

EL

GASTRÓNOMO®

ZARAGOZANO

MEJOR
PUBLICACIÓN
DE REPARTO
GRATUITO
DE ESPAÑA
AEEPP 2018

{NOTICIAS DE TURISMO Y GASTRONOMÍA PARA SU MEJOR CONOCIMIENTO}

BOLETÍN INFORMATIVO GRATUITO | Núm. 28 | Marzo 2023

**DESCUBRE LOS PARAÍDOS NATURALES Y EL MUDÉJAR
PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD CON LA DPZ**

Entrevistamos a... **Luis Berzosa**
DIRECTOR DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE TERUEL

P. 20



El Gastrónomo Gourmet, amor por lo propio



Quando se cumplen cinco años de la publicación de su primer número, El Gastrónomo Zaragoza da un paso más en su afán por transmitir cultura gastronómica, con la puesta en marcha de El Gastrónomo Gourmet, un proyecto nacido para recuperar y poner en valor productos emblemáticos de nuestra despensa.

Uno de sus proyectos es la recuperación del tomate de la variedad Zaragoza y su vuelta al mercado. Para desarrollarlo, El Gastrónomo Zaragoza cuenta con los mejores aliados: Cristina Mallor, investigadora y directora del Banco de Germoplasma Hortícola del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA); José Luis Lorente, agricultor de Boquiñeni y Javier Mené, distribuidor de frutas y verduras.

El primer producto de El Gastrónomo Gourmet ya está en la calle. Se trata de Caius, AOVE premium con DOP Aceite Sierra del Moncayo.

Valenciaport, el gran aliado de la agroalimentación aragonesa

El Puerto de Valencia es el aliado perfecto para la industria agroalimentaria de Aragón, con infraestructuras y servicios de alto valor añadido con el objetivo de consolidar un polo logístico alrededor del frío. A los enlaces por mar que ofrece el recinto portuario a todos los continentes, se añade la cercanía y mejora en la red ferroviaria y viaria entre ambas regiones y una potente red de conexiones a la red eléctrica para contenedores refrigerados.

[Pág. 8]

La cultura y la gastronomía de la Comarca de las Cinco Villas se exhibe en la Feria de Ejea de los Caballeros

La Comarca de las Cinco Villas mostrará en la Feria de Ejea de los Caballeros, del 3 al 5 de marzo de 2023, todo su potencial turístico y gastronómico de la mano de múltiples actividades gratuitas.

[Pág. 12-13]

En abril... ¡croquetas mil!



El Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia, que se celebra del 21 de abril al 7 de mayo, ya ha abierto el periodo de inscripciones. El certamen popular dedicado a esta joya de la cocina de aprovechamiento más importante de España incorpora en su quinta edición interesantes novedades, como su mayor duración —una semana más de lo habitual—, la transformación de la categoría Mejor Croqueta Tradicional en Mejor Croqueta de Jamón de Teruel DOP y otras sorpresas que desvelamos en estas páginas.

[Pág. 10-11]

EDITORIAL

POR MIGUEL ÁNGEL VICENTE,
DIRECTOR DE EL GASTRÓNOMO ZARAGOZANO

miguel@almazara.com



DE AQUELLOS POLVOS, ESTOS LODOS

Cuando se cumplen 25 años recorriendo fogones y acudiendo a citas culinarias, cámara en mano, sonrisa cordial y atención abierta para el aprendizaje, y después de haber sido notario, en el silencio de los interiores de las cocinas, de miles de acuerdos, congresos, fiestas alegres o no tan alegres, siento que, como en todo, esta gastronomía nuestra da para mucho en muchos y también para poco en otros tantos.

Se están jubilando, se han jubilado o les queda nada a esa generación de cocineros o camareros que fueron formados en las grandes cocinas de una época que solo puedes valorar si la has conocido. Es una lástima que muchos jóvenes triunfadores de las actuales no conocieran los fuegos de las cocinas de la Venta del Sotón, del Corona de Aragón o del Navas en Huesca, (primer restaurante con estrella Michelin en la provincia). Fue la gran generación

que tuvo a los grandes maestros: Lorenzo Acín, Mariano Navas, Fernando Abadía o José Dobón.

Supongo que dentro de 300 años los cocineros de la época harán jornadas de don José Dobón, o de cualquiera de los antes citados, en memoria a sus recetas y a sus alumnos que ahora se jubilan y que han dejado un legado que, inconscientemente, aún ahora degustamos, pues fueron la base de la cocina moderna aragonesa.

No es mi intención menospreciar el reconocido trabajo de Juan Altamiras, recogido en el libro *Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica*. De hecho, en estos 25 años, he conocido y disfrutado de nuevas ediciones de su libro, jornadas, platos reivindicativos de su cocina, certamen gastronómico, la Ruta de las escudillas de Juan Altamiras, o la ruta gastronómica de La Almunia, que comienza en el Convento de San Lorenzo, y

seguro que alguna más vendrá.

Sí que es mi intención la de recordar a los grandes maestros del pasado siglo y a sus alumnos, y que los reconocimientos por parte de las autoridades competentes lleguen antes de 300 años.

Se jubilaron Antonio Herrero, Agustín Tolosa, José Luis García, Domingo Mancho, Miguel Ángel Revuelto, Javier Nicolau y Miguel Ángel Aliaga. Ángel Conde nos dice hoy que este es su último año, después vendrán José Antonio Escartín y pocos más. Habrá terminado una gran época.

A la par, ha comenzado otra llena de satisfacciones, nuestros jóvenes cocineros triunfan dentro y fuera de nuestras fronteras, la globalización ha llegado a las cocinas, pero también debemos recordar a nuestros grandes cocineros, no dejarán de ser un referente de nuestra cocina tradicional, que supo revolucionar una época.



GONZALO ARGILÉ,
EXCONSEJERO DE AGRICULTURA
DEL GOBIERNO DE ARAGÓN

EL OLIVO VENCE LA DUDA

Es su día de compra. Entra en el súper camino del lineal en el que sabe que se encuentra su aceite favorito: aceite de oliva virgen extra. ¡Qué chasco! En quince días el precio se ha disparado. Está en el límite de su poder adquisitivo. Le invade la duda. “Es demasiado —dice para sus adentros—, pero es mi aceite, el de siempre, el que recomiendan cocineros afamados, médicos y nutricionistas especializados. Si lo compro a este precio tendré que ahorrar en otras cosas”, piensa, sin apartar la mirada y con la duda en su cabeza. Observa que la tienda ofrece: picual, arbequina, empeltre..., todas a precio parecido. Al final compra el

de siempre: su empeltre. Al tiempo que mete la botella de 5 litros en el carrito, reflexiona: “más vale prevenir, no sea cosa que suba más”. Después de comer se acomoda en el sofá, dándole vueltas aún a lo que le ha costado el aceite. Queriendo desentenderse de la preocupación, fija su atención en un documental de la tele que comienza a hablar de los olivos: «La tierra los sostiene sin sentirlos, incluso durante siglos, y ellos nunca decepcionan. Resisten el paso del tiempo, el sol abrasador del verano, el hielo y la escarcha del invierno, aguantan la sequía y la lluvia torrencial; son acariciados por la brisa y

zarandeados violentamente por el viento huracanado; pero generosos y puntuales, cada año, con permiso de la vecería, ofrecen su preciado fruto al “aceitunero altivo”: LA OLIVA. Los olivos son árboles humildes que no tienen prisa, que son puntuales pero imprevisibles, que aceptan generosos y pacientes el hacha y las tijeras del olivero. Los olivos jóvenes de las novedosas plantaciones admiran la belleza de sus abuelos, los olivos centenarios. Son hijos de una casta distinta: libres, desordenados, nervudos y anclados en la tierra con raíces poderosas; altivos, sabedores de su longeva vida y, por fin, conocedores de haber producido su riquísimo y preciado aceite para el ser humano desde tiempo inmemorial».

Esta persona que hace unas pocas horas buscaba en el lineal, confiada y distraída, “su” aceite, desconocía

este hermoso relato, pero ignoraba también la fantástica historia de la mitología. Continúa viendo el documental con atención. El narrador prosigue: «Atenea hizo brotar un olivo compitiendo con Poseidón, que creó el caballo; pero fue la diosa la que se alzó con la deidad protectora de Atenas por las propiedades del aceite: procuraba luz en la oscuridad, era un ungüento medicinal y un alimento saludable para el ser humano».

Ojalá que este relato fantástico sobre el olivo y su aceite alivie la desazón, no solo de esta persona, sino la de cualquier consumidor que descubra que detrás de este oro líquido están los “oliveros altivos” y los almazareros trabajando entregados para producir y elaborar el aceite de oliva virgen extra, causa de la preocupación, pero sobre todo de la salud y el placer de quien protagoniza este relato.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR,
SOCIÓLOGO, PERIODISTA Y
DIVULGADOR ESPECIALIZADO EN
NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA



@almodovarmiguelangel

MAÑOSEFARAD

Emocionado por la reciente nacionalización española de mi amigo-hermano, hasta ahora estadounidense de origen colombiano, Saúl Roll, tras haber demostrado fehacientemente ser descendiente de uno de los tantos judíos que debieron abandonar la península ibérica hace ahora 511 años, a raíz del decreto de expulsión plasmado en el *Edicto de Granada* promulgado por los Reyes Católicos, me viene a la memoria la diáspora que por aquel tiempo se inició en las aljamas aragonesas. Sus miembros, en una gran parte embarcaron en Tortosa en dirección al norte de África, Italia y el Imperio Otomano, mientras que el resto pasaron a Navarra y luego a Francia.

Se llevaron un bagaje idiomático maño que aun pervive en el judeoespañol contemporáneo y la esencia de su credo que perdura en distintas sinagogas, como la aragonesa de la griega Tesalónica, a orillas del Egeo. Escaso bagaje en comparación con la herencia que dejaron a sus espaldas y que en lo gastronómico alcanza su culmen en la olla podrida y el cocido, dignos herederos de la adafina, cuya invención mítica algunos atribuyen a santa Ana, la madre de la Virgen María, y que los hebreos preparaban a partir de la tarde del viernes, para celebrara su fiesta semanal del *shabbat* en la que no pueden tener contacto con el fuego.

