



FRANÇAIS

# LA GASTRONOMIE

## EN ARAGON

VOUS ALLEZ SAVOIR CE QU'EST LE GOÛT. VISITER L'ARAGON EST UN ÉCHANTILLON DE BON GOÛT, AU-DELÀ DE SES PAYSAGES, VILLAGES ET MONUMENTS, PLAT PAR PLAT ET ÉTAPE PAR ÉTAPE, LE PLAISIR EST VÔTRE.



**tourisme**  
durable



“ LA GASTRONOMIE ARAGONAISE SE  
NOURRIT DE L'INFLUENCE DE SES  
VOISINS NORDIQUES ET MÉDITERRA-  
NÉENS AINSI QUE DE L'ABONDANCE  
DE SON POTAGER ”





VOUS ALLEZ SAVOIR CE QU'EST LA SAVEUR. VISITER L'ARAGON EST UN ÉCHANTILLON DE BON GOÛT, AU-DELÀ DE SES PAYSAGES, VILLAGES ET MONUMENTS. PLAT PAR PLAT ET ÉTAPE PAR ÉTAPE, LE PLAISIR EST VÔTRE.

# Tradition

## / L'ARAGON EST SAVEUR

Il y a une façon d'aborder la culture d'un territoire qui entre par les sens. En Aragon, vous découvrirez la sagesse des plats traditionnels, mais aussi l'imagination des nouveaux chefs. Et la meilleure façon de les connaître est de les goûter, car ils contiennent le meilleur de cette terre.



**PLUS D'INFORMATIONS**  
[www.gastronomia-aragonesa.com](http://www.gastronomia-aragonesa.com)



**PLUS D'INFORMATIONS**  
[www.aragonalimentos.es](http://www.aragonalimentos.es)



< Jambon de Teruel (AOP)  
Vins d'Aragon  
Tapa de Longaniza de Graus (saucisse)  
Olives du Bas-Aragon



“ LE VIN EST LE LIEN ENTRE  
L'ESSENCE D'UN TERRITOIRE ET  
L'ESPRIT DES PERSONNES QUI LE  
BOIVENT CAR IL NAÎT DE LA TERRE  
ET DU SOLEIL ”

# 01/

## L'ARAGON EST SAVEUR

Et la meilleure façon de la connaître est de la goûter, car elle contient le meilleur de cette terre.



# 02/

## DES PRODUITS UNIQUES

Une série de produits atteignent leur expression maximale en Aragon. Apprenez à les connaître et, si vous en avez l'occasion, savourez-les.



# 03/

## PRODUITS AVEC UNE APPELLATION GÉOGRAPHIQUE

Il est surprenant de constater à quel point les caractéristiques et la tradition de chaque territoire peuvent donner à chaque produit sa propre personnalité.



# 04/

## LA MARQUE C'ALIAL

C'Alial est une marque de garantie du gouvernement d'Aragon qui identifie les produits alimentaires qui se distinguent par leurs qualités gastronomiques particulières.

# 05/

## PÂTISSERIE DE QUALITÉ

Il existe de nombreuses spécialités locales dans lesquelles l'amour de la tradition et l'imagination culinaire se sont conjugués pour créer des délices authentiques qui ont leur propre nom.

# 06/

## ET MAINTENANT, PROFITEZ-EN

L'Aragon est une région où l'on sait comment bien manger et s'amuser en même temps. Voici quelques idées et un conseil : savourez tout.





Bourrache



Safran.

## / PRODUITS UNIQUES

UNE SÉRIE DE PRODUITS ATTEIGNENT LEUR EXPRESSION MAXIMALE EN ARAGON. APPRENEZ À LES CONNAÎTRE ET SI VOUS EN AVEZ L'OCCASION, GOÛTEZ-LES.

### **BOURRACHE**

*La reine du potager*

Ce légume est le plus délicat, exquis, nutritif et sain de la vallée de l'Ebre.

La bourrache est tendre, simple et peu coûteuse, avec un goût fin et délicieux qui ne nécessite pas d'élaboration compliquée. Tout peut être fait à partir de la bourrache. Les feuilles sont utilisées pour faire des "crespillos" : elles sont trempées dans de la farine, de l'œuf et de l'anis, puis frites dans une poêle.

Ces derniers temps, la bourrache fait partie de la cuisine d'avant-garde des grands restaurants, tant en Espagne qu'à l'étranger, et elle est particulièrement appréciée lorsqu'elle porte le label C'alia, qui garantit ses qualités gastronomiques particulières

Elle est considérée comme un légume de luxe grâce à sa finesse et à sa noblesse, se combinant parfaitement avec toutes sortes de saveurs : champignons, viande, palourdes...

### **Saviez-vous que...**

Les premières traces de bourrache ont été trouvées dans le site celtibère de Ségeda (Mara, Saragosse), documentées au II<sup>e</sup> siècle av. J-C.

