



## ARAGÓN

- AGRICULTURA Y GANADERÍA
- DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
- CONSUMO ALIMENTARIO
- DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD DIFERENCIADA
- SABORES DE ARAGÓN
- RUTAS CON SABOR





[ Viñedos en Paniza. Campo de Cariñena. Zaragoza. ]



## AGRICULTURA Y GANADERÍA

**A**ragón cuenta con una superficie total de 47.720 km<sup>2</sup>, el 9,4% de España; de ésta, más de un 30% está por encima de los 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar y más del 27% se sitúa entre 600 y 1.000 metros de altitud.

La superficie de cultivos asciende a 1,7 millones de hectáreas, mientras que los prados y pastizales suman 470.000 hectáreas y el terreno forestal 1,3 millones. Un 27% de la superficie cultivada es de regadío. En Aragón hay unas 51.000 explotaciones agrarias.

Los cultivos herbáceos, con un millón de hectáreas, ocupan más del 57% de la superficie cultivada en Aragón, mientras que los leñosos se extienden por otras 200.000 hectáreas.

Dentro de los cultivos herbáceos, la mayor superficie corresponde a los cereales, entre los que destacan el trigo, la cebada y el maíz. La producción cerealista, junto con la alfalfa (que alcanza casi 100.000 hectáreas), es fundamental para la alimentación de la ganadería de cebo, muy relevante en Aragón.

Son muy importantes en Aragón los frutales de hueso y de pepita, especialmente manzana, pera y melocotón, de alta calidad. La superficie de manzano en regadío alcanza las 4.400 hectáreas, la de pera está en torno a las 5.800 hectáreas y la de melocotón supera las 12.000 hectáreas. También son relevantes las cerezas, con más de 7.000 hectáreas. Entre los frutos secos destaca el almendro, con unas 70.000 hectáreas. Aragón tiene unas 46.000 hectáreas de viñedo, de las que el 22% se encuentra en regadío. Los vinos con denominación de origen suponen el 36% de los vinos aragoneses.

La superficie de olivar de almazara es de casi 48.000 hectáreas, que producen aceites de alta calidad muy apreciados, más del 66% del aceite aragonés es virgen extra.

### PRODUCCIONES GANADERAS

Aragón es una gran región cebadora de ganado intensivo, y cuenta también con ganado extensivo, sobre todo ovino y vacuno en el Pirineo y Prepirineo.

La región cuenta con casi el 5% del censo vacuno español, siendo los animales de cebo menores de 12 meses (casi 195.000 cabezas) el principal capítulo (más del 70% de la cabaña).

El censo de ovino se acerca a los 2,1 millones de cabezas. Prácticamente toda la cabaña está orientada a la producción de carne.

El censo de ganado porcino aragonés supera los 5,5 millones de cabezas. La región es una de las grandes áreas productoras de porcino y está muy vinculada a la producción catalana. Además del ganado convencional, existe un ganado de calidad diferencial, que da lugar al jamón y embutidos de Teruel.

### INDUSTRIA ALIMENTARIA

En Aragón hay casi 1.100 empresas alimentarias. Por volumen de actividad destacan las de alimentación animal (26%), cárnicas (25%), productos de molinería (10%), pan, pastelería y galletas (9%) y vinos (7%).



[ Melocotoneros ecológicos. Binaced. Huesca. ]

Son muy importantes en Aragón los frutales de hueso y de pepita, especialmente manzana, pera y melocotón, de alta calidad. También son relevantes las cerezas y, entre los frutos secos, destaca el almendro.



[ Bodega Irius. Somontano. Huesca. ]



[ Cerdos ecológicos. Teruel. ]



[ Sabiñánigo. Huesca. ]







[ Lechugas ecológicas. Nuez de Ebro. Zaragoza. ]



[ Paniza. Zaragoza. ]



[ Olivos en Mas de las Matas. Teruel. ]



[ Vacuno de carne. Zaragoza. ]

Aragón es una gran región cebadora de ganado intensivo, y cuenta también con ganado extensivo, sobre todo ovino y vacuno en el Pirineo y Prepirineo.





## DISTRIBUCIÓN COMERCIAL, HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

**A**ragón cuenta con más de 1,4 millones de habitantes y dispone de una oferta comercial minorista con más de 28.000 actividades comerciales que alcanzan una superficie de venta superior a 3 millones de m<sup>2</sup>. El comercio de alimentación representa casi el 40% de las licencias y un 18% de la superficie de venta. Por su parte, el comercio tradicional de alimentación registra 10.400 establecimientos con 287.000 m<sup>2</sup>, con una superficie media por establecimiento de 27,5 m<sup>2</sup>.

Por importancia relativa, en términos de superficie, destacan Galerías Primero, Eroski, Carrefour y Covirán (otros grupos relevantes son Sabeco, El Corte Inglés, Cabrero e Hijos o Lidl). Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m<sup>2</sup>) suponen un 13,5% de la superficie; los medianos supermercados (400-999 m<sup>2</sup>) llegan al 25,8% de la superficie de venta; los grandes supermercados (más de 1.000 m<sup>2</sup>) alcanzan una superficie del 27,4; los establecimientos de descuento representan un 16,3% de la superficie de venta, y, por último, los hipermercados de la región suponen cerca de 17% de la superficie en librerías.