En su versión más regalada y lujosa, la olla judía se hacía con garbanzos, fideos, cordero, ternera, pollo, verduras y huevos duros. Como después ocurriría con algunas de las ollas y cocidos, la adafina era una comida completa que se servía en tres vuelcos: una sopa preparada con el caldo; un plato de garbanzos y verduras, adornado con los huevos duros partidos en mitad; y un tercero de carnes.



Actualmente y por lo que refiere a la cocina tradicional, en España conviven tantos cocidos como espacios o koinés culinarias y, de entre ellos, en lo que atañe a la tierra aragonesa, subsisten dos francamente interesantes.

El primero de ellos, por el aquel de la proximidad a la fórmula coquinaria hebrea, es el llamado *Cocido aragonés*, que los puristas dicen debe llevar los tradicionales garbanzos, que los madrileños llaman gabrieles o grabieles, jarrete de ternasco maño, tocino fresco para untar, morcilla de arroz, patas y orejas de cerdo. Todo ello para ser servido en dos vuelcos: el *escullado* o escurrido de la sopa, y el que cierra, compuesto de garbanzos y el llamado *beturrancio* o paleta de carnes.

La segunda de las recetas aporta la señera novedad de ser un actualísimo cocido vegano, que los aborígenes nomina *Recao* o Cocido viudo y cuya patria chica es Binéfar, municipio de la Comarca oscense de Litera. Según la fórmula sentada canónicamente por el binefarenses y gran cocinero del Duque del Infantado, *Teodoro Bardají*, lleva alubias blancas, patatas, arroz, ajo, cebolla y otros aderezos vegetales.

Dos platonazos, que diría Sancho el escudero, para recibir como merecen, con pompa, circunstancia y buena mesa, a los nuevos españoles que regresarán en breve a su vieja patria, Sefarad, o más específicamente, valga el neologismo, a Mañosefarad.

Todo el equipamiento que necesitan las cocinas profesionales a precios exclusivos para clientes #MakroPlus

Entre las numerosas ventajas que ofrece ser cliente #MakroPlus está la de disfrutar de ofertas y promociones especiales como la que está vigente hasta el próximo 31 de mayo, a través de la cual se ofrecen precios muy competitivos, con descuentos de entre el 10 y el 35 % en una amplia gama de productos dirigidos al profesional hostelero como son: pequeños y grandes electrodomésticos, sistemas de calefacción, parasoles y mobiliario para terrazas y otros accesorios imprescindibles en los establecimientos como datáfonos, secamanos, vitrinas refrigeradas, etc.

Entre el apartado de refrigeradores, destacan los interesantes descuentos de los maduradores y conservadores de carnes maduras, de los expositores, así como de los arcones, armarios refrigeradores, vitrinas expositoras o cavas de vino. Además, el cliente hostelero #MakroPlus cuenta con todo lo necesario para equipar su cocina profesional con la última tecnología, disfrutando de un ahorro considerable: freidoras, hornos, placas, planchas, grills, salamandras, batidoras, tostadores, creperas, cafeteras, exprimidores, etc. El catálogo también dispone de un buen surtido de aparatos imprescindibles para la alta cocina actual como son los abatidores, baño maría, sous-vide portátiles, envasadoras al vacío y bolsas o un kit de baja temperatura que incluye todos estos aparatos.

Promociones puntuales como esta, que recogen una determinada selección de productos para ofrecerlos a precios muy ventajosos, se suman a un catálogo de "ventas privadas" con precios exclusivos y estables para el cliente #MakroPlus que, además, en función de su volumen de compra, puede obtener rappel mensual o anual.

Makro lanzó a nivel nacional la que definió como «una nueva manera de comprar en Makro» en el año 2020, con la llegada de la pandemia, con el objetivo de ayudar a sus clientes hosteleros en el momento que más lo necesitaban, estableciendo así una novedosa forma de relacionarse con los clientes, en la que el compromiso y la confianza son claves.



Hasta el 31 de mayo, el gran distribuidor de la hostelería potencia las ventas privadas con una promoción, dirigida a clientes #MakroPlus, que incluye descuentos de hasta un 35 % en una extensa gama de pequeños, grandes electrodomésticos y accesorios para los establecimientos hosteleros

Tres años después, #MakroPlus está más que consolidado, gracias a otras muchas más facilidades de las que gozan los hosteleros acogidos a esta modalidad de compra, como la disponibilidad

de las referencias de sus pedidos, la adaptabilidad a los medios de pago del cliente Plus, poniendo a su disposición sus servicios bancarios o, en el apartado de la distribución, la posibilidad de reali-

zar pedidos con mayor frecuencia de entrega, realizar la compra en el centro y disfrutar de un servicio de entrega gratuito o hacer pedidos Click & Collect también de forma gratuita.

Makro volverá a premiar la Mejor Croqueta de Zaragoza y Provincia

El nuevo director de área, Damián Alemany, afirma que va a haber una continuidad en el trabajo desarrollado por Pablo Fernández, al lado de asociaciones sectoriales y apoyando cualquier iniciativa que sirva para promocionar la hostelería aragonesa. «En los centros que he estado como director hemos mantenido una estrecha relación con asociaciones de hostelería y hemos colaborado en numerosos

eventos, acciones de comunicación, formaciones, etc. y en Zaragoza seguiremos haciéndolo, como hasta ahora». Así,

Makro Zaragoza continúa como uno de los colaboradores habituales de la Asociación de Cocineros de Aragón; vuel-

ve a ser el responsable de entregar las estrellas Michelin a los establecimientos aragoneses que las han obtenido o revolidado y también volverá a ser el patrocinador del Concurso de Croquetas de Zaragoza —que organizamos desde El Gastrónomo Zaragoza—, a la Mejor Croqueta de la Provincia de Zaragoza, dotado con quinientos euros en compras en su centro.



Damián Alemany, nuevo director de Makro Zaragoza

Makro Zaragoza cuenta, desde febrero, con un nuevo director de área, Damián Alemany, que regresa al centro aragonés, una década después. «Para mí, la tienda de Makro Zaragoza no es ninguna desconocida, pues fui su jefe de ventas durante un periodo de cuatro años».

Alemany, con una trayectoria profesional de dieciséis años en Makro, llega desde Elche, donde ha trabajado como director de área en la última época. Cuando se fue de Zaragoza, estuvo en Castellón, posteriormente dirigió el centro de Vitoria y después el de Elche. «Cuando me destinaron a Elche, me decían que así volvía a casa, porque yo soy de Denia, sin embargo, para mí, casi lo es más Zaragoza: mi mujer es de aquí y, además, conozco el centro, a gran parte de los compañeros e incluso a muchos de los clientes».

Damián Alemany toma el relevo del que durante algo más de tres años ha sido el director de área, Pablo Fernández, que desde su llegada al centro aragonés impulsó numerosas acciones en colaboración con distintos agentes del sector hostelero. Desde el equipo de El Gastrónomo Zaragoza, queremos agradecer a Pablo su profesionalidad y trato cercano y amable, así como la estrecha colaboración que mantuvo con nosotros, siempre con el fin de apoyar a la hostelería zaragozana.

EN PORTADA

EL
GASTRÓNOMO[®]
Gourmet

«Con El Gastrónomo Gourmet damos un paso más en nuestro afán por recuperar y poner en valor productos emblemáticos de Aragón»

Cuando se cumplen diez años de la edición de su primer libro agroalimentario y cinco de la publicación de este periódico, Agencia Almozara emprende una nueva aventura con el fin de continuar transmitiendo cultura gastronómica. Nos lo cuenta su director, Miguel Ángel Vicente

Este año se cumplen diez años desde que publicamos nuestro primer libro relacionado con la agroalimentación —*El libro del Ternasco de Aragón*— y cinco desde que lanzamos el número uno de *El Gastrónomo Zaragoza*. Desde entonces, hemos editado más de veinte libros gastronómicos y llevamos repartidos más de quinientos mil ejemplares de *El Gastrónomo Zaragoza* por todo el territorio aragonés, siempre con el objetivo de transmitir cultura gastronómica. Considerábamos pues que era un buen momento para dar un paso más y lanzarnos a la producción, elaboración o comercialización de productos aragoneses que por su singularidad, calidad, historia, arraigo o exclusividad tienen un valor añadido. Así nace *El Gastrónomo Gourmet*, iniciativa con la que queremos poner en valor productos especiales aragoneses que merecen mayor reconocimiento».

Detrás de estas palabras está Miguel Ángel Vicente, director de *El Gastrónomo Zaragoza* y de Agencia Almozara e ideólogo de un proyecto que ya tiene su primer producto en el mercado, el aceite de oliva virgen extra Caius, amparado por la DOP Aceite Sierra del Moncayo. Con una producción limitada de mil doscientas cincuenta unidades y una presentación exquisita, Caius es fruto de una exhaustiva selección.

CAIUS, EL PRIMER PRODUCTO DE EL GASTRÓNOMO GOURMET



«Con este AOVE selección premium queríamos poner en valor, más si cabe, uno de los productos estrella de la agroalimentación aragonesa. Aragón es un productor pequeño, comparado con otras comunidades del sur, sin embargo, nuestros aceites de oliva vírgenes son de los más premiados en concursos internacionales», afirma Miguel Ángel Vicente. La mayor peculiaridad de este *coupage* de empeltre y arbequina —continúa el director de *El Gastrónomo Zaragoza*— «es el proceso de selección que nos ha llevado a obtenerlo: primero, se eligieron las mejores aceitunas de cosecha temprana en distintos olivares de las faldas del Moncayo; después, se preseleccionaron, en origen, seis aceites obtenidos

mediante procedimientos mecánicos en frío que, finalmente, fueron sometidos al juicio de un panel de cata formado por expertos que escogieron los dos mejores, aquellos con los que se hizo el *coupage* que dio lugar a Caius». El resultado es un AOVE de perfil muy fiel al estilo de la DOP Aceite Sierra del Moncayo, con buena estructura, equilibrio de aromas, personalidad y untuosidad en el paladar. Un aceite frutado, fresco y herbal apto para cualquier uso culinario —aunque como mejor se expresa es en crudo— cuyas características organolépticas quedan debidamente preservadas gracias a su elegante botella negra. Caius está disponible en establecimientos hosteleros y tiendas especializadas de Aragón Territorio AOVE y también en la web: el-gastronomo.com/gourmet/

RECUPERANDO EL TOMATE ZARAGOZANO

Por otra parte, y también enmarcado en *El Gastrónomo Gourmet*, el pasado mes de diciembre dio sus primeros pasos el proyecto de recuperación del tomate de la variedad Zaragoza, un tomate de excelentes cualidades gustativas, antaño muy apreciado. «Por ser más complicado de cultivar y de comercializar, pues es un tomate delicado, de piel muy fina, este tomate propio de la huerta más próxima a la capital aragonesa, hace unos quince años que prácticamente desapareció de tiendas y mercados», explica Miguel Ángel Vicente. «Nuestro objetivo es recuperar su cultivo y una vez tengamos la primera cosecha, embotarlo entero y pelado, comercializarlo y que podamos disfrutarlo fresco, rico y sabroso durante todo el año».

