CASTELLANO

GASTRONOMÍA

EN ARAGÓN

VAS A SABER LO QUE ES SABOR. Y ES QUE VISITAR ARAGÓN ES UNA MUESTRA DE BUEN GUSTO, MÁS ALLÁ DE SUS PAISAJES, PUEBLOS Y MONUMENTOS, PLATO A PLATO Y PASO A PASO, EL PLACER ES TUYO.

ARAGÓN turismo sostenible

“LA GASTRONOMÍA ARAGONESA SE NUTRE TANTO DE LA INFLUENCIA DE LOS VECINOS DEL NORTE Y DEL MEDITERRÁNEO COMO DE LA ABUNDANCIA DE SU HUERTA”

VAS A SABER LO QUE ES SABOR. Y ES QUE VISITAR ARAGÓN ES UNA MUESTRA DE BUEN GUSTO, MÁS ALLÁ DE SUS PAISAJES, PUEBLOS Y MONUMENTOS. PLATO A PLATO Y PASO A PASO, EL PLACER ES TUYO.

Tradición

/ ARAGÓN ES SABOR

Innovación

Hay una forma de acercarte a la cultura de un territorio que entra por los sentidos. En Aragón descubrirás la sabiduría de los platos tradicionales pero también, la imaginación de los nuevos cocineros. Y el mejor modo de conocerlos es probarlos, porque contienen lo mejor de esta tierra.

MÁS INFORMACIÓN
www.gastronomia-aragonesa.com

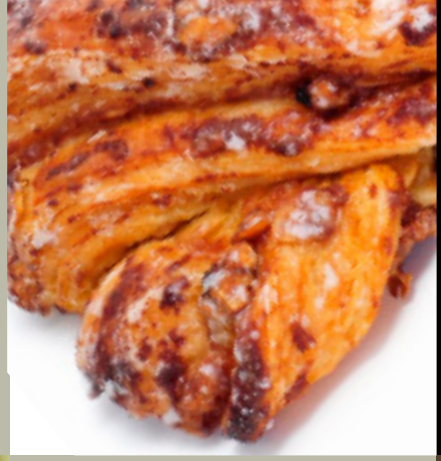
MÁS INFORMACIÓN
www.aragonalimentos.es

< Jamón de Teruel (DOP)
Vinos de Aragón
Tapa de Longaniza de Graus.
Aceitunas del Bajo Aragón.

“EL VINO ES EL VÍNCULO ENTRE LA ESENCIA DE UN TERRITORIO Y EL ESPÍRITU DE LAS PERSONAS QUE LO BEBEN PORQUE NACE DE LA TIERRA Y DEL SOL.”

01/
ARAGÓN ES SABOR

Y el mejor modo de conocerlo es probar, porque contiene lo mejor de esta tierra.



02/
PRODUCTOS SINGULARES

Una serie de productos alcanzan en Aragón su máxima expresión. Familiarízate con ellos y si tienes ocasión, degústalos.

03/
PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

Es sorprendente cómo las características y tradición de cada territorio pueden dar una personalidad propia a cada producto.

04/
MARCA C'ALIAL

C'alial es una marca de garantía del Gobierno de Aragón que identifica a los productos alimenticios que se distinguen por sus especiales cualidades gastronómicas.

05/
REPOSTERÍA DE CALIDAD

Existen numerosas especialidades locales en las que el amor a las tradiciones y la imaginación culinaria se han combinado para crear auténticas delicias con nombre propio.

06/
Y AHORA, DISFRÚTALO

Aragón es una región en la que sabemos cómo comer bien y divertirnos al mismo tiempo. Te damos unas ideas y un consejo: pruébalo todo.

Borraja

Azafrán.

/ PRODUCTOS SINGULARES

UNA SERIE DE PRODUCTOS ALCANZAN EN ARAGÓN SU MÁXIMA EXPRESIÓN. FAMILIARÍZATE CON ELLOS Y SI TIENES OCASIÓN, DEGÚSTALOS

LA BORRAJA

La reina de la huerta

Esta verdura es la más delicada, exquisita, nutritiva y saludable de la huerta del valle del Ebro. La borraja es tierna, sencilla y barata, con un sabor fino y delicioso que no precisa complicadas elaboraciones. De la borraja se puede aprovechar todo. Con las hojas se hacen los "crespillos": rebozándolas en harina, huevo y anís, para freírlas posteriormente en la sartén.

En los últimos tiempos, la borraja ha entrado a formar parte de la cocina de vanguardia en restaurantes de alto nivel, tanto en España como en otros países, siendo más apreciada aquella con el sello C'alial que garantiza sus especiales cualidades gastronómicas.

Se la considera una verdura de lujo gracias a su finura y nobleza, que combina perfectamente con todo tipo de sabores: setas, carne, almejas...