### **SAFFRAN**

*Or rouge*

Assaisonnement par excellence, le safran est l'essence de l'Aragon, la saveur d'une culture. Le safran produit dans les terres de Jiloca, dans la province de Teruel, est considéré comme l'un des meilleurs au monde.

La rose du safran est récoltée délicatement, à la main, une par une. Environ 150 fleurs sont nécessaires pour chaque gramme de safran torréfié, connu sous le nom d'"or rouge".

En Aragon, il est utilisé non seulement pour donner une saveur merveilleuse et une couleur particulière à toutes sortes de ragoûts, mais aussi pour fabriquer d'autres produits tels que le chocolat, le fromage de brebis, la liqueur aux herbes, les pâtes, l'huile d'olive, etc.

Et c'est précisément sur ces terres de la rivière Jiloca, à Monreal del Campo, que se trouve le Musée du Safran, qui vise à sauvegarder la culture de cette plante, de grande tradition dans cette ville.



Recherche de la truffe noire

## TRUFFE NOIRE

### *Le diamant noir*

En Aragon, la truffe noire (*Tuber melanosporum*) est abondante en quantité et en qualité, surtout dans les zones des Pré-Pyrénées orientales de Huesca, notamment à Graus, qui célèbre son Marché de la truffe fraîche avec un événement hebdomadaire de décembre à mars. On la trouve également dans la région de Moncayo, à Saragosse, où se tient en janvier la Foire de la truffe noire d'hiver de Vera. À Teruel, quant à elle, les chaînes de montagnes de Maestrazgo, Gúdar et Javalambre, ainsi que les zones montagneuses

de Bajo Aragón et Matarraña sont les plus réputées. Toutefois, c'est la ville de Sarrión, à côté de Teruel, qui est considérée comme la capitale espagnole de la truffe noire : début décembre se tient la Foire Internationale de la Truffe, Fitruf, où l'on trouve également le Musée de la truffe.

Actuellement considérée comme le diamant noir de la cuisine, elle possède une saveur exotique différente de tout le reste, rendant les plats les plus simples excellents.

L'Aragon est le premier producteur mondial de cette variété de truffe noire.





Fromages locaux

## FROMAGES LOCAUX

### *Une sagesse ancestrale*

Les fromages aragonais sont un véritable délice. Avec une tradition vantée depuis l'Antiquité, ils sont aujourd'hui appréciés comme l'un des morceaux les plus exquis de notre artisanat culinaire. Affinés ou frais, les plus de 35 fromageries d'Aragon produisent quelque 130 variétés. À Teruel se distinguent ceux d'Alcañiz, Albarracín, La Fresneda, Peñarroya de Tastavins, Aguilar de Alfambra et Samper de Calanda. Cependant, c'est probablement le fromage Tronchón, dans le Maestrazgo, qui est le plus connu et le plus emblématique du monde alimentaire aragonais.

Les fromages des Pyrénées sont faits pour se conserver longtemps. Parmi eux, on trouve ceux de la vallée de Benasque, Benabarre, Canfranc, Senz, Esposa, Saravillo, Radiquero et Sieso.

À Saragosse, les fromages d'El Burgo de Ebro, Ejea de los Caballeros, Caspe Monegrillo, Letux et la région de Moncayo se distinguent. Ces fromages sont toujours excellents, non seulement en raison de la matière première, qui est de la plus haute qualité, mais aussi en raison de leur tradition d'élaboration séculaire.

## TOMATE SÉCHÉE

### *Une saveur concentrée*

Les tomates séchées, typiques de Caspe, sont des tomates qui ont perdu toute leur eau en séchant au soleil, mais qui gardent toute leur saveur sous une forme plus concentrée, ce qui permet de les conserver pendant l'hiver.

Elles sont largement utilisées dans différentes préparations culinaires. Pour cela, on les fait tremper dans de l'eau tiède puis on les fait revenir à la poêle dans beaucoup d'huile à feu doux et tiède. Les tomates retrouvent tout l'esprit de l'été condensé et rehaussé par la friture ou faisant partie de ragoûts exquis.







Boletus pinicola

## CHAMPIGNONS ET FUNGI

### *Les reines de l'automne*

La mycologie trouve en Aragon un lieu privilégié pour sa jouissance. La diversité des écosystèmes présents sur le territoire permet de collecter la grande majorité des espèces à valeur commerciale présentes en Espagne. Bolets, trompettes, girolles, lactaires et pleurotes abondent avec l'arrivée des premières pluies dans les principales zones d'exploitation mycologique.

L'Aragon dispose de lieux de référence pour les trouver, comme la chaîne pyrénéenne, le Maestrazgo, Gúdar-Javalambre ou la Sierra de Albaracín, où il existe un parc mycologique et des routes mycologiques balisées.