Con el objetivo de encontrar el tomate más adecuado, *El Gastrónomo Gourmet* buscó a los mejores aliados: Cristina Mallor, investigadora y directora del Banco de Germoplasma Hortícola del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA); José Luis Lorente, agricultor de Boquiñeni y Javier Mené, distribuidor de frutas y verduras. Con las ocho muestras de semillas de la variedad

conservadas en el BGHZ, se ha realizado un plantero, en bandejas de plástico, que en abril será trasplantado a una parcela de ensayo ubicada en Boquiñeni, donde el agricultor José Luis Lorente se hará cargo del cultivo y valoración, de manera diferenciada, de cada una de las variedades. Los resultados obtenidos del ensayo, relacionados con la agronomía y la calidad del producto, permitirán seleccionar la muestra o muestras más adecuadas para obtener el mejor tomate Zaragoza y fomentar su regreso al comercio y la gastronomía de Aragón.

SIGUIENTES PASOS

«El destino final será mayoritariamente para el envasado en conserva, en frascos de 400 gramos, para su uso en ensalada en el hogar, y de 1.200 gramos, para el sector Horeca, el resto de la producción será distribuido a tiendas, en fresco», dice el director de *El Gastrónomo Zaragoza*, que también anuncia futuros destinos para el renacimiento del tomate Zaragoza. «Para el año próximo, tenemos previsto elaborar chilindrón, salsa tradicional de la ribera del Ebro navarra y aragonesa, para comercializarla en frascos y facilitar la elaboración rápida de un pollo, conejo, Ternasco de Aragón... y en este sentido, también estamos en conversaciones con Javier Robles, «Maestro del cordero», para más adelante poner en el mercado un jarrete de Ternasco de Aragón IGP en chilindrón de quinta gama».

Otros productos diferenciados, como la Cebolla Fuentes de Ebro DOP procesada, para poder ser consumida durante todo el año y no solo de julio a diciembre, están en el punto de mira de *El Gastrónomo Zaragoza* que, tras cinco años hablando de nuestra despensa, se ha propuesto también llenarla: «poniendo en el mercado unos productos que hasta ahora no existían», concluye Miguel Ángel Vicente.



Momento de la entrega de las semillas de tomate Zaragoza, para hacer el plantero, en Viveros Aznar.

Embalse de La Loteta

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
**DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA**

Porque no
hace falta
hacer miles
de kilómetros
para llegar al
paraíso...



descubrezaragozaprovincia.es
#venyquédatecerquita
#descubreZaragozaprovincia





CHARLANDO CON NUESTROS COCINEROS

RUBÉN CATALÁN
TORRE DEL VISCO, FUENTESPALDA (TERUEL)



Natural de Maella, Rubén Catalán estudió sala y cocina en Cambrils, momento desde el cual comenzó a formarse por grandes cocinas de Tarragona, Zaragoza, San Sebastián, Madrid y Francia. Pero él tenía claro que quería volver al Matarraña y, en el Hotel La Torre del Visco, flamante estrella verde de Michelin, hizo realidad su anhelo.

Cuando, respondiendo a una oferta de empleo como jefe de cocina, llegó y vio el restaurante, su huerta ecológica, el olivar... se le abrió todo un mundo de posibilidades. «La Torre del Visco me pareció el mejor sitio

«Defendemos una cocina de territorio, ciñéndonos al producto, la temporada y la memoria»

en cuanto a estándares de calidad, tipo de clientela y concepto culinario. Pensé que tenía mucha suerte por todo lo que aquí iba a poder desarrollar», explica.

«Defendemos una cocina de territorio, ciñéndonos al producto, a la temporada y a las recetas de la memoria, del recuerdo». Esto no es óbice para que Rubén eche la imaginación a volar en la

búsqueda de nuevas creaciones y técnicas, aunque siempre sobre la base de la tradición, el origen y la estación. «Con lo que tengo, hago». Con esa frase resume Rubén su predilección por el producto de temporada y de cercanía y explica por qué sus menús cambian constantemente. «Solo tenemos un menú degustación con base vegetal, otro con pescados y un último que homenajea al territorio». Se define como un cocinero de producto pues, aunque la cocina haya evolucionado mucho, dice, «las bases son siempre las mismas: respetar el producto y hacer emplatados bonitos».

FABIANA ARÉVALO
BAUDILIO RESTAURANTE, VALDERROBRES (TERUEL)



Fabiana Arévalo es una argentina muy bajoaragonesa que encontró en Valderrobres, corazón del Matarraña, su lugar en el mundo. Llegó a España en 2001 y aquí finalizó sus estudios culinarios. Tras varios años trabajando en lugares como La Torre del Visco, en el año 2012, abrió en Valderrobres su propio negocio, el Asador Baudilio.

Recuerda que cuando tenía el asador, todo el mundo esperaba que fuera el típico argentino: «en cuanto ven cuál es tu origen, te relacionan con los asados, pero a mí me gusta la cocina más elaborada», comenta. En el

año 2019, Fabiana decidió deshacerse de estereotipos y abrir las puertas de su nuevo Baudilio restaurante por Fabiana Arévalo, un lugar en el que expresarse. «El cambio de ubicación fue crucial, nos trasladamos a un local muy bonito y en esta nueva etapa decidimos darle un giro más gastronómico».

Su propuesta principal es el menú degustación que, afirma, «es lo que más demandan los clientes, que prefieren probar varios platos para conocer bien mi cocina»; aunque también cuenta con carta y un menú del día de 18 euros que se sirve de miércoles a viernes.

«Me gusta la idea del kilómetro cero, pero sin cerrarme a otros productos y cocinas»

Fabiana aprovecha la riqueza del territorio para proveerse de «Ternasco de Aragón, frutos secos, olivas, verduras de nuestra propia huerta, pescados de San Carles de la Rápita...», pero no renuncia a traer carnes de vacuno del País Vasco u otros productos de procedencia todavía más lejana. «Me gusta la idea del kilómetro cero, pero no me cierra a ninguna influencia».

Lehecillas de Ternasco de Aragón con puerros ecológicos y trompetas amarillas



ELABORACIÓN:

Cocer a baja temperatura los puerros y reservar. Cortar a la medida necesaria para distribuir en el plato, guardar las partes altas y duras. Con las partes duras hacer un puré. Desengrasar las lehecillas y cocer en vacío a baja temperatura, antes de servir, marcar en la parrilla. Tener preparada una salsa de cordero, como base, colocar el puré y sobre él las lehecillas, disponer en el plato las trompetas amarillas que habremos salteado con nuestro AOVE. Colocar a gusto las hojitas de tatchoi o seleccionar unas pequeñas de espinaca.

Alubias de Beceite con trufa negra y alcachofa



ELABORACIÓN:

Dejar las alubias en remojo el día de antes, cambiar el agua y cocer con una cebolla, un puerro y una cabeza de ajos con piel y sal, a fuego medio unas horas hasta el punto deseado. En los minutos finales introducir las alcachofas, limpias y peladas, partidas en 4. Hacer un sofrito con el AOVE, la cebolla y el ajo molido, cuando la cebolla ha sacado su caldo añadir el pimentón, tomate rallado y el laurel. Emplatado colocando la base del sofrito y sobre ella las alubias, rallar la tuber melanosporum, colocar los rabanitos y finalmente una chorradita de AOVE.

Horeca Zaragoza intensifica su actividad formativa

La Federación de Empresarios de Hostelería HORECA Zaragoza ofrece, a través de INAEM, un amplio catálogo de cursos gratuitos, prioritariamente para trabajadores y fijos discontinuos en periodos de actividad y parada

CURSO	HORARIO	HORAS
COCINA INTERNACIONAL	(27/02-27/03, lunes y miércoles, 16:00 - 20:00)	30
COCINA MEDITERRÁNEA	(28/02 - 04/04, martes y jueves, 16:00 - 20:00)	40
INGLÉS. RESTAURACIÓN	(28/02 - 11/04, L/M/X/J/V, 09:00 - 14:00)	110
PLANIFICACIÓN DE MENÚS Y DIETAS ESPECIALES	(28/02 - 09/03, M/ X/ J, 16:30 - 20:00)	20
CURSOS CON FECHAS POR DETERMINAR (Fechas orientativas)		
VINOS DEL MUNDO. NIVEL AVANZADO	(14/03 - 23/03, M/X/J, 16:30 - 19:30)	18
DEGUSTACIÓN DE BEBIDAS	(29/03 - 27/04, - M/X/J, 17:00 - 20:00)	30
ELABORACIÓN DE CAFÉS Y CARTAS y CARTAS DE CAFÉ EN RESTAURACIÓN	(18/04 - 17/05, M/X/J, 16:00 - 20:00)	55
ELABORACIÓN HELADOS y SORBETES EN RESTAURACIÓN	(05/09 - 21/09, M/X/J, 16:00 - 20:00)	35
COCINA VEGETARIANA EN RESTAURACIÓN	(26/09 - 19/10, M/X/J, 16:00 - 20:00)	45
EVOLUCIÓN DE LAS TECNOLOGÍAS Y TÉCNICAS CULINARIAS	(26/06 - 17/07, L/M/X/J/V, 16:00-21:00)	80
COCINA ARAGONESA	(24/07 - 04/08, L/M/X/J/V, 16:00 - 20:00)	40
COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS	(24/07 - 04/08, L/M/X/J/V, 16:00 - 20:00)	40

RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA	(03/05 - 17/05, M/X/J, 16:00-21:00)	30
COCINA PARA CELIACOS	(23/05 - 08/06, M/X/J, 16:00-20:00)	35
COCINA SANA	(13/09 - 29/09, M/X/J, 16:00-20:00)	35
UTILIZACIÓN CULINARIA DEL ARROZ	(28/09 - 19/10, M/X/J, 16:00-20:00)	35
ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS	(31/05 - 20/06, L/M/X/J/V, 16:00-20:30)	60
ENOLOGÍA, LICORES Y AGUARDIENTES	(02/05 - 16/05, M/X/J, 17:00/20:00)	20
COCINA ITALIANA	(04/09 - 25/09, L/M/X/J, 16:00 - 21:00)	65
COCINA MEDITERRÁNEA	(21/03 - 12/04, M/X/J, 16:00 - 20:00)	40
COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRE y HORTALIZAS	(17/04 - 23/05, L/M/X/J/V, 16:00-20:00)	100
INNOVACION EN LA COCINA	(04/07-20/07, M/X/J, 16:00 - 20:00)	35

Inscríbete a través de:
www.horecazaragoza.com/formacion/

Solicita información:
 En el número 976 38 60 69
formacion@horecazaragoza.com / planificacion@horecazaragoza.com

Aarón Melero, de la Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca, mejor joven promesa de la cocina 2023

Sara Correa, del IES Matarraña, se alza con el segundo puesto y los turolenses Isabel Eced y Guillermo Degracia consiguen el tercer premio, en la tercera edición del Certamen Jóvenes Promesas de la Cocina Aragonesa 'Rubén Ríos', que organiza la Asociación de Cocineros de Aragón



Aarón Melero, alumno de la Escuela de Hostelería San Lorenzo, consiguió el título de Mejor Joven Promesa de la cocina aragonesa 2023, en la tercera edición del concurso, organizado por la ACA, para alumnos de las escuelas de hostelería, gracias a sus dos creaciones: "Lengua de vaca de Broto, con millojas de patata de Chía, trompetilla de la muerte, seta lengua de vaca y escabeche de trompeta amarilla y galleta de aceituna empeltre con crema de queso Sierra de Sevil" y "Macarón de albahaca de Huesca con ganache de chocolate blanco y queso Los Meleses con gel de

hierbaluisa y azafrán del Jiloca". El segundo puesto fue para Sara Correa, del IES Matarraña de Valderrobres, por sus originales "Calamar de río y montaña" y "Bocaditos dulces del bosque" y los turolenses Guillermo Degracia e Isabel Eced se hicieron con el tercer premio gracias a una "Falda de cordero rellena al azafrán" de ejecución impecable y a su versión de "Suspiros mudéjares".

Uno de los aspectos que más destacaron tanto Mónica Alejandra Benítez, que ofició de jurado técnico, como el jurado degustador, compuesto por los tres reputa-

dos cocineros Cristián Palacio, Alex Viñal y Reynol Osorio, fue el buen conocimiento que los alumnos demostraron tener acerca de los alimentos de Aragón de calidad diferenciada, quedando en evidencia «el buen trabajo que se está llevando a cabo en las Escuelas de Hostelería, en este sentido».

El acto de entrega de premios, conducido por el presidente de la ACA, Javier Robles, contó con la presencia del director del instituto borjano, Miguel Cabrejas; Eduardo Arilla, alcalde de Borja y Carmen Urbano, directora general de Innovación y

Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón, que otorgó el máximo galardón al campeón, Aarón Melero, que competirá el concurso profesional.

El concurso, celebrado el pasado día 9 de febrero en el IES Juan de Lanuza, de Borja, fue todo un éxito de organización, gracias al trabajo de la Junta Directiva de la ACA y de la escuela anfitriona — IES Juan de Lanuza—, así como al apoyo de los patrocinadores —Aragón Alimentos Nobles, Turismo de Aragón, Brazal, y Araven—; de los colaboradores, Makro y Cafés El Tostadero y de la DOP Campo de Borja.



Cocinerosdearagon.com

La página web de la ACA —cocinerosdearagon.com— se reinventa para ser una herramienta más útil para los profesionales del sector. La principal novedad es que cualquier cocinero interesado puede asociarse directamente desde la página web y gestionar online su perfil como socio.

Además, cuenta con un área privada en la que los asociados pueden encontrar noticias internas, una tienda que cuenta tanto con la chaquetilla y la mascarilla oficiales, como con cursos y promociones especiales de empresas colaboradoras, como la oferta de muestras de producto para que sean los cocineros los primeros en probarlas.

Por otra parte, el portal de la ACA ha introducido una pestaña de empleo, desde donde poder tanto ofertar como demandar trabajo pues, afirma Javier Robles, «disponemos de la mayor bolsa de empleo del sector en Aragón».

AGROALIMENTACIÓN



Valenciaport pone a disposición de la industria agroalimentaria aragonesa 3.250 conexiones a la red eléctrica para contenedores refrigerados

El Puerto de València es el aliado perfecto para la industria agroalimentaria de Aragón con infraestructuras y servicios de alto valor añadido con el objetivo de consolidar un polo logístico alrededor del frío. A los enlaces por mar que ofrece el recinto portuario a todos los continentes se añade la cercanía y mejora en la red ferroviaria y viaria entre ambas regiones. Además, hay que sumar a una potente red de conexiones a la red eléctrica para contenedores refrigerados, almacenes exclusivos para la logística del frío y agilidad, eficacia y eficiencia en los puntos de control y operatividad portuaria. Todo ello, hace del Puerto de València el socio estratégico para las empresas exportadoras de Aragón.

Carnes, hortalizas, frutas, verduras o productos químicos son potentes sectores que tienen en la salida exterior una de las claves para seguir generando empleo y riqueza a la comunidad aragonesa. Para apoyar a estas empresas, el Puerto de València es la puerta de salida perfecta, con conexiones con más de 1.000 puertos de todo el mundo y llegando a todos los países con mar. Gracias al centenar de servicios regulares con los cinco continentes para el tráfico perecedero, el Puerto de València facilita el acceso a muchos más mercados, la reducción de costes y la mejora competitiva para estas empresas.

Entre las ventajas competitivas de Valenciaport, una de ellas es la aplicación de una bonificación del 30% para frutas, hortalizas, carnes y pescado congelado y refrigerado en contenedor *reefer* con un tráfico mínimo exigido de 1.000 TEUs.

- Estas infraestructuras son exclusivas para productos refrigerados que permiten la manipulación de frutas, verduras, hortalizas o carnes en óptimas condiciones
- El Puerto de València cuenta con conexiones ferroviarias para tráfico perecedero y almacenes destinados exclusivamente a estos artículos

En materia de infraestructuras, el Puerto de València dispone de 3.250 conexiones a la red eléctrica para contenedores refrigerados. En concreto, la terminal CSP

Iberian (Cosco) cuenta con 1.500 conexiones *reefer*, APM (Maersk) dispone de 750 mientras que MSC Terminal tiene 1.000 contenedores dedicados a estos productos. Ade-

más, desde el Puerto de València se está potenciando la intermodalidad con el ferrocarril que se plasma en la apuesta de las compañías por aumentar la presencia de servicios ferroviarios para el tráfico refrigerado.

En este sentido, MSC puso en marcha un servicio ferroviario dedicado exclusivamente al transporte *reefer* (refrigerado) entre València y Zaragoza. Por su parte, la naviera francesa CMA CGM dispone de un nuevo servicio ferroviario entre el recinto valenciano y Zaragoza. Asimismo, CSP Iberian Rail ha sumado un nuevo enlace con Lisboa/Leixões, el primero que cruza la península de costa a costa, con el

que profundiza en su estrategia de convertirse en un operador logístico intermodal global. A esto hay que añadir los servicios que ofrece con Madrid, Zaragoza o Vitoria.

A estas infraestructuras se añaden el almacén de Agro Merchants Group que cuenta con 16.000 m² destinados exclusivamente a la logística de los productos refrigerados y el Puesto de Control Fronterizo (PCF) de 17.000 m² que, a través de la Marca de Garantía, garantiza que cualquier contenedor que sea llevado a estas instalaciones debe ser revisado en un tiempo inferior a los 45 minutos. Además, también se cuenta con el PCF del Puerto de Sagunto.





Autoridad Portuaria de Valencia

VALENCIA · SAGUNTO · GANDIA

valenciaPort



valenciaport.com

En abril... ¡croquetas mil!

- El concurso popular de croquetas más importante de España calienta motores para la celebración de su quinta edición, que tiene lugar del 21 de abril al 7 de mayo, y lo hace con interesantes novedades... descúbrelas en estas páginas

El Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia, que organiza El Gastrónomo Zaragozano, alcanza este año su quinta edición y, como no hay quinto malo, lo hace cargado de novedades: la primera de ellas es su duración pues, este año, los clientes de la

hostelería zaragozana disponen de una semana más de lo habitual para degustar y elegir las mejores croquetas de Zaragoza: del 21 de abril al 7 de mayo; la segunda es la transformación de la mejor croqueta tradicional en la mejor croqueta de Jamón de Teruel DOP, nueva categoría que viene acom-

pañada de un premio muy especial; además, a las distinciones que otorgan nuestros colaboradores Cervezas Ambar y Frutas Javier, a las mejores propuestas elaboradas con sus productos, se suma otro premio de Aldelís a la mejor croqueta elaborada con pollo. Estos premios especiales se añaden a las cuatro categorías tradicionales del concurso: a la mejor croqueta de Jamón de Teruel DOP (antes, mejor croqueta tradicional), a la mejor croqueta innovadora, a la mejor croqueta apta para celíacos y a la mejor croqueta elaborada con Alimentos Nobles de Aragón (alimentos de calidad diferenciada). Durante los diecisiete días que dura el concurso, los clientes pueden probar y votar sus croquetas favoritas, depositando la papeleta que le proporciona el

hostelero en la urna colocada en el establecimiento al efecto. Así, son los clientes de la hostelería zaragozana los encargados de seleccionar a los doce finalistas que se enfrentarán en la Gran Final, que tendrá lugar en el mes de junio en el complejo hostelero Aura de Zaragoza, donde un jurado profesional compuesto por quince expertos gastronómicos de trayectoria contrastada tomará el relevo al jurado popular. Entre las croquetas finalistas, además de elegir las cuatro mejores en sus respectivas categorías, el jurado profesional también seleccionará cuáles son las merecedoras de los tres premios especiales de nuestros colaboradores y cuál se convertirá en la Mejor Croqueta de la provincia de Zaragoza 2023, gran premio absoluto patrocinado por Makro.