Asimismo, los mercadillos que se organizan en los pueblos de Aragón ofrecen una variada muestra de productos. Esta comunidad autónoma

cuenta con cerca de 340 licencias especializadas en comercio ambulante y en mercadillos.

En la vertiente del comercio al por mayor destaca la oferta que concentra Mercazaragoza con cerca de 700.000 m<sup>2</sup> y 353 empresas mayoristas que venden 181.000 toneladas anuales de alimentos, en su mayoría frutas y hortalizas, pescados y mariscos, y carnes.

También destacan 14 autoservicios mayoristas instalados en la región aragonesa que alcanzan un total de 25.000 m<sup>2</sup>. Hay 3 establecimientos de Covalco, 3 de Cabrero e Hijos, aunque la mayor superficie se localiza en el establecimiento de Makro Autoservicio Mayorista.

La estructura comercial de Aragón se vertebra en torno a seis áreas comerciales: Barbastro (Huesca), Calatayud (Zaragoza), Huesca, Monzón (Huesca), Teruel y Zaragoza. Estas áreas comerciales se subdividen, a su vez, en diez subáreas comerciales.

La comunidad de Aragón presenta distintas alternativas turísticas que enlazan con el comercio y la restauración. Así pues, en esta comunidad autónoma se contabilizan anualmente cerca de 4,1 millones de pernoctaciones en los cerca de 780 hoteles de esta comunidad autónoma.

Aragón cuenta con cerca de 9.000 actividades de restauración y bares, entre éstas: 1.500 restaurantes, 5.500 bares y 150 comedores colectivos.



## CONSUMO ALIMENTARIO EN ARAGÓN

En términos medios, cada aragonés consume anualmente 154 huevos, 60 kilos de carne, 32 kilos de pescado, 79 litros de leche, 29 kilos de quesos y otros derivados lácteos, 39 kilos de pan, 17 litros de aceite, 14 litros de cerveza, 79 kilos de hortalizas frescas, 104 kilos de frutas frescas, 10 kilos de platos preparados, 50 litros de aguas envasadas, 8 litros de vino y 40 litros de bebidas refrescantes y gaseosas.

Aragón registra un gasto per cápita en alimentación superior a la media nacional. Por importancia, carne, pescado, frutas frescas, hortalizas frescas, derivados lácteos, pan, bollería, pastelería, galletas y cereales y leche engloban las mayores participaciones sobre el gasto total.

En comparación con la media nacional, los consumidores de Aragón cuentan con un gasto superior en hortalizas frescas, aceite, carne y chocolates y cacao; mientras que, por el contrario, gastan menos en vino, agua mineral, cervezas y platos preparados.

En términos de consumo per cápita, las tendencias son bastante parecidas al gasto y, tomando como referencia la media nacional, en Aragón se consume una mayor cantidad de hortalizas frescas, aceite, carne y pesca; mientras que, por el contrario, el consumo es menor en derivados lácteos, platos preparados, bebidas refrescantes y gaseosas y bollería, pastelería, galletas y cereales.



[ Mercado Central de Zaragoza. ]



[ Tienda de alimentación. Jaca. Huesca. ]





[ Restaurante El Cachirulo. Zaragoza. ]



DENOMINACIONES DE ORIGEN  
Y DE CALIDAD DIFERENCIADA

DENOMINACIONES  
DE ORIGEN PROTEGIDAS

- JAMONES
  - JAMÓN DE TERUEL ☼
- FRUTAS
  - MELOCOTÓN DE CALANDA ☼
- ACEITES
  - ACEITE DEL BAJO ARAGÓN ☼
  - ACEITE SIERRA DEL MONCAYO\*
- HORTALIZAS
  - CEBOLLA FUENTES DE EBRO \*\*☼

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- VINOS
  - CALATAYUD
  - CAMPO DE BORJA
  - CARIÑENA
  - SOMONTANO
  - CAVA \*\*

INDICACIONES GEOGRÁFICAS  
PROTEGIDAS

- CARNES
  - CARNE DE ÁVILA \*\*/☼
  - CARNE DE VACUNO MONTAÑAS DE ARAGÓN \*
  - CARNE DE CERDO DE TERUEL \*
  - TERNASCO DE ARAGÓN ☼
- HORTALIZAS
  - ESPÁRRAGO DE NAVARRA \*\*/☼
- QUESOS
  - QUESO DE TERUEL \*

MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

- EMBUTIDOS
  - LOMO EMBUCHADO
  - LONGANIZA DE ARAGÓN
  - MORCILLA DE ARAGÓN
  - CHORIZO

- TURRÓN, BOLLERÍA Y DULCES
  - ALMENDRADOS
  - ALMOJABANAS
  - CARQUIÑOLES
  - CASTAÑAS DE MAZAPÁN
  - COC DE FRAGA
  - FLORENTINA
  - FRUTAS DE ARAGÓN
  - GUIRLACHE
  - PASTEL RUSSO
  - MANTECADOS DEL MAESTRAZGO
  - PIEDRECICAS DEL CALVARIO
  - TORTA DE Balsa
  - TORTAS DE ALMA
  - TORTAS DE MANTECA
  - TRENZA DE ALMUDÉVAR
  - TURRÓN NEGRO
- ACEITUNAS
  - OLIVAS DE CASPE
- CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS
  - POLLOS
  - CARNE DE VACUNO
  - PALETA CURADA
  - CECINA
  - CONSERVA DE CERDO EN ACEITE
  - TERNASCO AHUMADO



## ■ HUEVOS

- HUEVOS

## ■ PASTAS ALIMENTICIAS

- PASTAS ALIMENTICIAS

## ■ QUESOS

- QUESO FRESCO
- QUESO CURADO

## ■ FRUTAS Y HORTALIZAS

- FRUTA EN CONSERVA
- CEBOLLA DULCE DE FUENTES
- FRUTA DE PROTECCIÓN INTEGRADA
- BORRAJA

## ■ CONDIMENTOS

- AZAFRÁN DE ARAGÓN

## ■ ARROCES

- ARROZ

## ■ ACEITE

- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

## ■ MIEL

- MIEL

## ■ VINAGRES

- VINAGRE DE VINO

## ■ HARINAS

- PAN DE CAÑADA Y PINTERA

## ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

- JAMÓN SERRANO

## AGRICULTURA ECOLÓGICA

- COMITÉ ARAGONÉS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

## VINOS DE LA TIERRA

- VALLE DEL CINCA
- BAJO ARAGÓN
- VALDEJALÓN
- RIBERA DEL JILOCA
- RIBERA DEL GÁLLEGO-CINCO VILLAS
- RIBERA DEL QUEILES \*\*



\* Denominación en tramitación  
 \*\* Denominación compartida con otras CCAA  
 e Inscrita en el Registro de la UE





[ EL BATURRO. [1900]. Cartulina litografiada. 33,2 x 49. ]

## SABORES DE ARAGÓN

**A**ragón tiene límites con seis comunidades autónomas (Cataluña, Comunidad Valenciana, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Navarra y La Rioja) y con Francia. Además fue reino y poderoso, porque junto con el condado de Barcelona y los reinos de Mallorca y Valencia, El Rosellón, La Cerdaña, Cerdeña, Nápoles y Sicilia formaron la Corona de Aragón, que fue una gran potencia universal durante casi todo el siglo XV. La consecuencia es que esta situación se ha dejado notar en su cultura y por supuesto en su gastronomía, conformando una cocina de criterios muy amplios, pero con el denominador común de dar importancia fundamental a lo auténtico, que siempre fue reflejo del carácter de los pobladores de estas tierras, lo que sigue manifestándose en todos sus comportamientos.

En Aragón concurren diversos climas, debido a la influencia del Mediterráneo por el este, a los dominantes vientos continentales por el norte y a la impronta del Ebro que lo cruza de oeste a este. La orografía es variada, tanto que coincide el punto más alto de la península con zonas en el cauce del Ebro que no llegan a los doscientos metros. También los suelos son muy diferentes, graníticos a veces, de aluvión otras, y en estas circunstancias se encuentran todo tipo de producciones agrarias, que están presentes en la mesa aragonesa.

### LA IMPORTANCIA DE LA PRODUCCIÓN CEREALISTA

Disponer de trigo fue fundamental para la economía de los pueblos durante muchos años, porque era la base de su subsistencia. Aragón fue siempre rico en este producto por cantidad y calidad y

su impronta se sigue notando. Seguramente no hay ningún sitio en España en el que se valore más al pan, en el que haya tanta variedad y con tanto significado ritual, como lo demuestra la elaboración de panes especiales para conmemorar muchas fiestas y su participación en la cocina.

Las migas son un plato muy significado, una reminiscencia de una cocina pastoril, muchas veces alabada como modelo bucólico, pero al mismo tiempo especialmente valorada y considerada por su dureza. Las migas eran el recurso fundamental para la subsistencia de pastores, que sólo llevaban en su zurrón un mendrugo de pan, un poco de sebo y sal. Hay muchas clases de migas, que han evolucionado y mejorado en su calidad. Se ha sustituido el sebo por aceite de oliva y las posibilidades han mejorado tanto que ya no se entienden las migas “viudas”, porque hoy las antiguas migas de pastor son siempre con “tropezones”, que pueden ser de matanza, como longaniza, morcilla, tocino o torreznos. También pueden añadirse sardinas de cuba, en estación níscales o setas de cardo y durante la vendimia uvas garnachas, que son muy potentes, o delicadas moscateles. En Teruel las migas tienen un proceso de elaboración distinto, porque el aroma y el sabor que se obtienen de ajo es tras un lento proceso en la sartén haciendo que casi se quemen lentamente, sin forzar el calentamiento del aceite. Un componente especial es el jamón de Teruel cortado en lonchas finas superpuestas en el plato, con lo que se consigue que se calienten levemente y las hacen más sabrosas. Con leche se hacen las “migas canas” y con chocolate las de festividad.