¿Sabía que...

Los primeros testimonios de borraja se hallaron en el yacimiento celtibero de Ségeda (Mara, Zaragoza) documentados en el siglo II a.c.

EL AZAFRÁN

Oro rojo

Aderezo por excelencia, el azafrán es esencia de Aragón, el sabor de una cultura. El producido en las tierras del Jiloca, en la provincia de Teruel, está considerado como uno de los mejores del mundo.

La recolección de la rosa del azafrán se realiza delicadamente, a mano, y una por una. Unas 150 flores son necesarias para cada gramo de azafrán tostado, el conocido como "oro rojo".

En Aragón, no sólo se utiliza para dar un sabor estupendo y un color especial a todo tipo de guisos, sino para elaborar otros productos como chocolate, queso de oveja, licor de hierbas, pasta, aceite de oliva, etc.

Y es precisamente en estas tierras del Jiloca, en Monreal del Campo, donde se encuentra el Museo del Azafrán, que pretende salvaguardar la cultura de este cultivo, de gran tradición en esta localidad.

Búsqueda de trufa negra

LA TRUFA NEGRA

El diamante negro

En Aragón la trufa negra (*Tuber melanosporum*) abunda en cantidad y calidad, sobre todo en las zonas del Prepirineo oriental de Huesca, especialmente en Graus, que celebra su Mercado de la Trufa en Fresco con una cita semanal entre los meses de diciembre y marzo. También se encuentra en la Comarca del Moncayo de Zaragoza, donde se celebra la Feria de la Trufa Negra de Invierno de Vera el mes de enero. En Teruel, por su parte, son las serranías del Maestrazgo, Gúdar y Javalambre, así como las zonas montañosas del Bajo Aragón y Matarraña las más reconocidas. No obstante es la localidad de Sarrión, junto a Teruel, la que está considerada capital española de la trufa negra, celebrándose allí la Feria Internacional de la Trufa, Fitruf, a primeros de diciembre y que cuenta, además con el Museo de la Trufa.

Considerada actualmente el diamante negro de la cocina, posee un sabor exótico y diferente a todo, que convierte en excelentes los platos más sencillos.

Aragón es el primer productor mundial de esta variedad de trufa negra.

Quesos autóctonos.

QUESOS AUTÓCTONOS

Sabiduría milenaria

Los quesos aragoneses constituyen una auténtica delicia. Con una solera alabada desde antiguo, son apreciados en la actualidad como uno de los bocados más exquisitos de nuestra artesanía culinaria.

Curados o frescos, en Aragón las más de 35 queserías fabrican unas 130 variedades. En Teruel destacan los de Alcañiz, Albarracín, La Fresneda, Peñarroya de Tastavins,Aguilar de Alfambra y Samper de Calanda. Sin embargo, probablemente es el de Tronchón, en el Maestrazgo, el más conocido y emblemático del universo alimentario aragonés.

Los quesos del Pirineo están elaborados para una larga conservación. Entre ellos destacan los del valle de Benasque, Benabarre, Canfranc, Senz, Esposa, Saravillo, Radiquero y Sieso.

En Zaragoza, destacan los de El Burgo de Ebro, Ejea de los Caballeros, Caspe Monegrillo, Letux y la zona del Moncayo. Quesos que siempre resultan excelentes, no sólo por la materia prima, de la más alta calidad, sino también por su elaboración de milenaria tradición.

TOMATE SECO

Sabor concentrado

Los tomates secos, típicos de Caspe, son tomates que secados al sol han perdido toda el agua, si bien mantienen todo su sabor de manera más concentrada, conservándose así en el invierno.

Son muy empleados en diferentes preparaciones culinarias. Para ello, hay que ponerlos en agua tibia y después, se fríen a la sartén en aceite abundante, a fuego lento y templado. Los tomates recuperan todo el espíritu del verano condensado y potenciado con la fritura, o bien formando parte de exquisitos guisos.

Boletus pinicola

SETAS Y HONGOS

Las reinas del otoño

La micología encuentra en Aragón un lugar privilegiado para su disfrute. La diversidad de ecosistemas presentes en el territorio, posibilita la recolección de la gran mayoría de especies de valor comercial presentes en España. Boletus, trompetillas, níscalos o setas de cardo abundan con la llegada de las primeras lluvias en principales zonas de aprovechamientos micológicos.

Aragón cuenta con lugares de referencia para su búsqueda como la cordillera pirenaica, Maestrazgo, Gúdar-Javalambre o la Sierra de Albarracín, existiendo en este último un parque micológico y rutas micológicas señalizadas.

Además, en muchos municipios de Aragón se realizan jornadas relacionadas con la micología que ayudan a interpretar al medio, identificar las especies y promover las buenas prácticas de recolección.

