratori della zona.

La sua diversità di microclimi e terreni arricchisce le sfumature del sorprendente patrimonio viticolo delle "vernacce" e ci consente di denominare il Campo de Borja l'impero della vernaccia.

La produzione è chiaramente dominata da questa varietà, pur essendo affiancata da Tempranillo, Syrah e Cabernet.

VINO DI CALATAYUD

Le enormi differenze di temperatura fra le ore del giorno e quelle della notte in questa zona incidono in modo decisivo sul processo di maturazione dell'uva, per tale ragione la vendemmia è quella più tardiva in Aragona.

Con queste variazioni vengono prodotti vini molto equilibrati, diversi dalle altre denominazioni aragonesi: delicati e molto adatti agli attuali gusti del mercato. Quale varietà più importante va segnalata la vernaccia rossa, un vitigno di oltre 40 anni e piantato su terreni scoscesi.

VINOS DE LA TIERRA

La figura dei Vini de la Tierra è stata creata per distinguere, in determinati territori, una serie di vini che racchiudono



In tutta l'Aragona vi sono cantine che si possono visitare.



Vigneti di Cariñena.



Tradizionale cantina del centro storico.

Garnacha



Tempranillo



Syrah



Cabernet





/ IL CAVA IN ARAGONA

IN DIVERSI LUOGHI DELLA PROVINCIA DI SARAGOZZA (AINZÓN, CARIÑENA E CALATAYUD) VI ERA LA TRADIZIONE DI ELABORARE VINI SPUMEGGIANTI SEGUENDO IL COSIDDETTO METODO CHAMPENOISE, INCLUDENDOLI IN CIÒ CHE OGGI È LA REGIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CAVA.

Così facendo, viene garantito che questi vini spumeggianti sono stati elaborati seguendo il metodo tradizionale e che la seconda fermentazione del vino base è avvenuta nella bottiglia stessa, con un periodo minimo di permanenza nelle cantine di nove mesi. In seguito, le condizioni proprie dei vigneti aragonesi si uniscono al tocco personale degli enologi per dare come risultato dei cava dalle sfumature peculiari, con personalità propria.

Per saperne di più: www.aragonalimentos.es



gradevoli sorprese per i consumatori. Riconosciuta a livello europeo come un'Indicazione Geografica Protetta (IGP), questa figura identifica i vini da tavola che soddisfano una serie di requisiti.

Tale titolo viene attualmente riconosciuto a cinque zone, distribuite fra le tre province aragonesi: Valle del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bassa Aragona, Valdejalón e Valle del Jiloca. Va menzionata inoltre una sesta, Ribera del Queiles, che si estende anche su territorio navarro. Vini dalle caratteristiche proprie che vale senz'altro la pena conoscere.

LO SAPEVI?

Molti vini aragonesi sono stati qualificati dal guru Robert Parker con più di 90 punti.

Gli itinerari del vino del Somontano, del Campo de Cariñena e della vernaccia (Campo de Borja), si sono uniti per formare il marchio enoturismo Aragona, allo scopo di promuoversi congiuntamente e di intensificare così la loro presenza sul mercato.



LE TAPAS SONO QUELLE PICCOLE DELIZIE CHE CONSENTONO DI DEGUSTARE DIVERSI SAPORI E CONSISTENZE CON UN SOLO BOCCONE. UN'ABITUDINE RADICATA IN ARAGONA IN CUI SI SPOSANO TRADIZIONE E MODERNITÀ.

/ A GUSTARE LE TAPAS

Sia Huesca che Teruel e Saragozza sono città di tapas. I concorsi che si tengono ogni anno in ognuna di esse, nonché in altre zone aragonesi, dimostrano che le città stanno innovando l'arte di mangiare in piedi, con locali che dimostrano la loro leadership nella ricerca e nello sviluppo della nuova microcucina.

A Huesca l'offerta di tapas ha vissuto un rinnovamento e una rivitalizzazione, concentrandosi in questo momento nel centro della città, in modo particolare nella zona compresa fra i Porches de Galicia e la Chiesa di San Lorenzo.

A Teruel vi è un'offerta popolare e comune a quasi tutti i locali, basata principalmente sul prosciutto e sugli altri derivati del maiale, i fritti e le salamoie. È un'offerta che si avvicina più ai piatti di porzioni che ai cosiddetti pinchos (stuzzichini) o tapas. Per provarli dovremo percorrere soprattutto le vie Yagüe de Salas, San Juan, la piazza del Torico e le vie adiacenti, il Paseo del Óvalo, la Ronda de Ambeles e il Tozal.

A Saragozza la zona più nota per gustare tapas si estende soprattutto nel centro storico, in particolare nella zona del Tubo, le piazze di Santa Marta, San Miguel e Santa Cruz, dove locali di forte vincolo con la tradizione si alternano a proposte innovative piene di immaginazione e di buon gusto.