El pan es también ingrediente fundamental de las sopas, que se denominan royas cuando se hacen con longaniza; hervidas, con ajos y huevos;



las de sartén con longaniza y patatas; las bielsetanas con carne de cerdo, huevo y queso; las del Moncayo con pimientos rojos y caracoles, y las que Martínez Montiño bautizó como sopas de Aragón que llevan hígado de ternera, caldo de olla, rebanadas de pan y queso rallado. El pan se va sustituyendo y aparecen nuevas creaciones; algunas muy sofisticadas como la sopa de palomas y trufas, que es un plato de alta gastronomía.

### LAS HORTALIZAS

Se cultivan prácticamente todas, pero hay algunas singulares, que tienen su ámbito principal en la ribera del Ebro. Destaca el cardo, típico de las Navidades, tradicionalmente con almendras y cuando se quiere hacer un plato de lujo con trufas, que por cierto en Aragón son muy abundantes, aunque durante mucho tiempo se ignoró. Cuentan que descubrieron su existencia unos “cazadores” franceses que anualmente arrendaban cotos. Venían con perros y recorrían el monte, tiraban pocos tiros y volvían al año siguiente, lo que hizo sospechar a los lugareños que descubrieron el objetivo de sus paseos y empezaron a buscarlas, encontrarlas y comercializarlas en mercados no muy transparentes, pero sí muy concurridos, entre los

que destaca el de Graus, en Huesca, y el de Morella, en el Maestrazgo, en la vecina provincia de Castellón. Son también muy típicos los cardos con besamel, gratinados al horno, con bacalao y con nueces.

Es muy típica la borraja, que se presenta en el mercado en tallos que, sujetos por su nacimiento a un pedúnculo común, terminan en hojas de color verde oscuro y con numerosos pelillos, largos, ásperos, espinosos, punzantes y, en consecuencia, poco agradables al tacto, pero una vez limpia y cocinada es una hortaliza deliciosa. Se pueden comer de muchas formas, porque están buenísimas simplemente cocidas y con un chorrito de aceite (el de empeltre del Bajo Aragón les va de maravilla), pero acompañando a unas almejas en salsa verde, con gambas o en menestras con otras hortalizas son deliciosas. Un plato muy típico y con historia son los “crespillos” que se hacen con hojas de borraja, rebozadas en harina y huevo, fritas y espolvoreadas con azúcar. Es un plato típico de la Fiesta de la Encarnación (25 de marzo) porque, según cuentan, la Virgen y las oliveras se preñaron al mismo tiempo y, por ese motivo, con el aceite de freír los crespillos se embadurnan los brotes de las olivas para que la cosecha sea buena. La tradición, que se sigue practicando en todo el Somontano, es en Barbastro una fiesta muy concurrida y popular.



[ VALLE. Huesca. 1955.  
Cartulina offset. 24 x 34. ]



[ LA ZARAGOZANA. [1920]. Chapa en relieve. 30 x 33. ]



[ PATRIA. Zaragoza [1930].  
Chapa en relieve. 35 x 12. ]



[ LOS AMANTES. Teruel [1960].  
Cartulina offset. 35 x 49. ]

El bisalto es una especialidad aragonesa casi desconocida en otras regiones españolas. Está entre el guisante y las habas por sus características botánicas e incluso por su sabor, con la particularidad de que tienen un toque dulzón y que se comen enteros, con la vaina, como si fuesen judías verdes y, como ellas, están muy ricos cocidos, con un chorro de aceite en el que se han sofrito unos ajos.

Entre las hortalizas aragonesas que se han dado a conocer por su calidad hay que señalar la escarola de Alcañiz, los nabos de Mainar, la coliflor de Zaragoza, los pimientos de Montañana, las cebollas de Fuente, los tomates de la vega del Gállego, los espárragos de Gallur y otras muchas con las que se preparan platos muy interesantes.

### LA COCINA DE LAS HORTALIZAS

Las menestras vegetarianas, que se hacen con alcachofas, espárragos, guisantes, pimientos rojos, berenjenas, calabacín, etc., son una delicia, pero es muy frecuente que se les añada carne de cordero, preferiblemente de piezas un poco grasas, como “la falda”, o de pollo, a las que a veces se les añade, además, jamón picado.

La frigolla es una versión aragonesa de la escalibada catalana, que se hace con pimientos, tomates y berenjenas, asados lentamente al rescaldo, y en el caso del chirigol la versión es del pisto manchego, porque se hace con las mismas hortalizas anteriores, a las que se añade cebolla, pero fritas lentamente en la sartén. Se aprecian mucho las acelgas, simplemente cocidas con patatas o rellenas las pencas con una pasta hecha con carne de cerdo e higadillos de pollo, ligados con cebolla, que se pueden freír una vez rebozadas o gratinar al horno, cubiertas con besamel y queso rallado, que es una especialidad tradicional de las localidades de la cuenca del Jalón. Las patatas cocidas con bacalao, a las que en su momento estacional se les agregan alcachofas, el “rodete”, que es un puré de patatas con cebolla frita, que tiene forma de tortilla, se presenta espolvoreado por ambas caras con pimentón, al gusto, pero mejor picante, las patatas farnero, son puré con huevos batidos y queso rallado y las sanjuaneras se hacen con chorizo, tocino, cebolla y pimientos.