RASCA Y GANA

Una vez más, elegir las mejores croquetas de Zaragoza tiene premio, gracias a los populares "rasca y gana" que se encuentran en el envés de las papeletas de votación y a través de los cuales, los votantes del jurado popular tienen acceso a cientos de premios gastronómicos directos.

Así, además de irse de su establecimiento preferido con el buen sabor de boca que deja haber probado, posiblemente, la mejor croqueta de Zaragoza, puede hacerlo con un libro, una botella de vermut, una camiseta, una experiencia gastronómica, un Jamón de Teruel DOP, etc

CINCO AÑOS CROQUETEANDO

El Concurso de Croquetas de Zaragoza y Provincia alcanza el próximo mes de abril su quinta edición. Desde aquella primavera de 2019, el certamen ha ido creciendo y evolucionando, convirtiéndose en una de las grandes citas del calendario gastronómico zaragozano

LA HISTORIA DEL CONCURSO DE CROQUETAS EN CIFRAS:

- Ha contado con la participación de **169 establecimientos** hosteleros.
- Se han elaborado **326 croquetas** distintas.
- Se han vendido cerca de **100.000 croquetas**.
- **Ocho patrocinadores, tres colaboradores y dos media-partners nos han acompañado** en la aventura, de los cuales Almazara La Olivera de Magallón, Vermut Casa Valdepablo y Frutas Javier Mené lo hacen desde la primera edición y Aragón Alimentos y Makro, desde la segunda.
- Los clientes han recibido miles de premios gastronómicos, desde la primera edición: en 2019 fue a través de sorteos y desde 2020, son premios directos ocultos en los "rasca y gana" que acompañan a las papeletas de votación.



Ganadores y finalistas de las cuatro ediciones del Concurso de Croquetas.

LOS CAMPEONES Y SUS CROQUETAS:

Mejor Croqueta de la provincia de Zaragoza

- 2020 "Croqueta de caracoles", de El Truco.
- 2021 "Croqueta Ibérico Hanoi", de Café Nolasco.
- 2022 "Croqueta de costilla de cerdo de Teruel, marinada en cerveza Export", de Café del Marqués.

Mejor Croqueta Tradicional

- 2019 "Croqueta de rabo de toro", de Tapería Casa Gómez.
- 2020 "Croqueta de guiso de toro", de Café del Marqués.
- 2021 "Croqueta de bacalao", de El Mosquito.
- 2022 "Croqueta de Rabo de toro a la cerveza Export", de Garnet.

Mejor Croqueta Innovadora

- 2019 "Croqueta de gambas con palito de cangrejo y surimi de langosta, en crujiente rebozado de kikos con salsa tártara", de Envero Gastro Wine.
- 2020 "La Fea", de gorgonzola, tomate y caviar de albahaca, de La Taskería.
- 2021 "Croqueta Ibérico Hanoi", de Café Nolasco.
- 2022 "Gorilas en la niebla", de Bunker Bar.

Mejor Croqueta Apta para celíacos

- 2019 "Chupachups de morcilla con crujiente de pipas", de El Truco.
- 2020 "Croqueta de caracoles", de El Truco.
- 2021 "Croqueta de gambas al ajillo", de El Truco.
- 2022 "Croqueta de espinacas, roquefort y nueces", de El Truco.

Mejor Croqueta elaborada con Alimentos de Aragón

- 2020 "Croqueta de Ternasco de Aragón IGP a baja temperatura con ajo negro, rebollones y pasas", de La Malteadora.
- 2021 "Croqueta de trucha del Cinca con Jamón de Teruel DOP", de Amontillado Winebar.
- 2022 "Croqueta de Ternasco de Aragón IGP con setas y trufa", del Albergue de Morata de Jalón.

Premio especial Cervezas Ambar

- 2021 "Croqueta de Ternasco de Aragón IGP marinado en cerveza Ambar, Jamón de Teruel DOP y borrajas", de Las Lanzas.
- 2022 "Croqueta de costilla de cerdo de Teruel, marinada en cerveza Export", de Café del Marqués.

Premio especial Frutas Javier Mené

- 2022 "Borraja3", de La Flor de Lis.

Mejor Croqueta no profesional (premio Aldelís)

- 2022 "Croqueta de carrillera de cerdo Carey guisada al vino tinto", de Rubén Saura.



**ESCANEA EL QR
E INSCRIBETE**



V CONCURSO DE GROQUETAS ZARAGOZA Y PROVINCIA

DEL 21 DE ABRIL AL 7 DE MAYO DE 2023

Organiza



Produce



Colabora





Patrocina



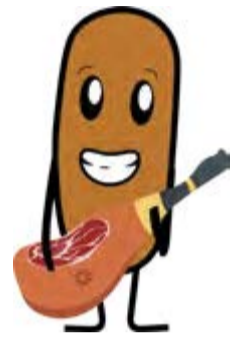




Social Media







MEJOR CROQUETA DE JAMÓN, PASAPORTE A MADRID FUSIÓN

La incorporación de la DOP Jamón de Teruel al Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia trae consigo un premio que no va a dejar indiferente a ningún cocinero: la inscripción al concurso de croquetas nacional que se celebra en Madrid Fusión y la invitación a este prestigioso encuentro gastronómico (acceso a IFEMA y billete de AVE). De la calidad de su propuesta dependerá que, además, su croqueta sea seleccionada entre todas las aspirantes y pueda competir con las mejores del país en Madrid Fusión 2024. Para participar en esta categoría es esencial que, aunque se usen otros ingredientes, el gran protagonista de la croqueta sea Jamón de Teruel DOP certificado y que no se utilice ningún tipo de saborizante artificial.

PREMIOS ESPECIALES DE ALDELÍS Y DE CERVEZAS AMBAR

Un año más, además de optar al título a la croqueta de la provincia o en cualquiera de las cuatro categorías, todas las finalistas tienen la oportunidad de hacerse con uno de los premios especiales. Ambar vuelve a premiar a la Mejor Croqueta elaborada con alguna de sus cervezas y, como novedad, Aldelís ofrece un premio especial a la Mejor croqueta elaborada con pollo. El establecimiento ganador conseguirá un paquete de promoción y visibilidad desde los canales de comunicación de Aldelís consistente en: la oportunidad de impartir una master class en la Academia de Hostelería de Master D, retransmitida en directo a todas las delegaciones de Master D de España, la aparición en las redes sociales y el blog de Aldelís, con miles de seguidores, envío de una newsletter a sus 2.000 suscriptores de la provincia y una mención en el espacio semanal de radio "Aldelís en mi cocina" (Cope Zaragoza).

● La entidad comarcal mostrará en la Feria de Ejea de los Caballeros, del 3 al 5 de marzo de 2023, todo su potencial turístico y gastronómico de la mano de múltiples actividades gratuitas



VIVE LA COMARCA DE LAS CINCO VILLAS DESDE EL PALADAR

La Comarca de Cinco Villas, situada en la provincia de Zaragoza (Aragón) es una tierra conocida no solo por su extenso patrimonio monumental y natural, sino también por sus productos. Miel, quesos, yogur, harinas y arroz ecológico, escabechados, aceite, carnes, embutidos, panes y repostería, y un largo etcétera de delicatessen hacen de este territorio un enclave para descubrir, también a través del paladar.

Muchos de estos productos se podrán conocer en el stand que la entidad tendrá en la Feria de Ejea de los Caballeros (Zaragoza), que se celebra el 3 al 5 de marzo de 2023.

En esta cita, abierta en horario de 10.00 a 20.30 horas, el stand comarcal ofrecerá talleres de cocina, degustaciones de productos y presentaciones a cargo de sus productores, catas de vino y un largo etcétera para aquellos que quieran descubrir una parte de la comarca durante el Puente de la Cincomarzada. No hay que olvidar que Ejea de los Caballeros, la capital de las Cinco Villas, se ubica a tan solo a 73 kilómetros de Zaragoza capital. Las acciones que se llevarán a cabo en el expositor comarcal están impulsadas por la propia entidad y también cuentan con el apoyo del Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas', que se ha concedido a la comarca, y que está permitiendo la realización de múltiples acciones turísticas en la



zona, con una inversión de 1,8 millones de euros en tres años (2022-2025).

Algunas de las primeras acciones ya son una realidad, como las experiencias turísticas que se incluyen en un folleto que se presentó en Fitur 2023 y que también estará presente en la feria ejeana (sábado, 4 de marzo a las 17.00 horas).

Gracias a estas experiencias se puede vivir la lana, hacer visitas gastroalimentarias por la zona, convertirse en arqueólogo por un día, jugar a las pistas y descubrir el mundo romano o acercarse al medioambiente de la mano de la Escuela Verde de Biel. Esta experiencia fue seleccionada junto a otras cuatro más de las incluidas en este folleto como finalistas de los premios Experiencia Turística de Aragón, siendo la de Biel la ganadora del premio a la Mejor Experiencia de Ecoturismo de Aragón.