/ IL MARCHIO C'ALIAL

È UN MARCHIO DI GARANZIA DEL GOVERNO ARAGONESE QUE IDENTIFICA I PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI DISTINGUONO PER LE LORO SPECIALI QUALITÀ, SIA GASTRONOMICHE CHE NUTRIZIONALI.

I prodotti in possesso di questo marchio sono:

- Carne bovina
- Lonza insaccata
- Ternasco (agnello) affumicato
- Maiale sott'olio
- Spalla stagionata
- Polli rurali
- Carne di coniglio
- Longaniza (salsiccia) aragonese
- Morcilla aragonese
- Chorizo stagionato e cecina
- Oliva di Caspe
- Olio d'oliva vergine
- Frutta in conserva
- Zafferano
- Frutta protetta con trattamenti integrati
- Miele
- Uova di gallina
- Paste alimentari e riso
- Borrachine
- Coc (focaccia) de Fraga
- Pasticcini del Maestrazgo
- Treccia di Almodévar
- Torta de balsa
- Torta Florentina
- Piedrecicas del calvario
- Torrone nero e croccante
- Castagne di marzapane
- Frutas de Aragón
- Tortini al burro
- Pastel ruso (torta con ripieno)
- Pan de cañada
- Pan de pintera
- Aceto di vino
- Formaggio stagionato
- Formaggio fresco
- Yogurt di pecora



/ PASTICCERIA DI QUALITÀ

VI SONO NUMEROSE SPECIALITÀ LOCALI IN CUI L'AMORE PER LE TRADIZIONI E L'IMMAGINAZIONE CULINARIA SI SONO UNITE PER CREARE VERE E PROPRIE DELIZIE CON NOME PROPRIO, DELLE QUALI MENZIONEREMO SOLO ALCUNE.

Nella provincia di Huesca la pasticceria brilla per la sua eccellenza, fra le molte specialità spiccano: la Coc (tipo di focaccia) di Fraga, la Trenza (treccia) di Almu-dévar, le castagne di marzapane di Huesca, il Pastel Ruso (torta ripiena), i Lacitos e Jaqueses (di Jaca), i tortini di Ayerbe e le Chesitas della Valle de Hecho.

In quella di Teruel: i Suspiros de Amante di Teruel, le Pastas (pasticcini) del Maestrazgo (paste ripiene, ciambelline, paste alle mandorle, al burro...) e le Piedrecicas del Calvario, ad Alcorisa.

In quella di Saragozza: il torrone croccante, gli ad- quines (caramelle) del Pilar, le Frutas de Aragón (frutta ricoperta di cioccolato), e le tortas de balsa di Caspe.

Tuttavia, pur essendo molti di questi prodotti origi- nari di una zona, vengono commercializzati in altri punti dell'Aragona, soprattutto nella città di Sara- gozza.



Celebre Pastel Ruso di Huesca.



Castagne di marzapane tipiche di Huesca.



Antica pasticceria a Jaca.



Glorias de yema (glorie di tuorlo).



/ LE NOSTRE STELLE MICHELIN

LA RINOMATA GUIDA HA CONCESSO LA SUA AMBITA STELLA AD ALCUNI RAPPRESENTANTI DI QUELLA CHE POSSIAMO DEFINIRE CUCINA ARAGONESE D'AUTORE, CHE SA INTERPRETARE IL CARATTERE DEI NOSTRI PRODOTTI IN CHIAVE DI ALTA GASTRONOMIA.



RISTORANTE LAS TORRES DI HUESCA

Il suo motto è "Dove la cucina diventa arte". La cucina è capitanata dallo chef David Fernández, che conserva quella culinaria intelligente, moderna, con gusto per il disegno e i nuovi criteri e al contempo legata al territorio, che è segno d'identità in questo ristorante di Huesca. In questo momento sta recuperando piatti tradizionali presentati con proposte molto aggiornate.



TABERNA LILLAS PASTIA A HUESCA

Qui non è difficile abbandonarsi ai piaceri dei sensi. Carmelo Bosque offre una cucina moderna alla quale applica le conoscenze delle sue più profonde radici e dei prodotti del suo ambiente naturale, oltre ad essersi specializzato nell'impiego del tartufo. E con questo apporto di ingegno, creatività e ricerca, trasforma ogni piatto in un'opera d'arte.



HOSPEDERÍA EL BATÁN A TRAMACASTILLA DE TERUEL

María José Meda ha ottenuto la prima stella Michel per la provincia di Teruel. Offre una cucina molto personale, in cui impera sempre il rispetto per la materia prima fornita dalla zona, ma senza limiti alla creatività e con tecniche moderne per eseguire ricette tanto esclusive quanto originali.