### LOS PLATOS DE PESCADO ARAGONESES

En el Ebro y en los pantanos de su cuenca se crían muchos pescados, como los barbos, los lucios, algunas anguilas, madrillas y enormes silu-

ros con los que se hacen interesantes especialidades, casi siempre con tomate, a veces con almendras. El lucioperca es un pez invasor, que vive en aguas profundas y sólo se acerca a la orilla al amanecer y al atardecer. Tiene un magnífico sabor, una textura agradable, muy firme y el inconveniente de tener muchas espinas, por lo que hay que limpiar muy bien las tajadas antes de cocinarlo en cazuela, con hierbas aromáticas, champiñones, panceta y vino tinto. Le va muy bien la compañía de pan tostado y frotado con ajo.

Hay muchos platos de bacalao, que es prácticamente el único pescado cecial que se comercializa, al haber desaparecido el pejepero y el abadejo (cuyos nombres todavía continúan en muchas recetas) y haber disminuido el consumo de congrio. La preparación más conocida es el ajoarriero, que tiene un cierto significado ritual porque es tradicional comerlo después de la Misa del Gallo, acompañado de una bebida hecha con frutas desecadas y canela, cocidas en vino tinto. El bacalao a la baturra lleva patatas y huevos duros, el zaragozano se hace con coliflor y en el engrudo de Jaca entran a partes iguales patatas cocidas y bacalao, a las que se añaden huevos batidos, ajo y perejil.

La moderna restauración exige la presencia frecuente de pescados y en preparaciones clásicas o innovadoras están presentes en la mesa las diferentes variedades, especialmente las cantábricas en el norte y las mediterráneas en el este. Lo mismo sucede con los mariscos, que se han convertido en un plato frecuente en la cocina aragonesa actual.

### EL “RECAO” Y OTROS PUCHEROS

A finales del siglo XIX y principios del XX los cafés se pusieron de moda en España y era frecuente que una parte importante de la vida de algunos personajes transcurriera en ellos, ya que se hacían tertulias, se citaban con los amigos e incluso se trasladaba el escritorio al velador y en ese caso escritores y periodistas, al mismo tiempo que encargaban la consumición, pedían el “recado de escribir”, que consistía en papel, pluma, tinta y un secante, es decir todo lo necesario para ejercer la profesión. El concepto se extrapoló, se popularizó el término y el “recao” se convirtió en sinónimo de lo que hace falta para hacer algo. Teodoro Bardají lo llevó a la cocina y escribió la receta del “recao de Binéfar” que lleva judías blancas, arroz, patatas, cebollas, aceite de oliva, ajos, laurel, pimienta o pimentón picante y, según dice el autor, cuando se puede, se añade carne, jamón, tocino y algún embutido casero. En el valle de



Benasque se hace un “recao” distinto, con fideos, arroz y garbanzos, que se acompañan con morcilla y huevos duros picados.

En la provincia de Huesca se produce una variedad de judía blanca redonda, casi esférica, que recibe el nombre de “boliches”, con las que se elaboran muy diversos platos por la diferencia de los acompañantes, que pueden ser ajos, aceite de oliva y sal hasta los más variados productos de matanza e incluso con alguna perdiz o pichón. Son famosos los de Biescas, Embún y Luesia. Con judías pintas y pecho de cordero se hace un excelente plato en Monflorite; con alubias rojas y bacalao, el denominado potaje de abadejo y la más sencilla preparación son las judías blancas estofadas con tomillo, que responde, en sus ingredientes, al nombre del plato.

Las lentejas al estilo de Ordesa llevan puerros, morcillas, tomate, setas, hueso de jamón y vino dulce, y en el rancho de arroz cabe casi todo, pero no pueden faltar lomo de cerdo, cordero, tocino y caracoles.

### DE LOS CHILINDRONES AL SALMORREJO

Hay un juego de cartas que se llama chilindrón, que consiste en reunir todos los triunfos en una misma mano y cuando lo que se reúnen son productos muy sabrosos se triunfa, como suceden las diferentes preparaciones que reciben el nombre del juego.

Los chilindrones más famosos son los de pollo, mejor si es de corral, y los de cordero, que debe ser lechal y a poder ser de raza rasa aragonesa. A veces nos sorprenden con los de otras carnes como las de conejo, pichones, ternera o cerdo porque la combinación de cualquier carne con la salsa base del plato, que es tomate, pimiento y jamón, va estupendamente.

Las magras con tomate es un plato muy típico de Teruel que se hace añadiendo variadas plantas aromáticas salvajes. La técnica culinaria varía, pero siempre es conveniente poner el jamón en leche templada durante una media hora para rebajar el punto de sal.