Esta riqueza se ve reflejada en las experiencias micológicas que ofrece el sector. Así como en la red de establecimientos de restauración que elaboran platos con nombre propio y que tienen este ingrediente como actor principal. El lugar ideal para degustar un producto de kilómetro cero, singular y de calidad; versátil y saludable.

MÁS INFORMACIÓN
www.micoaragon.es

/ PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

ES SORPRENDENTE CÓMO LAS CARACTERÍSTICAS Y TRADICIÓN DE CADA TERRITORIO PUEDEN DAR UNA PERSONALIDAD PROPIA A CADA PRODUCTO.
AQUÍ LO PUEDES COMPROBAR.

MELOCOTÓN DE CALANDA

El dulce fruto del ingenio y la exigencia.

Lo que distingue principalmente al Melocotón de Calanda, son sus cuidados. El resultado es una fruta de un color uniforme, entre amarillo crema y pajizo, con una dureza y un contenido en azúcares que dan como resultado un inmejorable aspecto y un sabor único, para este fruto cultivado en Teruel y Zaragoza.

Jamón de Teurel

JAMÓN DE TERUEL / PALETA DE TERUEL

Un jamón nacido con estrella.

Las peculiares condiciones ambientales de las zonas altas de Teruel, de clima frío y seco, proporcionan desde antiguo la curación de jamones y paletas de alta calidad.

Los actuales jamones y paletas de Teruel se obtienen de cerdos cruzados, nacidos y cebados en granjas situadas en la provincia de Teruel, alimentados fundamentalmente con cereales.

Las características externas se las proporciona la forma alargada que conserva la pezuña, puede presentar toda la corteza o un perfilado en "V", donde aparece grabada a fuego una estrella de ocho puntas junto a la palabra Teruel.

El logotipo de la denominación, distingue y garantiza a los productos de esta Denominación de Origen.

Al corte, el jamón muestra un aspecto brillante y con la grasa parcialmente infiltrada. Su exquisito sabor, suave y poco salado, es una auténtica delicia para el paladar.

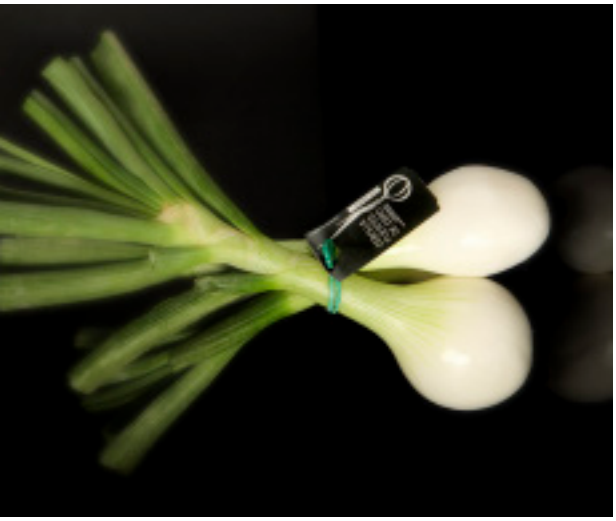
Melocotón de Calanda.

Aceite del Bajo Aragón (DOP)

CEBOLLA FUENTES DE EBRO (DOP)

¡Es dulce y no pica!

Debido a la calidad de las tierras donde se cultiva, la cebolla variedad "Dulce de Fuentes", muy cerca de Zaragoza, es un producto noble y singular. Se caracteriza por el color blanco-paja su esponjosidad, escaso picor y sabor ligeramente dulzón.



Cebolla Fuentes de Ebro

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN (DOP)

Oro líquido, de los mejores del mundo.

La variedades de oliva utilizadas para obtener este preciado líquido, considerado uno de los mejores aceites del mundo, son empeltre, arbequina y royal. Sus características diferenciales son un aspecto limpio, un color amarillo dorado con ligeros sabores almendrados, sin amargor y ligeramente picante. Tan buenas que no necesitan nada más.

ACEITE SIERRA DEL MONCAYO (DOP)

Bueno como el mejor, diferente de los demás.

Reconoce las variedades empeltre, arbequina, negral, verdial y royal. Son aceites equilibrados. La valoración olfativa presenta aromas frutados de aceituna verde, madura y frutos secos con propiedades únicas que le hacen diferente al resto de las zonas olivareras. No lo pases por alto.

Ternasco de Aragón (IGP)

Espárrago de Navarra (IGP)

TERNASCO DE ARAGÓN (IGP)

Una carne exquisita

El Ternasco de Aragón es un cordero alimentado desde su nacimiento con leche materna y complementada "ad libitum" con paja blanca y concentrados autorizados, con un periodo mínimo de lactancia de 40 días y un peso de entre 8 y 12'5 Kg., condiciones que lo convierten en un delicado manjar para disfrutar en la mesa. La genética en este caso es esencial, al provenir de cinco razas autóctonas: Roya Bilbilitana, Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Maellana, y Ansotana.