Pero las propuestas que ofrece la comarca y su Plan de Soste-

nibilidad Turística van más allá. Así, en el expositor también se podrá disfrutar con la cultura, de la mano de la programación 'A la fresca y al abrigo en Cinco Villas', proyecto que permite llevar espectáculos de magia, humor, música, circo de calle, etc. a 45 localidades cincovillesas. Esta propuesta recibió en 2022 un accésit de la Copa España Creativa, siendo reconocido como uno de los cinco mejores proyectos innovadores a nivel nacional, de entre los 18 finalistas. De paso, visitando esta feria, un visitante podrá disfrutar de talleres para niños en el espacio de los servicios sociales, que también presta la entidad, así como experiencias sensitivas que permitirán a los presentes acercarse a lo que siente una persona con una discapacidad; o participar en un taller de baile con cuyas coreografías se reivindicará la igualdad y se mostrará un total rechazo hacia la violencia contra las mujeres.



ESPACIO FOOD TRUCK

El expositor que instalará la Comarca de Cinco Villas en la Feria de Ejea también dará a conocer algunos de los proyectos estrella que ha impulsado la entidad en el pasado año. Uno de ellos fue la puesta en marcha de una caravana

itinerante (food truck) para poner en valor la riqueza gastronómica de las Cinco Villas.

Gracias a esta food truck, financiada por el Plan de Sostenibilidad Turística, se recorrieron todos los municipios cincovilleses en verano, y, con ella, se acercaron los productos locales, artesanales y de kilómetro 0 a toda la ciudadanía.

Esta food truck también está presente en la feria ejeana y, en ella, se llevarán a cabo múltiples talleres para poner en valor los productos gastroalimentarios cincovilleses, así como a sus productores, tremendamente importantes para dar vida al territorio.

Igualmente, habrá talleres de recetas y maridaje de productos cincovilleses con cócteles hechos para la ocasión por la Escuela de Barman y Maitres de Aragón.





HISTORIA Y SOSTENIBILIDAD

La Comarca de Cinco Villas (Zaragoza, Aragón) posee, además de los encantos anteriormente mencionados, paisajes de gran contraste, desde el entorno casi lunar de los Aguerales de Valpalmas, pasando por la Bardena Negra majestuosa desde el mirador del santuario de Sancho Abarca (Tauste), hasta el Espacio Natural Protegido de la Sierra de Santo Domingo, típico del Prepirineo. Las Cinco Villas cuentan con 857 entornos catalogados como de interés paisajístico por el Gobierno de Aragón.

La existencia de este tipo de zonas hace que, junto con el turismo monumental y cultural, esta comarca sea un lugar idóneo para pasar unos días. Municipios como Sos del Rey Católico —uno de los Pueblos más Bonitos de España—, Uncastillo, ambos declarados conjuntos histórico artísticos; Sádaba y su imponente castillo o los municipios de Castiliscar, Biota, y todos los que conforman la Val de Onsella, hacen de esta comarca cincovillesa un espacio lleno de posibilidades para quien la visita.



PROGRAMACIÓN STAND COMARCA DE CINCO VILLAS Feria de Ejea de los Caballeros Del 3 al 5 de marzo de 2023

#unrincondearagonparaperdese



- 11.00 horas. Taller de velas con Abejas Cándido**
- 11.30 horas. Prueba las 'Dulces Locuras'***
- 12.00 horas. Cata de vino Bodegas Señorío Cinco Villas**
- 12,30 horas. Presentación Servicios Sociales*
- 13.00 horas. Showcooking con José Manuel Cardiel**
- 17.00 horas. Presentación del Open BTT Comarca Cinco Villas 2023*
- 17.30 horas. Presentación de la Mesa de la Bicicleta del Plan de Sostenibilidad Turística Más que Cinco Villas*
- 18.00 horas. Showcooking con José Manuel Cardiel**
- 18.30 horas. Cata de vino con Bodegas Ejeanas**
- 19.00 horas. Degustación de Aceite Alía**



- 11.00 horas. Degustación de la Quesería de Biota**
- 11.30 horas. Maridaje de miel de Abejas Cándido y nueces Ramón Puyod**
- 12.00 horas. Maridaje cócteles y producto cincovillés*
- 13.00 horas. Showcooking receta 20º aniversario Comarca Cinco Villas**
- 16,30 horas. Prueba las 'Dulces Locuras' taustanas**
- 17.00 horas. Presentación experiencias turísticas y taller medioambiental para niños con la Escuela Verde de Biel*
- 17.30 horas. Maridaje de escabechados del Tío Nicasio y Aceite Alía**
- 18.00 horas. Showcooking recetas 20º aniversario Comarca Cinco Villas**
- 19.00 horas. Maridaje cócteles y producto cincovillés*



- 11.00 horas. Bailes por la igualdad (taller deportivo)*
- 11.30 horas. Degustación escabechados Tío Nicasio y Vinos de Castejón**
- 12.00 horas. Maridaje cócteles y producto cincovillés*
- 13.00 horas. Taller recetas 20º aniversario Comarca Cinco Villas**
- 16.30 horas. Actuación musical 'A la fresca y al abrigo en Cinco Villas'
- 17.00 horas. Degustación Abejas Cándido y nueces Ramón Puyod**
- 17.30 horas. Degustación de la Quesería de Biota y cata vino Señorío de Cinco Villas**
- 18.00 horas. Cata de vino con Bodegas Ejeanas**
- 18.30 horas. Maridaje cócteles y producto cincovillés*

Durante los tres días, concursos y más actividades en el espacio de Servicios Sociales del stand comarcal
*actividades escenario central **actividades zona food truck



Financiado por:



www.comarcacincovillas.es

Y junto a todo ello, para amantes de la bicicleta, las pruebas incluidas en el Open BTT Comarca de Cinco Villas, que acoge siete pruebas que comenzarán el próximo 5 de marzo con la Castejón Paradise Bike, que se celebrará en Castejón de Valdejasa. Esta prueba se presentará en la Feria de Ejea el 3 de marzo a las 17.00 horas; y media hora más tarde, el estudio fruto de la Mesa de la Bicicleta que se impulsado gracias al Plan de Sostenibilidad Turística 'Más que Cinco Villas'.

Además, hay multitud de rutas senderistas gratuitas, listas para su descarga, como los 'Senderos de leyenda', rutas que permiten descubrir, además de la imponente natura-

leza, las tradiciones y la historia local. Con todo, la Comarca de Cinco Villas es, como su eslogan indica, 'un rincón de Aragón para perderse'.

Toda la información turística de la comarca y las actividades que se llevarán a cabo en la feria en: en la APP Comarca Cinco Villas, en las redes sociales de la entidad, en las oficinas de turismo y en la web:

www.comarcacincovillas.es

Ángel Conde: cincuenta años de cocinero, toda una vida

Medio siglo ha transcurrido desde que Ángel Conde —Mejor Cocinero de Aragón en 2011— hizo su primera incursión en la cocina. Desde entonces, dirigió los fogones de La Venta del Sotón, formó en la Escuela de Hostelería de Teruel y tomó las riendas de El Chalet, restaurante que dirige desde 2001. Ahora, cuando El Chalet acaba de reabrir un Sol de Repsol, Ángel prepara su merecido retiro.

Pregunta.- Muchos años dan para grandes hitos...

Respuesta.- Hay tres fechas que me han marcado profundamente tanto personal como profesionalmente: cuando me incorporé como jefe de cocina al equipo de La Venta del Sotón; mi etapa como profesor en Escuela Superior de Hostelería de Teruel, época en la que conseguimos, con otros grandes profesionales, situarla entre las siete mejores escuelas de toda España, y cómo no, cuando abrí la puerta de mi propio restaurante, El Chalet, allá por el 2001.

P.- ¿Qué supone El Chalet para ti?

R.- Es un reto diario, donde se unen varios factores que te hacen estar muy concentrado y entregado a tu trabajo, debido a la complejidad que conlleva gestionar la elección del producto, la

preparación, el personal, el servicio y el ambiente, para que no falle nada y podamos abrir cada día con la certeza de agradar a nuestros clientes que, en definitiva, vienen a disfrutar.

P.- Un reto constante con sus pros y sus contras...

R.- Lo mejor es cuando, al terminar el servicio, te queda el buen poso de las felicitaciones de los clientes, la satisfacción del trabajo bien hecho y, por supuesto, el equipo, sin el que no seríamos nada. Gente profesional y entregada a nuestro proyecto. Los contras son los horarios, los festivos sin poder disfrutar de la familia... también, la incertidumbre de no saber si podrás contar con el personal necesario, problema que ahora no tengo, gracias a mi gran equipo, pero ha habido épocas en las que lo hemos sufrido. Y por

supuesto, cuando bajamos la persiana al comienzo de la pandemia, sin saber cuándo íbamos a abrir de nuevo... pero al final de todo se sale, con trabajo y dedicación.

P.- Veintidós años en El Chalet también dan para muchas anécdotas.

R.- Muchísimas: graciosas, importantes y emotivas. Arreglar un tacón que se le había roto a una señora mientras comía para que no saliera a la calle con el zapato en la mano fue gracioso; atender al Príncipe Naruito del Japón, ahora Emperador, durante la Expo de Zaragoza, fue algo importante por la personalidad, el protocolo, el secretismo y la confianza depositada en nosotros. Y hacer un brindis por un cliente y amigo, que ya no está con nosotros, con su familia, poniéndole una silla y un plato para él, fue muy emotivo.

P.- Y ahora, ¿qué va a pasar con El Chalet?

R.- Sinceramente, no lo sé, pero cuando ya me haya retirado, me gustaría pasear por esta calle y ver que sigue siendo uno de los restaurantes relevantes de Zaragoza.

P.- ¿Cómo se podría conseguir este deseo?

R.- Pasando el relevo a un profesional que quiera hacerse cargo del proyecto, con nueva ilusión, alguien que le dé un aire fresco, aunque respetando la esencia de El Chalet... como cuando llegue hace más de veinte años.

P.- ¿Y tú qué vas a hacer, después de tantos años en El Chalet?

R.- Disfrutar de mi familia, retomar alguna afición, pasear, viajar, etc. En definitiva, vivir la vida.

P.- Cuando llegue el momento, ¿te irás con buen sabor de boca?