En outre, dans de nombreuses municipalités d'Aragon, des événements liés à la mycologie sont organisés, qui permettent d'interpréter l'environnement, d'identifier les espèces et de promouvoir les bonnes pratiques de récolte.



Cette richesse se reflète dans les expériences mycologiques proposées par le secteur. Ainsi que dans le réseau d'établissements de restauration qui préparent des plats portant leur propre nom et dont cet ingrédient est l'ingrédient principal. L'endroit idéal pour déguster un produit kilomètre zéro, unique et de qualité, polyvalent et sain.



**PLUS D'INFORMATIONS**  
[www.micoaragon.es](http://www.micoaragon.es)



# / PRODUITS AVEC DÉSIGNATION GÉOGRAPHIQUE

IL EST SURPRENANT DE CONSTATER À  
QUEL POINT LES CARACTÉRISTIQUES  
ET LA TRADITION DE CHAQUE  
TERRITOIRE PEUVENT DONNER UN  
CARACTÈRE UNIQUE À CHAQUE PRODUIT.  
VOUS POUVEZ LE CONSTATER PAR  
VOUS-MÊME.

## PÊCHE DE CALANDA



*Le fruit sucré de  
l'ingéniosité et de l'exigence.*

Ce qui distingue la pêche de Calanda, c'est le soin avec lequel elle a été cultivée. Le résultat est un fruit d'une couleur uniforme, entre le jaune crème et le jaune paille, avec une dureté et une teneur en sucre qui se traduisent par un aspect imbattable et une saveur unique pour ce fruit cultivé à Teruel et Saragosse.





Jambon de Teruel

## JAMBON DE TERUEL / ÉPAULE DU PORC DE TERUEL



*Un jambon né avec une étoile*

Les conditions environnementales particulières des hauts plateaux de Teruel, avec leur climat froid et sec, ont permis l'affinage de jambons et d'épaules de grande qualité depuis des temps très anciens.

Aujourd'hui, les jambons et épaules de Teruel sont obtenus à partir de porcs croisés, nés et engraisés dans des exploitations situées dans la province de Teruel, nourris principalement de céréales.

Les caractéristiques externes sont fournies par la forme allongée du sabot, qui peut avoir une croûte pleine ou une forme en "V", où une étoile à huit pointes est gravée avec le mot "Teruel".

Le logo de l'appellation distingue et garantit les produits de cette Appellation d'Origine.

À la coupe, le jambon présente un aspect brillant avec une graisse partiellement infiltrée. Sa saveur exquise, douce et légèrement salée, est un véritable délice pour le palais.





Pêche de Calanda



Huile du Bas-Aragon (AOP)

### OIGNON FUENTES DE EBRO (AOP)

*C'est doux et n'irrite pas les yeux !*



Grâce à la qualité des terres où il est cultivé, la variété d'oignon "Dulce de Fuentes", très proche de Saragosse, est un produit noble et unique. Il se caractérise par sa couleur blanche paille, son caractère spongieux, son faible irritation aux yeux et son goût légèrement sucré.



Oignon Fuentes de Ebro

### HUILE DU BAS ARAGON (AOP)

*De l'or liquide, l'un des meilleurs au monde.*



Les variétés d'olives utilisées pour obtenir ce précieux liquide, considéré comme l'une des meilleures huiles du monde, sont l'empeltre, l'arbequina et la royal. Elles se distinguent par un aspect net, une couleur jaune doré et un léger goût d'amande, sans amertume et légèrement piquant. Si bonnes qu'elles n'ont besoin de rien d'autre.

### HUILE SIERRA DEL MONCAYO (AOP)

*Aussi bonne que la meilleure, différente des autres.*



Elle reconnaît les variétés empeltre, arbequina, negral, verdial et royal. Ce sont des huiles équilibrées. L'évaluation olfactive présente des arômes fruités d'olives vertes, d'olives mûres et de fruits secs avec des propriétés uniques qui la différencient du reste des zones oléicoles. Ne la négligez pas.



Aragon suckling lamb (PGI)

Asperges de Navarre (IGP)

## AGNEAU DE LAIT D'ARAGON (IGP)

*Une viande exquise*



L'agneau de lait d'Aragon (connu en espagnol sous le nom de « ternasco ») a été nourri dès sa naissance au lait maternel et complété "ad libitum" par de la paille blanche et des concentrés autorisés, avec une période de lactation minimale de 40 jours et un poids compris entre 8 et 12,5 kg, des conditions qui en font un mets délicat à déguster à table. La génétique est essentielle dans ce cas, car elle provient de cinq races autochtones : Roya Bilbilitana, Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Maellana et Ansotana.

Rôti avec des pommes de terre, c'est l'un des plats les plus typiques de la gastronomie aragonaise.

## ASPERGES DE NAVARRA (IGP)

*Le luxe gastronomique  
de la vallée de l'Èbre*



L'Indication Géographique Protégée « Espárrago de Navarra » protège également la production dans les régions voisines de La Rioja et d'Aragon, où l'asperge est une culture traditionnelle.