Asado con patatas, constituye uno de los platos más típicos de la gastronomía aragonesa.

ESPÁRRAGO DE NAVARRA (IGP)

Lujo gastronómico del Valle del Ebro

La indicación geográfica protegida Espárrago de Navarra protege también la producción en las zonas limítrofes de La Rioja y Aragón, donde es un cultivo tradicional.

Bajo esta denominación se produce en 43 municipios aragoneses, pertenecientes a las provincias de Huesca y Zaragoza. Se distingue por su coloración blanca, textura suave, con fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor al paladar.

/ NUESTROS VINOS

UNA DE LAS VERTIENTES TURÍSTICAS QUE MAYOR INTERÉS DESPIERTA HOY EN DÍA ES EL TURISMO ENOLÓGICO. ARAGÓN CUENTA CON CINCO DENOMINACIONES DE ORIGEN VITIVINÍCOLAS AUTONÓMICAS Y UNA SUPRAAUTONÓMICA.

Somontano, Cariñena, Campo de Borja y Calatayud y Aylés son denominaciones de origen vitivinícolas autonómicas. Además el Consejo Regulador de la DOP Cava, certifica vinos elaborados en 7 comunidades autónomas, entre ellas Aragón

En todas podrás ir descubriendo sorbo a sorbo los secretos de este lúdico mundo.

MÁS INFORMACIÓN
www.enoturismodearagon.com

+ Info: www.rutadelvinosomontano.com
www.dosomontano.com/festival-del-vino
Espacio del Vino de la DO de Somontano.
Avda. de la Merced, nº 64. Barbastro (Huesca)

+ Info: www.larutadelagarnacha.es
Museo de la DO de Campo de Borja.Monasterio de Veruela. Vera de Moncayo (Zaragoza)

+ Info: rutadelvinocalatayud.com
Museo del Vino de la DO de Calatayud
Monasterio de Piedra. Nuévalos (Zaragoza)

+ Info: www.rutadelvinocampodecarinena.com
Museo del Vino de la DO de Cariñena
Cno de la Platera, 7. Cariñena (Zaragoza)

+ Info: www.vinosdelatierradearagon.es

DO SOMONTANO

El Somontano de Barbastro ha sido desde antiguo una zona tradicional de producción vinícola.

Se trata de una tierra de transición entre el valle del Ebro y los Pirineos, con un microclima benigno para los viñedos, por lo que la maduración de las uvas se adelanta a las demás zonas aragonesas.

Las variedades de uva más producidas son Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Chardonnay o Gewürztraminer.

Una cuidada selección de bodegas y establecimientos turísticos, avalados por su calidad y profesionalidad, se han unido en La Ruta del Vino del Somontano, que a través de multitud de propuestas y actividades, (Bus del Vino, visitas a bodegas, catas, etc), nos invita a saborear los placeres de la buena vida y a conocer el espectacular paisaje prepirenaico.

Además, el Festival del Vino Somontano supone una de las citas enoturísticas más relevantes de España. Se celebra en el mes de agosto y en él podrás escuchar música en directo, participar en la Muestra Gastronómica con exquisitas tapas y vinos de la D.O. o realizar talleres de catas y visitas a bodegas, entre otras muchas actividades.

Viñedos de Cariñena.

DO CARIÑENA

El Campo de Cariñena es una de las zonas vitivinícolas con más solera de nuestro país, que actualmente sigue reinventándose a sí misma. Las señas de identidad son las de siempre, pero el modo de interpretar la cultura y tradición vinícola evoluciona. Por lo tanto, la forma de definir y presentar sus vinos es distinta.

Algunas de las variedades de uva con las que cuenta son: Garnacha tinta, Cariñena, Tempranillo, Monastrell, Juan Ibáñez, Cabernet Sauvignon, Macabeo, Garnacha blanca, Parellada y Moscatel romano.

La Asociación para la Promoción Turística de la Ruta del Vino del Campo de Cariñena aúna los esfuerzos de diferentes establecimientos con el objetivo de ofrecer nuevas propuestas turísticas en torno al vino, de manera que el visitante pueda disfrutar de este genuino territorio a través de su variedad paisajística, monumental, culinaria y enológica.

DO CAMPO DE BORJA

Su tradición se remonta siglos atrás, cuando bajo el Moncayo, los monjes del Monasterio de Veruela cultivaban sus viñedos desde tiempos muchos más lejanos.