RISTORANTE BAL D'ONSERA DI SARAGOZZA

Carmen Arregui, di Guipúzcoa, e Josechu Corella, aragonese, formano un tandem creativo in grado di trasformare ogni piatto in un'opera d'arte sensoriale per gourmet che sanno apprezzare la qualità delle materie prime e la loro accurata elaborazione. La sala da pranzo, con la cucina parzialmente visibile, è minimalista, moderna e sofisticata, perché la qualità non ha bisogno di adorni superflui.



RISTORANTE LA PRENSA DI SARAGOZZA

Marisa Barberán elabora una cucina attuale, in cui sa applicare forti dosi di immaginazione e un gusto squisito. Giorno dopo giorno, sa ottenere la perfetta combinazione di sapori, aromi, colori e consistenze utilizzando i migliori cibi. In un momento in cui l'alta cucina vive una frenetica evoluzione, Marisa sa collocarsi all'avanguardia della tendenza.

L'ARAGONA È UNA REGIONE NELLA QUALE INDUBBIAMENTE
SAPPIAMO MANGIARE BENE E DIVERTIRCI AL CONTEMPO. ECCO
QUALCHE IDEA E UN CONSIGLIO: PROVA TUTTO.

/ E ORA A GUSTARE I PIACERI DEL PALATO



GAMBI DI BORRAGINE, RISO E VONGOLE

Ingredienti per 4 persone

160 g di riso
400 g di borragine
16 vongole
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
1 dl di olio
2 dl di brodo di pesce
1 cucchiaio di farina e sale

Preparazione

Mettere in una padella un po' d'olio e rosolare un pizzico d'aglio tritato e prezzemolo. Aggiungere un po' di farina e di brodo di pesce. Unire la borragine tagliata a bastoncini insieme al riso. Lasciare circa 10 minuti sul fuoco, unire poi il sale e le vongole. Una volta aperte le vongole, aggiustare di sale e verificare il punto di cottura del riso.



BACCALÀ ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone

1 kg di baccalà salato o dissalato
4 patate grandi
8 spicchi d'aglio
3 tuorli d'uovo
1 cipolla
olio e sale

Preparazione

Arrostire il baccalà spesso e un po' succoso in forno a temperatura media. Non appena si ammorbidisce, toglierlo dal forno e sminuzzarlo in striscioline fini, eliminare la pelle e le lisce e metterlo a bagno in acqua fredda. Preparato così tutto il baccalà, lavarlo con acqua diverse volte e strizzarlo bene affinché perda tutta l'acqua.

Scaldare l'olio in una casseruola di terracotta e aggiungere gli spicchi d'aglio ben tagliati. Prima che si dorino, unire il baccalà sminuzzato e soffriggere lentamente. Aggiungere in seguito i tuorli d'uovo e mescolare tutto.

Preparare a parte le patate, tagliandole come per le tortillas, farle saltare in padelle e servirle mescolate con il baccalà.



TERNASCO (AGNELLO) ARROSTO CON PATATE IN STILE POVERO

Ingredienti per 4 persone

1,5 kg di agnello
2 kg di patate
6 spicchi d'aglio
2 foglie d'alloro
10 dl di olio d'oliva
½ l di acqua e sale

Preparazione

Dopo aver pelato e tagliato a rondelle le patate, metterle in una pirofila da forno con due spicchi d'aglio tagliati a fettine, l'alloro, l'olio, il sale e l'acqua. Collocare l'agnello, cosperso d'olio e di sale, sulle patate.

In questo modo, cuocerlo in forno per 1 ora e 35 minuti, affinché possa dorarsi a poco a poco, a un'intensità non molto elevata. Quando si osserva che è cotto da una parte, girarlo perché possa dorarsi allo stesso modo da entrambe le parti.



POLLO ALLA "CHILINDRÓN"

Ingredienti per 4 persone

1 pollo
3 cipolle di grandezza media
4 peperoni rossi
2 foglie d'alloro
6 spicchi d'aglio
1 kg di pomodori naturali
200 g di prosciutto di Teruel

Preparazione

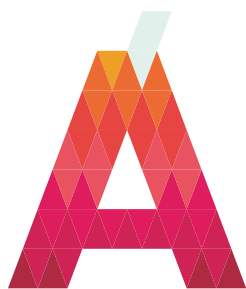
Tagliare il pollo a pezzetti e rosolarlo in padella. Una volta dorato, trasferirlo in un tegame.

Con l'olio della rosolatura del pollo, soffriggere gli spicchi d'aglio, la cipolla, il peperone e il prosciutto tagliato a quadratini. Mescolare poi questo condimento con il pollo nel tegame.

In seguito scottare i pomodori, tritarli e passarli nel passaverdure. Unirli quindi al pollo con una foglia d'alloro. Insaporire il tutto con sale e cuocere finché il pollo è tenero e pronto per essere servito.



www.turismodearagon.com



ARAGÓN



L'ARAGONA È SAPORE
PRODOTTI SINGOLARI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
IL MARCHIO C'ALIAL
PASTICCERIA DI QUALITÀ
E ORA A GUSTARE I PIACERI DEL PALATO