Sous cette dénomination, il est produit dans 43 communes aragonaises, appartenant aux provinces de Huesca et de Saragosse. Il se distingue par sa couleur blanche, sa texture lisse, peu ou pas fibreuse et un équilibre parfait dans la douceur de son amertume en bouche.





## / NOS VINS

L'UNE DES ATTRACTIONS TOURISTIQUES LES PLUS POPULAIRES DE NOS JOURS EST L'ŒNOTOURISME. L'ARAGON COMPTE CINQ APPELLATIONS D'ORIGINE VITICOLE RÉGIONALES ET UNE RÉGION SUPRA-AUTONOME.



PLUS D'INFORMATIONS  
[www.enoturismodearagon.com](http://www.enoturismodearagon.com)

---

+ Info: [www.rutadelvinosomontano.com](http://www.rutadelvinosomontano.com)  
[www.dosomontano.com/festival-del-vino](http://www.dosomontano.com/festival-del-vino)  
Espace des vins de l'AOP Somontano.  
Avda. de la Merced, n° 64. Barbastro (Huesca, Espagne)

---

+ Info: [www.larutadelagarnacha.es](http://www.larutadelagarnacha.es)  
Musée AOP Campo de Borja, Monastère de Veruela. Vera de Moncayo (Saragosse)

---

+ Info: [rutadelvinocalatayud.com](http://rutadelvinocalatayud.com)  
Musée du vin de l'AOP Calatayud.  
Monastère de Piedra. Nuévalos (Saragosse)

---

+ Info: [www.rutadelvinocampodecarinena.com](http://www.rutadelvinocampodecarinena.com)  
Musée du vin de l'AOP Cariñena  
Cno de la Platera, 7. Cariñena (Saragosse)

---

+ Info: [www.vinosdelatierradearagon.es](http://www.vinosdelatierradearagon.es)

---

**Somontano, Cariñena, Campo de Borja et Calatayud et Aylés sont des appellations d'origine viticole régionales. En outre, le Conseil régulateur de l'AOP Cava, certifie les vins produits dans 7 communautés autonomes, dont l'Aragon.**

**Dans toutes ces régions, vous pourrez découvrir les secrets de ce monde divertissant, gorgée par gorgée.**



### AOP SOMONTANO

Le Somontano de Barbastro est une zone viticole traditionnelle depuis l'Antiquité.

Il s'agit d'une terre de transition entre la vallée de l'Ebre et les Pyrénées, avec un microclimat favorable pour les vignobles, ce qui signifie que les raisins mûrissent plus tôt que dans d'autres régions d'Aragon.

Les cépages les plus couramment produits sont le Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Chardonnay ou Gewürztraminer.

Une sélection minutieuse de caves et d'établissements touristiques, reconnus pour leur qualité et leur professionnalisme, se sont regroupés au sein de la Route du Vin du Somontano qui, à travers une multitude de propositions et d'activités (Bus du Vin, visites de caves, dégustations, etc.), nous invite à savourer les plaisirs de la vie et à connaître le spectaculaire paysage pré-pyrénéen.

En outre, le Festival du Vin Somontano est l'un des événements œnotouristiques les plus importants d'Espagne. Il a lieu au mois d'août et vous pouvez y écouter de la musique en direct, participer au salon gastronomique avec des tapas exquis et des vins AOP ou prendre part à des ateliers de dégustation et à des visites de caves, parmi de nombreuses autres activités.



Vignobles Cariñena



## AOP CARIÑENA

Campo de Cariñena est l'une des zones viticoles les plus traditionnelles de notre pays, qui continue à se réinventer. Les signes d'identité sont toujours les mêmes, mais la façon d'interpréter la culture et la tradition du vin évolue. Par conséquent, la manière de définir et de présenter ses vins est différente.

Certains des cépages utilisés sont : Garnacha rouge, Cariñena, Tempranillo, Monastrell, Juan Ibáñez, Cabernet Sauvignon, Macabeo, Garnacha blanche, Parellada et Moscatel romano.

L'Association pour la Promotion Touristique de la Route du Vin de Campo de Cariñena rassemble les efforts de différents établissements dans le but d'offrir de nouvelles propositions touristiques basées sur le vin, afin que les visiteurs puissent profiter de ce territoire authentique à travers sa variété de paysages, de monuments, d'aliments et de vins.

## AOP CAMPO DE BORJA

Sa tradition remonte à des siècles, lorsque, sous le Moncayo, les moines du monastère de Veruela cultivaient leurs vignobles depuis des temps bien plus anciens.

Le Campo de Borja conserve ce caractère mystique entre caves, tonneaux et silence, qui a su préserver toute la sagesse des grands vignerons de la région.

Sa diversité de microclimats et de sols enrichit les nuances de l'impressionnant patrimoine viticole du grenache et nous permet d'appeler le Campo de Borja, l'empire du grenache.