El Campo de Borja mantiene ese carácter místico entre bodegas, barricas y silencio, que ha sabido conservar toda la sabiduría de los grandes elaboradores de la zona.

Su diversidad de microclimas y suelos enriquece los matices del impresionante patrimonio vitícola de las “garnachas” y permite que denominemos al Campo de Borja, el imperio de la garnacha.

La producción está dominada claramente por esta variedad aunque también se acompaña de Tempranillo, Syrah y Cabernet.

DO CALATAYUD

Las enormes diferencias de temperatura entre las horas del día y la noche de esta zona, influyen de una manera decisiva en el proceso de maduración de la uva, haciendo que tenga la vendimia más tardía de Aragón.

Con estas variaciones se producen vinos muy equilibrados, diferentes al resto de las denominaciones aragonesas: suaves y muy adecuados a los gustos actuales del mercado. Como variedad más importante destaca la Garnacha tinta, cepa con más de 40 años y plantada en terrenos escarpados.

Tempranillo

Cabernet

Syrah

Garnacha

En todo Aragón hay bodegas que se pueden visitar.

Bodega de D.O Somontano

VINOS DE LA TIERRA

La figura de Vinos de la Tierra ha sido creada para distinguir, en unos territorios concretos, una serie de caldos que guardan gratas sorpresas para los consumidores. Reconocida a nivel europeo como una Indicación Geográfica Protegida (IGP), esta figura identifica a los vinos cuya calidad y reputación se debe a su origen geográfico.

Actualmente existen cinco indicaciones registradas, repartidas entre las tres provincias aragonesas: Valle del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bajo Aragón, Valdejalón y Ribera del Jiloca. Y una sexta mención, Ribera del Queiles, que se extiende también por territorio navarro. Vinos con características propias que sin duda merece la pena conocer.

/ EL CAVA EN ARAGÓN

EN DIFERENTES LUGARES DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA (AINZÓN, CARIÑENA Y CALATAYUD) EXISTÍA LA TRADICIÓN DE ELABORAR VINOS ESPUMOSOS SIGUIENDO EL LLAMADO MÉTHODE CHAMPENOISE, INCLUYÉNDOSE EN LO QUE HOY ES LA REGIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA.

Estos espumosos se han elaborado siguiendo el método tradicional caracterizado por una primera fase de elaboración del vino base (primera fermentación), a continuación, se le añade el tiraje, mezcla de levadura y azúcar, y finalmente la segunda fermentación en la botella, un mínimo de nueve meses.

+ Info: www.aragonalimentos.es

¿SABÍAS QUE?

Los vinos de Aragón consiguen excelentes calificaciones en los mejores y más prestigiosos concursos del mundo.

Las rutas del vino del Somontano, del Campo de Cariñena, Calatayud y de la garnacha (Campo de Borja), se han unido para formar la marca enoturismo Aragón,
con el fin de promocionarse conjuntamente e intensificar así su presencia en el mercado.

Conoce los Vinos de Aragón y obtén tus certificados como experto de manera gratuita.

¿Te gustaría convertirte en

#ARAGONWINEEXPERT?

MÁS INFORMACIÓN
www.aragonwineexpert.com

/DE TAPAS

LAS TAPAS SON ESAS PEQUEÑAS DELICIAS QUE PERMITEN DEGUSTAR DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS CON TAN SOLO UN BOCADO. UNA COSTUMBRE ARRAIGADA EN ARAGÓN QUE AÚNA TRADICIÓN Y MODERNIDAD.

Tanto Huesca, como Teruel y Zaragoza, son ciudades de tapas. Los concursos que se celebran anualmente en cada una de ellas, así como en otras zonas de Aragón, demuestran que las ciudades están siendo innovadoras en el arte de comer de pie, con unos establecimientos que demuestran su liderazgo en la investigación y en el desarrollo de la nueva micrococina.

En Huesca la oferta de tapas se ha renovado y revitalizado, concentrándose actualmente en el centro de la ciudad, especialmente en la zona comprendida entre los Porches de Galicia y la Iglesia de San Lorenzo.

En Teruel existe una oferta popular y común a casi todos los locales basada principalmente en el jamón y demás derivados del cerdo, las frituras y las salmueras. Es una oferta más cercana a las raciones que a los pinchos o tapas. Para probarlos deberemos recorrer sobre todo las calles Yagüe de Salas, San Juan, la plaza del Torico y calles adyacentes, el Paseo del Óvalo, la Ronda de Ambeles y el Tozal.

En Zaragoza, la zona más conocida para el tapeo se extiende sobre todo en el casco antiguo, en particular en la zona del Tubo, las plazas de Santa Marta, San Miguel y Santa Cruz, donde se combinan establecimientos tradicionales de gran raigambre, con novedosas propuestas llenas de imaginación y buen gusto.