El ternasco es el cordero joven, que pesa entre 18 y 24 kg en vivo y alrededor de los 10 en canal. Es la carne más apreciada de todas las que se producen en Aragón, porque tiene un significado festivo especial. La forma más clásica de prepararlo es asarlo sobre un lecho de patatas y cuando ya está bien dorado se rocía con un majado, que se hace con aceite de oliva, vino blanco, perejil y ajo. Es frecuente que se proceda a mecharlo con tocino, sobre todo en el caso de que la pieza elegida sea la pierna, y más recientemente trufarlo, obteniendo una buenísima combinación de sabores.

Dice una jota que “cuando más goza un baturro es cuando mata el cochino, la noche que va de ronda y el día que vende el vino”, y en gran

parte la razón estaba en que la matanza del cerdo, que proporcionaba las proteínas para todo el año, fue motivo de fiesta familiar con participación de amigos e, incluso, en los pueblos pequeños de todo el vecindario. Casi toda la carne se dedicó tradicionalmente a la elaboración de salazones y embutidos entre los que destacan los jamones, especialmente los actualmente acogidos a la Denominación Jamón de Teruel (que están conquistando una importante cuota de mercado, basados en la calidad y en los controles establecidos), las paletas, longanizas, salchichas y morcillas, sin olvidar las llamadas “conservas” en aceite, de las que el lomo de orza es el rey. Con las carnes frescas se preparan, entre otros platos, el lomo a la baturra, que es un guiso con aceitunas, tomate y perejil, el lomo en salmorejo y los solomillos con ciruelas pasas. La carne de vacuno estofada, la ternera a la jardinera, la presa del predicador, que no está bien especificada cuál es, pero se supone que es la más selecta de las disponibles, con la que se obsequiaba al cura que iba a predicar por Cuaresma. Hay un importante interés por los despojos, con platos tan interesantes como las chirretas, los pilpiligatos, las lechecillas, las chinflainas, los pies de cerdo y las manitas de cordero.

Como hay mucha caza, el catálogo de platos es larguísimo, pero entre los que merecen destacarse están los guisos de liebre y de todos ellos el lebrato al vino tinto, las perdices al rescoldo, el pichón con usones (setas), las codornices escabechadas, el sarrio de Benasque, cocido lentamente en vino tinto, y el jabalí estofado.

Los huevos al salmorejo clásicos llevan filetes de lomo de cerdo, longaniza y costillas, que tradicionalmente estaban en adobo en las orzas que había en cada casa para conservar los productos de matanza, lo que se podía hacer en manteca o en aceite de oliva. Se añaden espárragos, bien grandes y blancos, y lógicamente los huevos dejando que se hagan en cazuela, incorporando una pizca de harina para espesar la salsa y un chorrito de vinagre. En la actualidad las salazones y embutidos suelen ser frescos, sin pasar por la orza, si acaso ligeramente adobados con orégano y para darles color se añade una punta de pimentón. El plato es contundente y cuando un aragonés lo ofrece significa que te aprecia, que eres “de confianza” y que gozas de buena salud porque estiman que sólo puede ofrecerse a personas con capacidad digestiva suficiente para digerirlo.

### PRODUCTOS TRADICIONALES

Los vinos de Aragón han sufrido una transformación muy positiva en los últimos años. Eran vinos muy recios, con muchos grados, muchas “capas”



[ LA BATURRICA. [1930]. Papel cuché litografiado. 28,6 x 18. ]



[ MARIANO BESCÓS. Zaragoza (Aragón) [1910]. Chapa en relieve. 35 x 25. ]

y mucho cuerpo y hoy son modernos, ligeros, sabrosos, aromáticos y muy apreciados. Somontano va a la cabeza de la evolución, pero le siguen de cerca las Denominaciones de Borja, Calatayud y Cariñena. Algunos cavas aragoneses son francamente buenos.

Los aceites de empeltre, sobre todo los del Bajo Aragón, el queso del tronchón, que se hace en el límite de las provincias de Teruel y Castellón, el de cabra de Albarracín y el de vaca de Benasque, el azafrán, que aunque cada vez se siembra menos está muy valorado, las frutas de la cuenca del Jalón, entre las que destacan las cerezas, los extraordinarios melocotones de Calanda, generalmente “embolsados”, los higos de Fraga y de Maella y una gran diversidad de variedades de manzanas, peras y melocotones, que se producen en la ribera del Cinca.

### LA CUIDADA REPOSTERÍA

La conservación de frutas cocidas en almíbar y en algunos casos en vino, como los melocotones, fue una práctica muy común durante mucho tiempo, que coincidía con la elaboración de mostillo (mosto de uva cocido y concentrado) y con el codoñate, que es como se conoció

en gran parte de España y hoy se sigue conociendo en Aragón al dulce de membrillo. También fue frecuente la preparación familiar de neulas, obleas y diversas “frutas de sartén”, que hoy han quedado reducidas a elaboraciones de profesionales que verdaderamente las han cuidado muy bien, prestigiando la repostería tradicional. Hay muchos dulces tradicionales como los “bastos”, que son una interesante versión de mantecados, los refollaos de Ayerbe, las tortas de alma, los augapeiros de Bujaraloz, los “emborrachaos” de Fuente Jalón, los empanadicos rellenos, los zocorroneos de almendra de Uncastillo, las cajetas de Tauste y algunas elaboraciones que pueden estar presentes como postres en sofisticadas mesas, como la trenza de Almudévar, un finísimo postre de pasta hojaldrada, con crema pastelera, nueces, almendras fileteadas, pasas maceradas en aguardiente y cubierto con azúcar glas, y el pastel ruso de Huesca, exclusivo de una pastelería tradicional que es una verdadera delicia. Para acompañar a estos postres van muy bien los vinos licorosos, casi siempre de elaboración artesana, o las ratafías variadas entre las que destacan, por su calidad, las que se hacen macerando guindas en el aguardiente y añadiendo una punta de canela.