La production est clairement dominée par cette variété bien qu'elle soit également accompagnée de Tempranillo, Syrah et Cabernet.



## AOP CALATAYUD

Les énormes différences de température entre le jour et la nuit dans cette zone ont une influence décisive sur le processus de maturation des raisins, ce qui en fait la vendange la plus tardive d'Aragon.

Ces variations permettent d'obtenir des vins très équilibrés, différents du reste des appellations aragonaises : doux et très adaptés aux goûts actuels du marché. La variété la plus importante est le grenache rouge, un cépage qui a plus de 40 ans et qui est planté dans des terrains escarpés.



*Tempranillo*



*Cabernet*



*Syrah*



*Grenache*

Dans tout l'Aragon, il y a des caves que l'on peut visiter.



Cave AOP Somontano



ASOCIACIÓN DE  
**VINOS DE  
LA TIERRA  
DE ARAGÓN**

## VINOS DE LA TIERRA

Vinos de la Tierra a été créé pour distinguer, dans des territoires spécifiques, une série de vins qui réservent d'agréables surprises aux consommateurs. Reconnue au niveau européen comme Indication Géographique Protégée (IGP), cette figure identifie les vins dont la qualité et la réputation sont dues à leur origine géographique.

Il existe actuellement cinq indications enregistrées, réparties entre les trois provinces aragonaises : Valle del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bajo Aragón, Valdejalón et Ribera del Jiloca. Et une sixième mention, Ribera del Queiles, qui couvre également le territoire de la Navarre. Des vins aux caractéristiques propres qui méritent sans aucun doute d'être connus.







## / CAVA EN ARAGON (VIN MOUSSEUX)

DANS DIFFÉRENTES PARTIES DE LA PROVINCE DE SARAGOSSE (AINZÓN, CARIÑENA ET CALATAYUD), IL EXISTAIT UNE TRADITION D'ÉLABORATION DE VINS MOUSSEUX SELON LA MÉTHODE DITE CHAMPENOISE, QUI FONT PARTIE DE L'ACTUELLE RÉGION DE L'APPELLATION D'ORIGINE CAVA.

Ces vins mousseux ont été produits selon la méthode traditionnelle caractérisée par une première phase d'élaboration du vin de base (première fermentation), suivie de l'ajout du tirage, un mélange de levure et de sucre, et enfin de la seconde fermentation en bouteille pendant un minimum de neuf mois.

+ Info: [www.aragonalimentos.es](http://www.aragonalimentos.es)



## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les vins d'Aragon obtiennent d'excellentes notes dans les meilleurs et les plus prestigieux concours du monde.

Les routes des vins du Somontano, de Campo de Cariñena, de Calatayud et de Garnacha (Campo de Borja), ont uni leurs forces pour former la marque Enoturisme Aragon, dans le but de se promouvoir ensemble et d'intensifier ainsi leur présence sur le marché.

Apprenez à connaître les vins d'Aragon et obtenez gratuitement vos certificats d'expert.

**Voulez-vous  
devenir**

**#ARAGONWINEEXPERT?**



PLUS D'INFORMATIONS  
[www.aragonwineexpert.com](http://www.aragonwineexpert.com)



# /TAPAS

LES TAPAS SONT CES PETITS DÉLICÉS QUI VOUS PERMETTENT DE GOÛTER DIFFÉRENTS SAVEURS ET TEXTURES EN UNE SEULE BOUCHÉE. UNE COUTUME BIEN ANCRÉE EN ARAGON QUI ALLIE TRADITION ET MODERNITÉ.

Huesca, Teruel et Saragosse sont les villes des tapas. Les concours organisés chaque année dans ces villes, ainsi que dans d'autres régions d'Aragon, montrent que ces villes innovent dans l'art de manger debout, avec des établissements qui démontrent leur leadership dans la recherche et le développement de la nouvelle micro-cuisine.



À Huesca, l'offre de tapas s'est renouvelée et revitalisée, et se concentre désormais dans le centre-ville, notamment dans la zone située entre les Porches de Galice et l'église de San Lorenzo.

À Teruel, il existe une offre populaire, commune à presque tous les établissements, basée principalement sur le jambon et autres produits du porc, les fritures et les saumures. Il s'agit d'une offre plus proche des portions que des pinchos ou des tapas. Pour les déguster, il faudra se promener dans les rues Yagüe de Salas, San Juan, la Plaza del Torico et les rues adjacentes, le Paseo del Óvalo, la Ronda de Ambeles et le Tozal.





À Saragosse, la zone la plus connue pour les tapas se trouve principalement dans la vieille ville, en particulier dans la zone du Tubo, la place Santa Marta, San Miguel et Santa Cruz, où une combinaison d'établissements traditionnels aux racines bien ancrées, avec des propositions inédites, pleines d'imagination et de bon goût.