R.- Me iré muy satisfecho por el trabajo bien hecho y por el gran equipo que hemos formado, tanto en sala como en cocina, del cual me siento super orgulloso y agradecido. Algunos llevan conmigo más de diez años y tienen una calidad huma-

na y profesional impresionante... ¿Qué más puedo pedir?

Y mientras sigamos aquí, continuaremos cuidando el detalle, las relaciones humanas y la buena gastronomía, incluso por encima de los cambios y tendencias.

HABLAMOS DE FRUTAS Y VERDURAS CON...

Germinados, concentrados de sabor y nutrientes



Mercazaragoza
calle P nave 5,
50014 Zaragoza
T. 976 44 90 46
frutasjaviermene.com

Han llegado a nuestras cocinas, sobre todo profesionales, recientemente, sin embargo, en Oriente, estos alimentos vivos son consumidos con fines alimenticios y medicinales desde hace seis mil años. Como explica Javier Mené, nuestro distribuidor de vegetales de confianza, son productos «muy ricos en vitaminas, minerales, enzimas y oligoelementos, pues el germen contiene todos los nutrientes que necesita la planta para empezar a crecer y lo mismo ocurre con sus cualidades organolépticas».

Culinariamente, por lo tanto, son productos muy interesantes: «además de ser visualmente muy atractivos, contienen todo el sabor concentrado de la cebolla, la remolacha, la lombarda, la alfalfa, la soja... y, además, son

muy asequible», añade Javier, que distribuye todos estos y muchos más germinados a sus clientes hosteleros, que cada vez los demandan más.

Estos concentrados de sabor y nutrientes se obtienen de semillas, granos o legumbres, tras someterlos a unas determinadas condiciones de oxígeno,

luz, temperatura y humedad. «Es el mismo proceso que hacíamos cuando éramos pequeños, con el algodón y la lenteja, pero con unas condiciones y una recolección muy controladas y partiendo de semillas 100% garantizadas con un alto porcentaje de germinación y preferiblemente no tra-

tadas, ósea que, además, son productos eco». Desde que se pone la semilla, solo han de transcurrir cuatro o cinco días para conseguirlos, porque como añade Javier, «si los dejamos crecer más serán microbrotes, también muy utilizados en la cocina, pero eso ya será otro capítulo».



HORECA RESTAURANTES ZARAGOZA DA LA BIENVENIDA A SUS ÚLTIMAS INCORPORACIONES



Casa Agustín Valdoria
Cadena, 20. 50001 – Zaragoza

Flor de Lis
Don Jaime I, 34. 50001 – Zaragoza

Don Jaime 54 Hotel
Don Jaime I, 54. 50001 – Zaragoza

Don Jaime 54 Rest.
Don Jaime I, 54. 50001 – Zaragoza

San Siro
Joaquín Costa, 03. 50001 – Zaragoza

Alda Zaragoza independencia Hotel
Pza de España, 07. 50001 – Zaragoza

Santiago
Pza del pilar, 08. 50003 – Zaragoza

Alda Centro Zaragoza Hotel
Santiago, 12. 50003 – Zaragoza

Cocina Lab tendrá un segundo ciclo de talleres para seguir fortaleciendo el sistema agroalimentario aragonés

Más de un centenar de profesionales han trabajado durante el 2022 en seis talleres multidisciplinares que han permitido implementar acciones de promoción de los Alimentos de Aragón. Carmen Urbano, directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria, presentó los resultados de esta iniciativa de innovación abierta en la sede del LAAAB

La directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria, Carmen Urbano, presentó el pasado 24 de febrero los resultados del primer ciclo de innovación abierta 'Cocina Lab' en la sede del LAAAB, de la Dirección General de Participación Ciudadana y Gobierno Abierto. Lo hizo ante parte de los miembros del Círculo Agroalimentario de Aragón, que participaron en las seis sesiones de innovación; distintos medios especializados y varios profesionales relevantes de la sociedad aragonesa y de la cadena de valor agroalimentaria, que quisieron conocer esta original experiencia. Ante esa cincuentena de asistentes, Urbano aprovechó para anunciar que los talleres de 'Cocina Lab' vuelven este año, comenzando el día 3 de abril.

Con esta última sesión se cierra un ciclo de escucha activa e inteligencia colectiva del Círculo Agroalimentario de Aragón, que tiene el objetivo de incorporar desde la colaboración público-privada una visión multidisciplinar a proyectos desarrollados por la

Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria sobre temas estratégicos de su competencia como la promoción de los Alimentos de Aragón en el punto de venta, el sector educativo como vehículo para dar a conocer el patrimonio agroalimentario, el asociacionismo y la colaboración público-privada como vía para afrontar retos comunes o la influencia del desarrollo tecnológico en la producción de alimentos.

La cocina como metáfora de la innovación

La cocina se ha utilizado como metáfora de innovación y ha permitido trabajar competencias, habilidades y roles esenciales para fortalecer el Círculo Agroalimentario de Aragón como ecosistema inteligente. Los asistentes a esta última sesión comprobaron cómo "el todo es más que la suma de las partes" y sus ideas se han transformado en proyectos, encajando todas las piezas de la metodología HIP, es decir, de los seis vectores del Hexágono de la Innovación Pública. Aplicando los seis vectores (Abrir, Mezclar, Agilizar, Prototipar, Colaborar y Digitalizar).



RECETARIO COCINA LAB

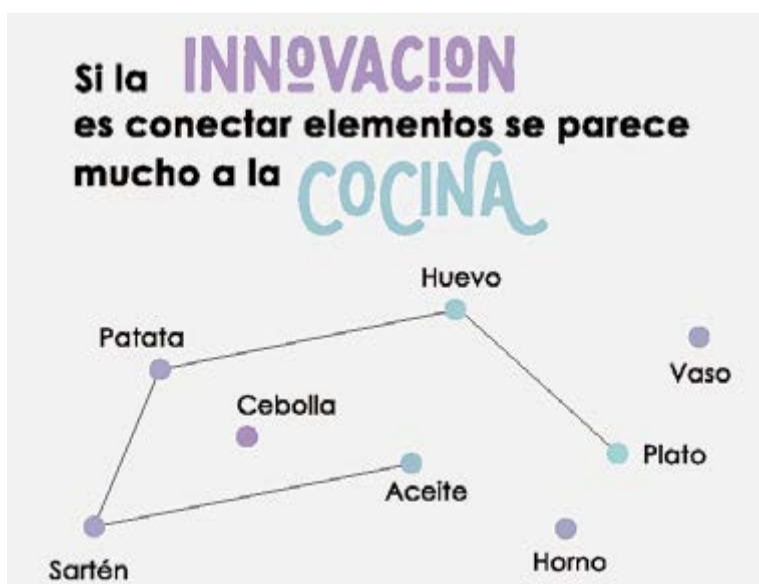
Las sesiones tuvieron una parte experimental en la que se han puesto en valor a los nobles Alimentos de Aragón y a sus figuras de calidad diferenciada, guiada por el cocinero y presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón, Javier Robles y una segunda parte de co-creación a través de distintas metodologías de innovación guiada por la doctora y consultora experta en HIP, Marianna Martínez, colaboradora del LAAAB.

Todas las elaboraciones preparadas durante la primera parte de cada taller han quedado recogidas en un recetario que también detalla el tipo de cocina e innovación tratadas en cada sesión.



CÍRCULO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN

El "Círculo Agroalimentario de Aragón" es una iniciativa de la dirección general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón para aunar a los principales actores del ecosistema agroalimentario que ponen en valor a nuestro sector y Alimentos de Aragón. Es una comunidad de innovación abierta y trabajo en red para construir marca y desarrollar el enorme potencial de un sector estratégico para nuestra economía y territorio. El Círculo Agroalimentario de Aragón cuenta ya con casi cuatrocientos miembros: empresas, profesionales, colectivos e instituciones públicas y privadas que suman para poner en valor al sector agroalimentario de Aragón.



Las almazaras de la DOP Aceite Sierra del Moncayo presentan sus nuevos aceites de oliva vírgenes extra

Las cooperativas de Borja, Magallón y Novallas y la almazara Oliambel, de Bulbunte, todas pertenecientes a la DOP Aceite Sierra del Moncayo, se dieron cita en el Hotel Inside by Meliá de Zaragoza para presentar ante los medios especializados sus nuevos AOVE's y su actualizada página web —www.aceitesieradelmoncayo.com—, aprovechando para hacer un balance de los éxitos cosechados en los concursos internacionales durante el año pasado. Condujo el acto de presentación, al que también acudieron responsables de importantes restaurantes zaragozanos, el presidente del Consejo Regulador de la DOP Aceite Sierra del Moncayo, Miguel Ángel Lacámara, que la describió como «una denominación pequeña, compuesta por 2.500 agricultores, cuatro cooperativas y una almazara familiar de las comarcas de Campo de Borja y Tarazona y El Moncayo, que desde el principio apostó por la calidad». Además, el presidente repasó los quince premios obtenidos durante 2022 por distintos AOVE's de la DOP, en tres de los concursos



La Denominación de Origen Protegida Aceite Sierra del Moncayo ha vuelto a elaborar unos aceites de oliva vírgenes extra de máxima calidad, a pesar de la difícil campaña, gracias al buen hacer de sus agricultores y almazareros

internacionales más importantes —EVO International Olive Oil Contest, Terraolivo y Olivinus—; el reconocimiento a Mejor Almazara que la Academia Aragonesa de Gastronomía otorgó a la Almazara La Olivera de Magallón, y la inclusión de las cinco almazaras de la DOP en 'Flos Oil 2023', prestigiosa Guía Internacional especializada. Acto seguido, los responsables de las almazaras presentaron sus

AOVE's a través de catas guiadas. Todos incidieron en lo problemática que fue una campaña marcada por las altas temperaturas del verano y final del otoño y por el estrés hídrico que sufrieron los olivos, factores que repercutieron en que la producción fuera más corta de lo habitual en casi todo el territorio, salvo en Magallón y Borja, donde estuvieron cerca de alcanzar una producción media.