[ Jaca. Huesca. ]



[ Huesca. ]



[ Tarazona. Zaragoza. ]



[ Calatayud. Zaragoza. ]



[ Albarracín. Teruel. ]



[ Barbastro. Huesca. ]



[ Zaragoza. ]



[ Monzón. Huesca. ]



[ Teruel. ]



[ Alcañiz. Teruel. ]

## RUTAS CON SABOR

**G**astronómicamente, Aragón podría definirse como un paisaje reflejado en la cazuela. Los altos que suben hasta los Pirineos, dan en la paleta platos de carne de cordero y cabrito, migas pastoriles, setas y preparaciones de pesca fluvial; el centro, rasgado por un Ebro imponente, es zona de aliños de verduras de las vegas, junto a sustanciosos chilindrones; mientras que el sediento Bajo Aragón es pródigo en embutidos, jamones, sartenadas de migas, trufas, recetas de pollo y de caza... La cocina de Aragón es popular, sincera, rotunda y cachazuda, sin mucha complicación, pero brillante y efectiva.

### RUTA OSCENSE Y MOZÁRABE

Camino que comienza en Monzón, cruce de los ríos Cinca y Sosa, con imponente castillo y una mesa en la que no fallan las manitas de cerdo y el cabrito al horno.

De allí a Barbastro, capital del Somontano, y su buen vino, que puede y debe regar las típicas chiretas (embutidos de menudillos de cordero y arroz), un sólido bacalao ajoarriero y el delicioso ternasco (corderito en edad media de 75 días y un peso aproximado en canal en torno a los 10 kilos), al horno, en filetes con sus sesos y setas o como jarretes estofados en su propia salsa.

De Barbastro a la capital, Huesca, para pasear su casco antiguo, visitar su Museo Arqueológico y dar rienda suelta a los placeres del yantar en platos como la coliflor con bacalao, la lengua estofada a la oscense, las migas al chocolate, preparaciones de setas o huevos con salmorejo. A

la hora de elegir restaurante, tres se disputan la primacía: Lillas Pastia, Venta del Sotón y Las Torres. Para el camino, un fino mazapán recubierto de azúcar, que llaman castañas de Huesca.

La peregrinación concluye en Jaca, con hermosa y antiquísima catedral, que no en vano fue capital del reino. Al tapeo, sus muchos y ricos embutidos, y luego unas berenjenas con jamón y más preparaciones de ternasco, con especial atención a la caldereta y la carne a la pastora. A considerar un local, La Cocina Aragonesa, acertada mezcla de tradición e innovación culinarias. El recuerdo de la ,jornada será siempre dulce, porque el enclave cuenta para el camino con patatas y corazones de Jaca, guirlaches y condes jaqueses.

### RUTA MORISCA Y ZARAGOZANA

Se echa a andar en Ejea de los Caballeros, con soberbio casco antiguo y torre almenada, que a la vez ofrece la oportunidad de degustar algo único y monumental, el zancocho, guiso de judías blancas, verduras, fideos, oreja de cerdo, morcilla, chorizo, ajo y pimentón picante.

De Ejea a Tarazona, que cuenta con otro plato señero, las patatas a la tarazonesa, acompañadas de huevos duros, ajos, pimienta, aceite de buena oliva y harina.

Siguiente alto en Zaragoza capital, que además del Pilar y el Ebro, de paso en silencio, cuenta con un repertorio de inenarrables platos: borraja acompañada del crespillo (un buñuelo de sus hojas tiernas), ensalada ilustrada, salpicón de vaca, lomo de cerdo a la zaragozana, pollo al chi-



lindrón, huevos al salmorejo en salsa de espárragos, y cordero a la pastora. Local de referencia aquí es el restaurante El Cachirulo, compendio de cocina aragonesa con añadidos al uso y gran bodega de vinos de la región. Final de trayecto en Calatayud (ni mencionar a Dolores, la del cantar), para regalarse con la gastronomía huertana, a base de menestra de verduras o borrajas cocidas con patatas, y sus preparaciones de ternasco y congrio a la bilbilitana. Para el camino conviene hacer provisión de fardeles (embutido de hígado de cerdo), bizcochos de suela, frutas de Aragón, guirlaches y adoquines, caramelazos con leyendas, anécdotas y coplas aragonesas.