## / LA MARQUE C'ALIAL

C'EST UNE MARQUE DE GARANTIE DU GOUVERNEMENT D'ARAGON QUI IDENTIFIE LES PRODUITS ALIMENTAIRES QUI SE DISTINGUENT PAR LEURS QUALITÉS GASTRONOMIQUES PARTICULIÈRES.

Les produits portant ce sceau sont :

- Viande de bœuf
- Échine de saucisse
- Porc conservé dans l'huile
- Saucisse Longaniza de Aragón
- Chorizo
- Huile d'olive extra vierge
- Fruits protégés avec traitements intégrés
- Oeufs
- Riz
- Bourrache
- Coc de Fraga
- Tresse d'Almudévar
- Oignon doux
- Nougat noir et guirlache (nougat traditionnel des Pyrénées aragonaises à base d'amandes et de caramel solidifié)
- Châtaignes en massepain
- Fruits d'Aragon
- Gâteau russe
- Pain

Les produits C'Alial, ainsi que les aliments d'Appellation d'Origine Protégée ou d'Indication Géographique Protégée de la région, offrent le meilleur et le plus complet échantillon de la gastronomie aragonaise.



# / CONFISERIE DE QUALITÉ

IL EXISTE DE NOMBREUSES SPÉCIALITÉS LOCALES DANS LESQUELLES L'AMOUR VERS LA TRADITION ET L'IMAGINATION CULINAIRE SE SONT CONJUGUÉS POUR CRÉER D'AUTENTIQUES DÉLICES PORTANT LEUR PROPRE NOM, DONT NOUS NE CITERONS QUE QUELQUES-UNS.

Dans la province de Huesca, les pâtisseries se distinguent par leur excellence. Parmi les nombreuses spécialités, citons : le Coc de Fraga, la Tresse d'Almudévar, les châtaignes en massepain de Huesca, le Gâteau russe, les Lacitos (Noeuds) et Jaqueses (de Jaca), les Tortas de Ayerbe et les Chesitas de la vallée de Hecho.

À Teruel : Suspiros de Amante de Teruel, Pastas del Maestrazgo (tortas de alma, almojábanas, almendrados, mantecados...) et Piedrecicas del Calvario, à Alcorisa.

À Saragosse : turrón guirlache, Adoquines del Pilar, Fruits d'Aragon et Tortas de balsa de Caspe.

Cependant, bien que beaucoup de ces produits soient originaires d'une zone, ils sont commercialisés dans d'autres régions d'Aragon, notamment dans la ville de Saragosse.



Célèbre gâteau russe de Huesca.



Châtaignes en massepain typiques de Huesca.



Ancienne pâtisserie à Jaca.



Gloires de jaunes d'oeuf.

# / NOS ÉTOILES MICHELIN

LE CÉLÈBRE GUIDE A DÉCERNÉ L'ÉTOILE DÉSIRÉE À QUELQUES REPRÉSENTANTS DE CE QUE NOUS POURRIONS APPELER LA CUISINE DE SIGNATURE ARAGONAISE, QUI SAIT INTERPRÉTER LE CARACTÈRE DE NOS PRODUITS DANS LA HAUTE CUISINE.



Lillas Pastia

## TABERNA LILLAS PASTIA À HUESCA

Ici, il n'est pas difficile de s'abandonner au plaisir des sens. Carmelo Bosque propose une cuisine moderne dans laquelle il applique sa connaissance de ses racines les plus profondes et des produits de son environnement naturel, s'étant spécialisé dans l'utilisation de la truffe. Et avec cet apport d'ingéniosité, de créativité et de recherche, il fait de chaque plat une œuvre d'art.



Tatau

## RESTAURANT TATAU À HUESCA

Il ne s'agit pas d'un restaurant ordinaire, ni d'un bar comme les autres. Tonino Valiente transmet à travers sa cuisine ses valeurs d'enthousiasme et d'effort, de passion pour son métier, de dévouement et de respect de la tradition. Sa cuisine est préparée avec amour, technique et dévouement. C'est le souci du détail, une bière bien tirée, un café de qualité, de bons vins d'ici et d'ailleurs, "Tatau est tout ce que nous sommes, c'est tout ce que nous aimons".



Callizo

## RESTAURANT CALLIZO À AINSA, HUESCA

Au cœur des Pyrénées, à côté du Parc National d'Ordesa y Monte Perdido, Josetxo Souto et Ramón Aso proposent dans leur restaurant une cuisine de montagne technique et émotionnelle. Leur priorité : les produits locaux des Pyrénées aragonaises. Avec une image renouvelée, l'essence de leur cuisine reste la même, moderne, évolutive et réfléchie. De plus, elle est encore plus axée sur les produits locaux.