/ LA MARCA C'ALIAL

ES UNA MARCA DE GARANTÍA DEL GOBIERNO DE ARAGÓN QUE IDENTIFICA A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE SE DISTINGUEN POR SUS ESPECIALES CUALIDADES GASTRONÓMICAS.

Los productos que cuentan con este sello son:

- Carne de vacuno
- Lomo embuchado
- Conserva de cerdo en aceite
- Longaniza de Aragón
- Chorizo
- Aceite de oliva virgen extra
- Fruta protegida con tratamientos integrados
- Huevos
- Arroz
- Borraja
- Coc de Fraga
- Trenza de Almudévar
- Cebolla dulce
- Turrón negro y guirlache
- Castañas de mazapán
- Frutas de Aragón
- Pastel ruso
- Pan

Los productos C'alial, junto con los alimentos con Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegidas de la región, ofrecen la mejor y más completa muestra de la gastronomía aragonesa.

/ REPOSTERÍA DE CALIDAD

EXISTEN NUMEROSAS ESPECIALIDADES LOCALES EN LAS QUE EL AMOR A LAS TRADICIONES Y LA IMAGINACIÓN CULINARIA, SE HAN COMBINADO PARA CREAR AUTÉNTICAS DELICIAS CON NOMBRE PROPIO, DE LAS QUE TAN SÓLO CITAREMOS ALGUNAS.

En la provincia de Huesca la pastelería brilla por su excelencia, entre las muchas especialidades destacan: la Coc de Fraga, la Trenza de Almudévar, las castañas de mazapán de Huesca, el Pastel Ruso, los Lacitos y Jaqueses (de Jaca), las tortas de Ayerbe y las Chesitas del valle de Hecho.

En la de Teruel: los Suspiros de Amante de Teruel, las Pastas del Maestrazgo (tortas de alma, almojábanas, almendrados, mantecados...) y las Piedrecicas del Calvario, en Alcorisa.

En la de Zaragoza: el turrón guirlache, los adoquines del Pilar, las Frutas de Aragón y las tortas de balsa de Caspe.

Sin embargo, aunque muchos de estos productos son originarios de una zona, están comercializados en otros puntos de Aragón, sobre todo en la ciudad de Zaragoza.

Afamado Pastel Ruso de Huesca.

Castañas de mazapán típicas de Huesca.

Antigua pastelería en Jaca.

Glorias de yema.

/ NUESTRAS ESTRELLAS MICHELÍN

LA REPUTADA GUÍA HA CONCEDIDO SU DESEADA ESTRELLA A ALGUNOS REPRESENTANTES DE LO QUE PODÍAMOS LLAMAR COCINA ARAGONESA DE AUTOR, QUE SABE INTERPRETAR EL CARÁCTER DE NUESTROS PRODUCTOS EN CLAVE DE ALTA GASTRONOMÍA.

Lillas Pastia

TABERNA LILLAS PASTIA EN HUESCA

Aquí no es difícil abandonarse al placer de los sentidos. Carmelo Bosque ofrece una cocina moderna en la que aplica el conocimiento de sus más hondas raíces y de los productos de su entorno natural, habiéndose especializado en el uso de la trufa. Y con ese aporte de ingenio, creatividad e investigación, convierte cada plato en una obra de arte.

RESTAURANTE TATAU EN HUESCA

No es un restaurante al uso, tampoco un bar como los demás. Tonino Valiente transmite a través de su cocina sus valores de ilusión y esfuerzo, pasión por el oficio, dedicación y respeto por la tradición. Su cocina está elaborada con cariño, técnica y dedicación. Es el mimo por el detalle, una caña bien tirada, un café de calidad, vinos buenos de aquí y de allá, “Tatau es todo lo que somos, es todo lo que nos gusta”.

Callizo

RESTAURANTE CALLIZO EN AINSA, HUESCA

En el corazón de los Pirineos, junto al Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, Josetxo Souto y Ramón Aso ofrecen en el restaurante una cocina técnica y emocional de montaña. Su prioridad son los productos locales del Pirineo aragonés. Con imagen renovada, la esencia de su cocina sigue siendo la misma, actual, evolutiva y reflexiva. Si cabe, aún más volcada en los productos de proximidad.

Espacio N

ESPACIO N EN ESQUEDAS, HUESCA

Ana Acín y Eduardo Salanova emprenden una nueva concepción de modernidad, atrevimiento y simplicidad, en un espacio donde el blanco inunda el ambiente, ESPACIO N, donde la cocina, la sala y los elementos forman un conjunto único para el deleite de los comensales. Ofrece una cocina creativa de inmejorable técnica a la que añade guiños a recetas antiguas aragonesas y creaciones propias de vanguardia, donde el protagonista principal es el sabor.