### CAMINOS DE TERUEL EN CLAVES CIDIANA Y MUDÉJAR

Salida al camino desde el alto de la peña amurallada que es Albarracín, Monumento Histórico Nacional, mundo aparte y lugar de inquietante belleza. A la mesa, borrajas o gazpacho del vecino Bronchales, con conejo montuno, truchas escabechadas, recios asados de cordero y platos de caza, que concluyen en postres típicos como la almojábanas o la cuajada de miel y canela.

Primera parada e inevitable fonda en Teruel, Patrimonio de la Humanidad por su urbanismo mudéjar, sitio que el Cid metió en paria y capital de los eternos amantes de Hartzenbusch. Para empezar, un tapeo de matrícula en el bareto Los Juncos, con especial atención al pincho mudéjar y al rulo

de ternera, para seguir, ya en asiento, con platos típicos como las delicias de Teruel (rebanadas de pan con tomate, aceite de oliva del Bajo Aragón, un poco de ajo y lonchas de jamón turolense), ensalada de cardo, las correspondientes migas, paletilla de ternasco con patatas, costillas de cordero a la brasa o el inaudito besugo asado con longaniza. A los postres o al zurrón, suspiros de amante, que son pastelitos a base de queso, turrón de guirlache y dulces mudéjares.

Sigue la ruta hasta Rubielos de Mora, en la serranía de Gúdar. Monumental, imponente y gallarda, la plaza incluye además un menú típicamente serrano, con fundamento en platos como la perdiz escabechada o con espárragos, la paletilla de cordero asada, los gazpachos de tipo manchego o el ternasco con guarnición.

Tercer alto en La Iglesuela del Cid, hermoso rincón serrano que alberga la ermita de la Virgen del Cid, y que ofrece al peregrino platos de cabeza de cerdo o carne a la brasa, y le surte de estupendos jamón, cecina y aceite de la zona. Final del recorrido en Alcañiz, cuyas tierras fueron saqueadas a fondo por las huestes cidianas en busca de fortuna. Visita obligada a los subterráneos medievales y recalada en la plaza de España, que ofrece a los sentidos tres imponentes fachadas: la gótica de la lonja, la barroca de la colegiata y la renacentista del ayuntamiento. Oportunidad también de regalarse con un picoteo de jamón, aceitunas y borrajas cocidas, un revuelto de trufas negras del Maestrazgo o una succulenta fritada aragonesa.



[ Migas. Restaurante El Cachirulo. Zaragoza. ]



[ El Tubo. Zaragoza. ]

## AL PAN, PAN

Durante siglos, en España se identificó cualquier comida o nutrimento con el simple apelativo de pan. En primer lugar porque éste fue el principal sustento, cuando no el único, de la mayoría de la población, y en segundo porque era el símbolo del cuerpo de Cristo Redentor. De ahí que se hiciera una cruz con el cuchillo sobre el pan antes de cortarlo o que se besara, después de recogerlo, cuando se caía al suelo.

En esta devoción, quizá sea Aragón una de las regiones donde el culto al pan alcanzó mayores cotas. A palo seco o acompañado de cualquier cosa, mojado en leche o en vino, en migas (que pueden ser de pastor, con tropezones, canas, de Campo de Cariñena, del Jalón, de Teruel), en sopas (de ajo, hervida, de sartén, royas) o en jotas (“Al buen pan de Aragón mocicas acudir, que lo vendo barato y me tengo que ir...”), en la región hay casi un tipo de pan para cada paladar. La variedad más extendida es la redonda hogaza, que se amasaba una vez a la semana o cada dos, manteniéndose comible por varios días, pero hay otros muchos de pintada o pintadera, aludiendo a la cruz o marca personal que cada familia hacía para identificar su pan entre los otros que se cocían en el horno comunal; una práctica mantenida hasta el último tercio del pasado siglo y de la que queda testimonio en dos pueblos turolenses, Torre de Arcas y Hoz de la Vieja, reconvertidos allí en museos los hornos de cocer pan.

Herederos de la hogaza, pero divididos en dos o tres cuerpos, son los moños típicos de pueblos zaragozanos y oscenses, junto a los de cinta, alargados y redondeados en sus extremos, con una especie de cordón de masa que cruza la pieza. Ejemplos de pan compuesto son las muchas variedades de cañadas, a base de masa aplanada y reforzada con aceite, las cocas, las tortas y el típico regañao de Teruel, que se embucha con tiras de jamón o sardinas.





[Tienda de vinos, Barbastro. Huesca. ]



[Zaragoza. ]



[Tienda de alimentación La Confianza. Huesca. ]



[Denominación de Origen Melocotón de Calanda. ]

Para el camino conviene hacer provisión de fardeles (embutido de hígado de cerdo), bizcochos de suela, frutas de Aragón, guirlaches y adoquines, caramelazos con leyendas, anécdotas y coplas aragonesas.





[ Cortador de jamón de Teruel. ]



[ Taberna en El Tubo. Zaragoza. ]



[ Mercado Central de Zaragoza. ]



La cocina de Aragón es popular, sincera, rotunda y cachazuda, sin mucha complicación, pero brillante y efectiva.



[ Restaurante El Cachirulo. Zaragoza. ]