Espacio N

## ESPACIO N À ESQUEDAS, HUESCA

Ana Acín et Eduardo Salanova se sont lancés dans un nouveau concept de modernité, d'audace et de simplicité, dans un espace où le blanc inonde l'atmosphère, ESPACIO N, où la cuisine, la salle à manger et les éléments forment un tout unique pour le plus grand plaisir des convives. Ils proposent une cuisine créative à la technique imbattable à laquelle ils ajoutent des clins d'œil aux anciennes recettes aragonaises et leurs propres créations d'avant-garde, où le principal protagoniste est la saveur.

## HOSPEDERÍA EL BATÁN À TRAMACASTILLA, TERUEL

María José Meda a obtenu la première étoile de la province de Teruel. Elle propose une cuisine très personnelle, toujours présidée par le respect de la matière première offerte par la région, mais sans limites à la créativité et avec des techniques modernes pour réaliser des recettes aussi exclusives qu'originales.



El Batán

## RESTAURANT LA PRENSA À SARAGOSSE

Marisa Barberán prépare une cuisine moderne et créative, mais avec une base traditionnelle dans laquelle elle sait appliquer de fortes doses d'imagination. La matière première est d'une qualité exceptionnelle car c'est la seule façon d'offrir un bon produit. Jour après jour, elle combine parfaitement les saveurs, les arômes, les couleurs et les textures en utilisant les meilleurs ingrédients. À l'heure où la haute cuisine connaît une évolution frénétique, Marisa sait se positionner à l'avant-garde de la tendance.



La Prensa

## RESTAURANT CANCOOK À SARAGOSSE

Cancook signifie cuisine, passion pour le métier, volonté de valoriser l'Aragon et engagement envers l'environnement. Ils travaillent avec des producteurs de la zone pour diffuser le sentiment d'enracinement à leurs clients. Depuis la cuisine, Ramsés González, le deuxième plus jeune chef à avoir atteint l'étoile dans notre pays, prépare une cuisine avec des techniques fraîches, des produits locaux, l'expérience et la saveur, pierre angulaire de sa cuisine.



Cancook

## GENTE RARA À SARAGOSSE

Ce restaurant est devenu une référence en matière de haute cuisine à Saragosse. Cristian Palacio et Sofía Sanz proposent une cuisine créative dans leur restaurant, situé dans un ancien atelier mécanique. Dans leur concept gastronomique, ils offrent une expérience unique et une vision différente du restaurant, dans lequel les gens peuvent participer à tout ce qui se passe dans leur cuisine. Vous y trouverez des saveurs reconnaissables, de la technique, de l'enthousiasme et de la nature. Ils travaillent avec des produits locaux de saison et la tradition de notre terre, dans laquelle ils privilégient l'économie circulaire et la durabilité avec l'environnement.



Gente Rara

L'ARAGON EST UNE RÉGION OÙ L'ON SAIT DÉFINITIVEMENT COMMENT BIEN MANGER ET S'AMUSER EN MÊME TEMPS. VOICI QUELQUES IDÉES ET UN CONSEIL : GOÛTEZ TOUT.

## / ET MAINTENANT, PROFITEZ-EN



### **BOURRACHE, RIZ ET PALOURDES**

---

Ingrédients pour 4 personnes

160 gr. de riz  
400 gr. de bourrache  
16 palourdes  
2 gousses d'ail  
1 cuillère à café de persil haché  
1 dl. d'huile  
2 dl. de fumet de poisson  
1 cuillère à soupe de farine et de sel

---

#### Préparation

Versez un peu d'huile dans une poêle et faites-y revenir une pincée d'ail et de persil hachés. Ajoutez un peu de farine et de fumet de poisson. Ajoutez la bourrache coupée en bâtonnets ainsi que le riz. Après environ 10 minutes sur le feu, ajoutez le sel et les palourdes. Une fois que les palourdes se sont ouvertes, ajustez le sel et vérifiez la cuisson du riz.



### **POULET AU CHILINDRÓN**

---

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet  
3 oignons moyens  
4 poivrons rouges  
2 feuilles de laurier  
6 gousses d'ail  
1 kg. de tomates naturelles  
200 gr. de jambon de Teruel (AOP)

---

#### Préparation

Couper le poulet en morceaux et le faire frire dans une poêle. Lorsqu'il est bien doré, placez-le dans une cocotte.

Avec l'huile restante, faites revenir l'ail, l'oignon, le poivron et les dés de jambon. Mélangez ensuite cet assaisonnement avec le poulet dans la cocotte.

Ensuite, blanchissez les tomates, écrasez-les et passez-les dans un chinois. Ajoutez-les ensuite dans la cocotte avec la volaille ainsi qu'une feuille de laurier. Assaisonnez et faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre et prêt à être servi.