HOSPEDERÍA EL BATÁN EN TRAMACASTILLA, TERUEL

María José Meda ha conseguido la primera estrella para la provincia de Teruel. Ofrece una cocina muy personal, presidida siempre por el respeto a la materia prima que ofrece la zona, pero sin límites a la creatividad y con técnicas modernas para llevar a cabo recetas tan exclusivas como originales.

El Batán

RESTAURANTE LA PRENSA EN ZARAGOZA

Marisa Barberán elabora una cocina actual y creativa, pero con base tradicional en la que sabe aplicar fuertes dosis de imaginación. La materia prima es de una calidad excepcional ya que es la única manera de ofrecer un buen producto. Día a día, logra la perfecta conjunción entre sabores, aromas, colores y texturas utilizando las mejores viandas. En un momento en el que la alta cocina vive una frenética evolución, Marisa sabe posicionarse en la vanguardia de la tendencia.

La Prensa

RESTAURANTE CANCOOK EN ZARAGOZA

Cancook significa cocinar, pasión por la profesión, ganas de poner en valor Aragón y el compromiso con el entorno. Trabajan con productores de la zona para contagiar el sentimiento de arraigo a sus clientes. Desde la cocina, Ramsés González, el segundo chef más joven en lograr la estrella en nuestro país, elabora una cocina con técnicas frescas, producto local, experiencia y sabor, la piedra angular de su cocina.

Cancook

GENTE RARA EN ZARAGOZA

Se ha convertido en un restaurante de referencia de la alta cocina zaragozana. Cristian Palacio y Sofía Sanz ofrecen una cocina creativa en su restaurante, ubicado en un antiguo taller mecánico. En su concepto gastronómico ofrecen una experiencia única y una visión distinta de la restauración, en la que las personas puedan ser partícipes de todo lo que sucede dentro de su cocina. En ella se encuentran sabores reconocibles, técnica, ilusión y naturaleza. Trabajan con productos locales de temporada y la tradición de nuestra tierra, en la que priorizan la economía circular y la sostenibilidad con el entorno.

Gente Rara

ARAGÓN ES UNA REGIÓN EN LA QUE, DEFINITIVAMENTE, SE SABE CÓMO COMER BIEN Y DIVERTIRSE AL MISMO TIEMPO. TE DAMOS UNAS IDEAS Y UN CONSEJO: PRUÉBALO TODO.

/ Y AHORA, DISFRÚTALO

TALLOS DE BORRAJA, ARROZ Y ALMEJAS

Ingredientes para 4 personas

160 gr. de arroz
400 gr. de borraja
16 almejas
2 dientes de ajo
1 cucharadita de perejil picado
1 dl. de aceite
2 dl. de caldo de pescado
1 cucharada de harina y sal

Elaboración

Echa en una sartén un poco de aceite y sofríe una pizca de ajo picado y perejil. Añade un poco de harina y caldo de pescado. Agrega las borrajas cortadas en bastoncillos junto con el arroz. Cuando lleve unos 10 minutos en el fuego, añade la sal y las almejas. Una vez estén abiertas las almejas, rectifica la sal y comprueba el punto del arroz.

POLLO A LA CHILINDRÓN

Ingredientes para 4 personas

1 pollo
3 cebollas medianas
4 pimientos rojos
2 hojas de laurel
6 dientes de ajo
1 kg. de tomates naturales
200 gr. de jamón de Teruel (DOP)

Elaboración

Corta el pollo a trozos y fríelo en una sartén. Cuando esté bien dorado pásalo a una cazuela.

Con el aceite sobrante de la fritura del pollo dora los ajos, fríe la cebolla, el pimiento y el jamón cortado a tacos. Seguidamente mezcla este condimento con el pollo en la cazuela.

A continuación escalda los tomates, tritúralos y pásalos por el chino. Añádelo entonces al recipiente del ave junto con una hoja de laurel. Sazona todo y déjalo cocer hasta que el pollo quede tierno y listo para servir.

MÁS INFORMACIÓN
www.https://gastronomia-aragonesa.com/recetas

TERNASCO ASADO CON PATATAS A LO POBRE

Ingredientes para 4 personas

1,5 kg. de Ternasco de Aragón (IGP)
2 kg. de patatas
6 dientes de ajo
2 hojas de laurel
10 dl. de aceite de oliva
1/2 l. de agua y sal

Elaboración

Después de pelar y cortar las patatas en rodajas, pon en una fuente de horno dos ajos laminados, el laurel, el aceite, la sal y el agua. Previamente sazonado con sal y aceite, coloca el ternasco sobre las patatas.