**PLUS D'INFORMATIONS**

[www.https://gastronomia-aragonesa.com/  
recetas](https://gastronomia-aragonesa.com/recetas)





## AGNEAU RÔTI AVEC POMMES DE TERRE “A LO POBRE”.

### Ingrédients pour 4 personnes

1,5 kg. d'agneau de lait d'Aragon (IGP)  
2 kg. de pommes de terre  
6 gousses d'ail  
2 feuilles de laurier  
10 dl. d'huile d'olive  
1/2 l. d'eau et sel

### Préparation

Après avoir épluché et coupé les pommes de terre en tranches, placez deux gousses d'ail laminées, les feuilles de laurier, l'huile, le sel et l'eau dans un plat à four. Après avoir assaisonné de sel et d'huile, placez l'agneau sur les pommes de terre.

Mettez-le au four pendant 1 heure et 35 minutes pour qu'il dore progressivement à basse température. Quand vous voyez qu'il est cuit d'un côté, retournez-le pour qu'il soit également doré des deux côtés.



## MORUE EN SAUCE AJOARRIERO

### Ingrédients pour 4 personnes

1 Kg. de morue salée ou dessalée  
4 grosses pommes de terre  
8 gousses d'ail  
3 jaunes d'œufs  
1 oignon  
huile et sel

### Préparation

Faites rôtir la morue épaisse et juteuse au four à température moyenne. Dès qu'elle a ramolli, retirez-la du four et coupez-la en fines lamelles, en jetant la peau et les écorchures, et placez-la dans de l'eau froide. Une fois terminée, la laver plusieurs fois dans l'eau et l'égoutter en la pressant bien pour qu'elle libère toute l'eau qu'elle porte.

Faites chauffer l'huile dans une casserole en terre cuite et ajoutez l'ail finement haché. Avant que l'ail ne commence à colorer, ajoutez la morue émiettée et laissez-la frire lentement. Ensuite, ajoutez les jaunes d'œufs et couvrez le tout.

Séparément, préparez les pommes de terre comme pour les omelettes, faites-les sauter dans la poêle et servez-les mélangées avec la morue.



### PLUS D'INFORMATIONS

[www.aragonalimentos.es/recetas-de-cocina-alimentos-de-aragon](http://www.aragonalimentos.es/recetas-de-cocina-alimentos-de-aragon)



## **BOLICHES DE EMBÚN MIJOTÉS À L'ANCIENNE** (variété de légume sec autochtone d'Aragon)

### Ingrédients pour 4 personnes

200 gr. de boliches avec bâton  
 200 gr. de boliches sans bâton  
 200 gr. de boliches noirs  
 200 gr. de boliches vieux  
 4 têtes d'ail  
 1 grand oignon  
 4 carottes  
 2 poireaux  
 persil, huile du Bas-Aragon (AOP) et sel

### Préparation

La veille de la préparation du plat, faire tremper les boliches dans de l'eau.

Le lendemain, placez les boliches dans quatre cocottes et dans chacune d'elles, ajoutez une tête d'ail, une carotte, un morceau de poireau et un bon filet d'huile d'olive. Faites cuire le tout dans de l'eau froide à feu doux jusqu'à l'obtention d'une texture beurrée.

Assaisonnez le tout avec un peu d'oignon frit, du persil haché et du sel.

Il est conseillé de faire bouillir les boliches dans une eau minérale à faible densité de calcium.



## **POMMES DE TERRE "A LA IMPORTANCIA"**

### Ingrédients pour 4 personnes

pommes de terre  
 farine  
 œufs  
 huile d'olive  
 bouillon de volaille  
 ail et persil  
 bouillon de jambon

### Préparation

Épluchez et nettoyez les pommes de terre, puis coupez-les en tranches épaisses. Trempez-les dans de la farine et de l'œuf battu et faites-les frire dans une grande quantité d'huile chaude. Lorsqu'elles sont frites, recouvrez les pommes de terre avec le bouillon de volaille et de jambon, et avec un assaisonnement préparé avec de l'ail et du persil. Une fois le plat prêt, il faut le faire légèrement bouillir dans une casserole séparée et le servir chaud.



En outre, l'Association aragonaise des cœliaques propose un grand choix de recettes adaptées aux régimes sans gluten.



**MORE INFORMATION**  
[www.celiacosaragon.org/receptorio](http://www.celiacosaragon.org/receptorio)



# CALIDAD DIFERENCIADA DE ARAGÓN

Alimentos únicos y vinculados al territorio

## DOP VITIVINÍCOLAS



D.O. CAVA

## DOP ALIMENTARIAS



## 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



## ARTESANÍA ALIMENTARIA



## PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



## MARCAS DE GARANTÍA





[www.turismodearagon.com](http://www.turismodearagon.com)



**tourisme**  
durable



L'ARAGON EST SAVEUR  
PRODUITS UNIQUES  
APPELLATION D'ORIGINE  
LE SCEAU C'ALIAL  
PÂTISSERIE DE QUALITÉ  
ET MAINTENANT, PROFITEZ-EN



[www.gastronomia-aragonesa.com](http://www.gastronomia-aragonesa.com)