Así preparado, llévalo al horno 1 hora y 35 minutos para que se vaya dorando poco a poco a intensidad no muy fuerte. Cuando veas que está ya hecho de un lado, dále la vuelta y así conseguirás que se quede dorado de igual forma por los dos lados.

BACALAO AL AJOARRIERO

Ingredientes para 4 personas

1 Kg. de bacalao salado o desalado
4 patatas grandes
8 dientes de ajo
3 yemas de huevo
1 cebolla
aceite y sal

Elaboración

El bacalao grueso y un tanto jugoso se asa en el horno a temperatura media. En cuanto haya reblandecido, sácalo del horno y desmígalo, deshaciéndolo en tiras delgadas que, despreciando la piel y las raspas, se ponen en agua fría. Una vez se haya hecho todo el bacalao, lava en varias aguas y escúrrelo exprimiéndolo bien para que suelte todo el agua que lleva.

En una cacerola de barro calienta el aceite y pon los ajos bien cortados. Antes de que estos tomen color agrega el bacalao desmigado, y deja rehogar despacio. A continuación, añade las yemas de huevo y envuélvelo todo.

Aparte, prepara las patatas como para tortillas, saltéalas en la sartén y sírvelas mezcladas con el bacalao.

MÁS INFORMACIÓN
www.aragonalimentos.es/recetas-de-cocina-alimentos-de-aragon

BOLICHES DE EMBÚN GUISADOS A LA ANTIGUA

Ingredientes para 4 personas

200 gr. de boliches de palo
200 gr. de boliches sin palo
200 gr. de boliches negros
200 gr. de boliches viejos
4 cabezas de ajo
1 cebolla gorda
4 zanahorias
2 puerros
perejil, aceite del Bajo Aragón (DOP) y sal

Elaboración

Un día antes de la elaboración del plato, ponga en remojo los boliches.

Al día siguiente coloque los boliches en cuatro perolas y en cada una de ellas añada una cabeza de ajos, una zanahoria, un trozo de puerro y un buen chorro de aceite de oliva. Póngalo a cocer en agua fría y a fuego lento, hasta que se consiga una textura mantecosa.

Sazone todo ello con un refrito de cebolla, perejil picado y sal.

Es recomendable cocer los boliches con agua mineral con baja densidad en calcio.

PATATAS A LA IMPORTANCIA

Ingredientes para 4 personas

patatas
harina
huevos
aceite de oliva
caldo de ave
ajo y perejil
caldo de jamón

Elaboración

Pele y limpie bien las patatas para, seguidamente cortarlas en lonchas gruesas. Páselas por harina y huevo batido y fríalas en abundante aceite bien caliente. Cuando ya estén fritas, cubra las patatas con los caldos de ave y jamón, y con una majada preparada con ajo y perejil. Una vez el plato esté preparado, deberá darle un ligero hervor en un recipiente aparte y servirlo caliente.

asociación celíaca aragonesa

MÁS INFORMACIÓN
www.celiacosaragon.org/recetario

Además, la Asociación Celíaca Aragonesa, ofrece una gran selección de recetas aptas para dietas sin gluten.

CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGÓN
Alimentos únicos y vinculados al territorio

DOP VITIVINÍCOLAS

Cariñena – Denominación de Origen Protegida
Calatayud – Denominación de Origen
Campo de Borja – Denominación de Origen
Somontano – Consejo regulador de la denominación de origen protegida
Vino de Pago Aylés
D.O. Cava

DOP ALIMENTARIAS

Cebolla Fuentes de Ebro – Denominación de Origen Protegida
Aceite del Bajo Aragón – Consejo Regulador de la Denominación de Origen
D.O.P. Melocotón de Calanda
Aceite Sierra del Moncayo

IGP VITIVINÍCOLAS

IGP "Bajo Aragón"
IGP "Ribera del Jiloca"
IGP "Valdejalón"

vinos de la tierra

IGP "Valle del Cinca"
IGP "Ribera del Gállego-Cinco Villas"
IGP "Ribera del Queiles"

IGP ALIMENTARIAS

Ternasco de Aragón I.G.P.
Espárrago de Navarra – Indicación Geográfica Protegida
Carne de Ávila – Indicación Geográfica Protegida

ARTESANÍA ALIMENTARIA

Artesanía Alimentaria de Aragón

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

aragón ecológico – Comité Aragonés Agricultura Ecológica

MARCAS DE GARANTÍA

Calidad
Producción Integrada Aragón

www.turismodearagon.com

ARAGÓN turismo sostenible

ARAGÓN ES SABOR
PRODUCTOS SINGULARES
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
EL SELLO C'ALIAL
REPOSTERÍA DE CALIDAD
Y AHORA, DISFRÚTALO

www.gastronomia-aragonesa.com

Aragón, alimentos nobles

GOBIERNO DE ARAGON