Edurne Jarauta, representando a la Cooperativa Nuestra Señora del Pilar, de Novallas, fundada en 1946 y que apostó por la denominación desde su creación, presentó un «empeltre típico de un año de sequía, con menos intensidad aromática, denso, suave, con un ligero picante y un amargo algo más pronunciado». El siguiente AOVE presentado fue Monte Jarén, de Oliambel,

una pequeña almazara familiar de Bulbunte y la única privada de la DOP. Juan José Roy cató «un *coupage* elaborado con aceitunas, de recolección temprana, de vuelo y seleccionadas, verde en nariz y más maduro en boca».

Aser Irache, maestro almazareiro de la Cooperativa Agrícola de Borja, presentó otro *coupage* de 80 % de empeltre y 20 % de arbequina. «Este año optamos por elaborar un aceite maduro, debido a las altas temperaturas del mes de noviembre, por eso presenta aromas maduros y en boca, frutos secos, un amargo moderado y un picante que desaparece enseguida».

Juan Carlos Palacios, gerente de la Cooperativa de Magallón, tras describir el paraje de La Corona, donde se recolectan las olivas para elaborar sus AOVE's con denominación de origen, cató un Pago La Corona de «perfil maduro, con aromas a hierba y tomatera, amargo y ligeramente picante en boca, lo que denota que es de cosecha temprana y garantiza una buena carga de polifenoles y una larga vida en la botella».

SOMOS 'ARAGÓN TERRITORIO AOVE'

RESTAURANTES

Posada Guadalupe
C. Collado, 30, 44652 Monroyo, Teruel

Mesón del Aceite
Ctra N-122 Km 70,100, 50546 Bulbunte, Zaragoza

El Foro
C. de Eduardo Ibarra, 4, 50009 Zaragoza

El Rincón de Sas
Calle Blason Aragones 6, 50003 Zaragoza España

Aragonia Palafox
C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n, 50004 Zaragoza

Celebris
Hotel Hiberus, P.º de los Puentes, 2, 50018 Zaragoza

La Lobera de Martín
C. del Coso, 35, 50003 Zaragoza

La Prensa
José Nebra 3, Zaragoza, 50007, España

Cancook
C. de León XIII, 2 - 4, 50008 Zaragoza

ALMAZARAS Y PRODUCTORES

Aceites Lis
Ctra. Alpartir, km.1, 50100 La Almunia de Doña Godina, Zaragoza

Olivera de la Gesa
C. Olivo, 13, 22558 Albelda, Huesca

Oliambel
Carretera N-122, Km 70, 100, 50546 Bulbunte, Zaragoza

La Redonda
Ctra. La Almunia - Cariñena, km. 3,5 50100 La Almunia de Doña Godina (Zaragoza)

Almazara Artal
Pol. Eras Altas Nave 4.1, 44540 Albalate del Arzobispo, Teruel

La Olivera de Magallón
Avenida de la Paz, 4, 50520 Magallón - Zaragoza

Almazara Diezdedos
TE-V-3303, 44623 Lledó, Teruel

Molino Alfonso
Ctra. Cariñena, s/n, 50130 Belchite, Zaragoza

¡Únete al club del AOVE!



TIENDAS GOURMET

Oliambel gourmet
Ctra. N-122, km70,100 Bulbunte (Zaragoza)

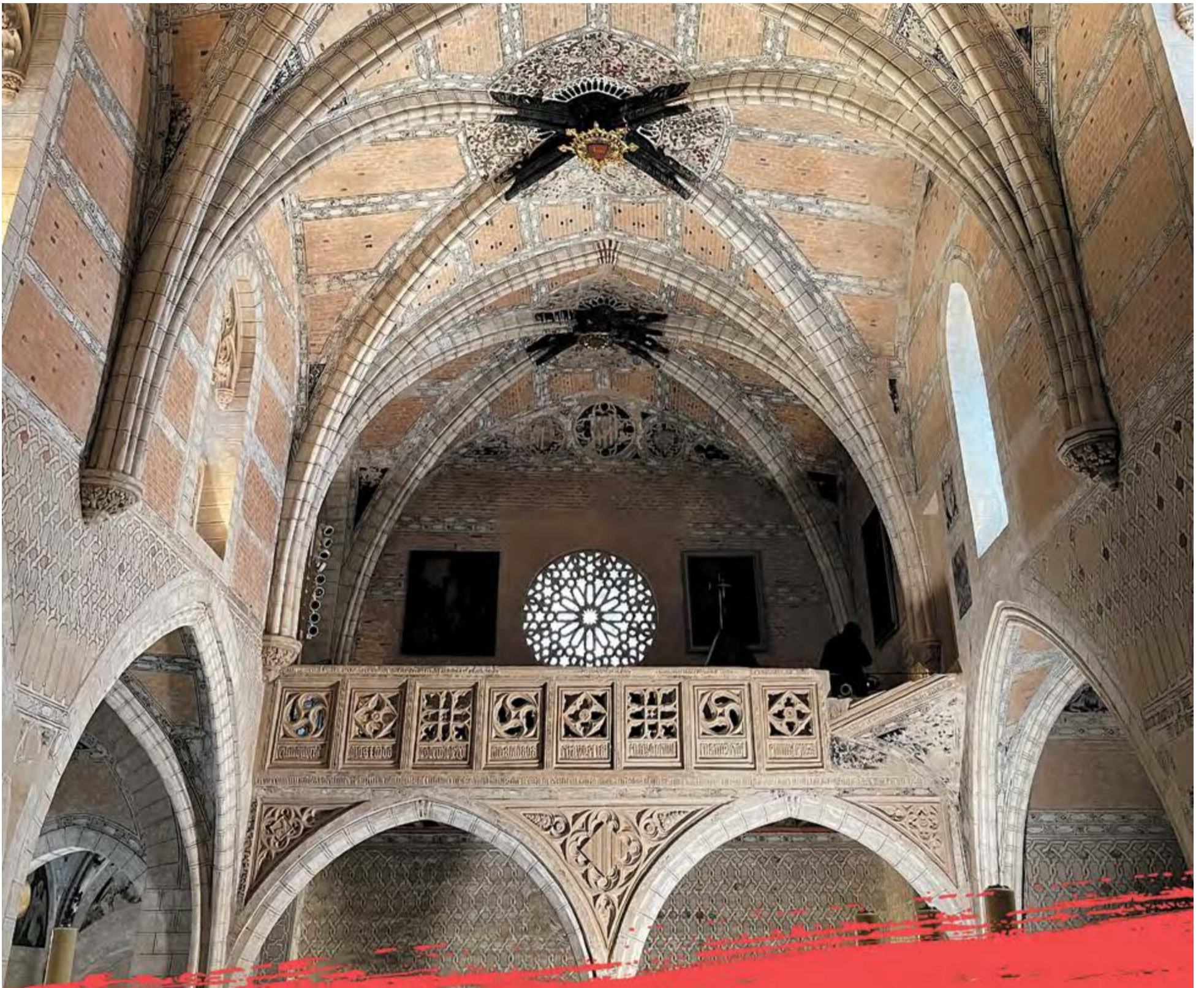
La Alacena de Aragón
C. de Don Jaime I, 16, 50001 Zaragoza

ESCUELAS DE COCINA

Escuela de Cocina Azafrán
C. de San Antonio Abad, 21, 50010 Zaragoza

Escuela de Hostelería TOPI
Cam. de los Molinos, 21, 50015 Zaragoza

Escuela de Hostelería y Turismo MasterD
C. Bari, 4, 50197 Zaragoza



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR
VEN A CONOCERTE



Organización
de las Naciones Unidas
para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Arquitectura mudéjar de Aragón
inscrita en la Lista del
Patrimonio Mundial
en 1986



TERRITORIO
MUDÉJAR



DIPUTACIÓN
D ZARAGOZA

territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es



Bodegas Tempore recupera la variedad «Derechero de Muniesa» y consigue un vino único

La riqueza vitícola de una región no solo se mide por la superficie de vino cultivado, sino también por las variedades autóctonas que en ella se cultivan y por la calidad y la cantidad de los vinos que se producen. Es decir, lo que se conoce como patrimonio vitícola. Mantener esta herencia que ofrece el territorio es lo que defiende, desde sus inicios, Bodegas Tempore, bodega familiar de Lércera

y perteneciente a la Indicación Geográfica Protegida Bajo Aragón. Por eso, la bodega aragonesa dirigida por Paula Yago ha apostado siempre por la recuperación de las variedades autóctonas. Comenzaron a elaborar sus vinos con la garnacha tinta y la tempranillo. Hace una década recuperaron las garnachas blancas y las adaptaron a cultivos en espaldera, y ahora, tras años de es-

tudios y trabajo, lanzan «Derechero de Muniesa», el único vino del mundo elaborado con esta esta variedad prefiloxérica minoritaria. Se trata de una uva que se cultiva exclusivamente en Muniesa, pueblo de la provincia de Teruel ubicado a 780 metros de altitud, así lo documentan estudios realizados por el Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA) de Aragón.

Éxito de los vinos aragoneses en Vinespaña 2023

El Concurso VINESPAÑA 2023, celebrado en Zaragoza los días 12 y 13 de fe-

brero, en el seno del Salón ENOMAQ, que organiza Feria de Zaragoza, se saldó con treinta y nueve medallas para los vinos aragoneses. La Federación Española de Enología (FEAE) y la Asociación Aragonesa de Enólogos (AAE), organizadoras del evento, mostraron su satisfacción «por la importante participación en número de muestras y bodegas de todo el territorio nacional». Se cataron un total de seiscientos ochenta y cinco vinos y se repartieron trescientas cuarenta y nueve

medallas. De estas, treinta y nueve fueron para Aragón, destacando el premio Gran Oro que obtuvieron Alto Moncayo 2019, Veratón 2020, Cabriola By Borsao y Fagus, de DOP Campo de Borja; Cachirulo 2021, Sierra del Viento Ice (Moscatel de Alejandría vendimia tardía) y Particular Chardonnay & Moscatel de Alejandría 2022, de la DOP Cariñena; y Viñas del Vero Gewürztraminer y Viñas del Vero Chardonnay Fermentado en Barrica 2020, de la DOP Somontano.



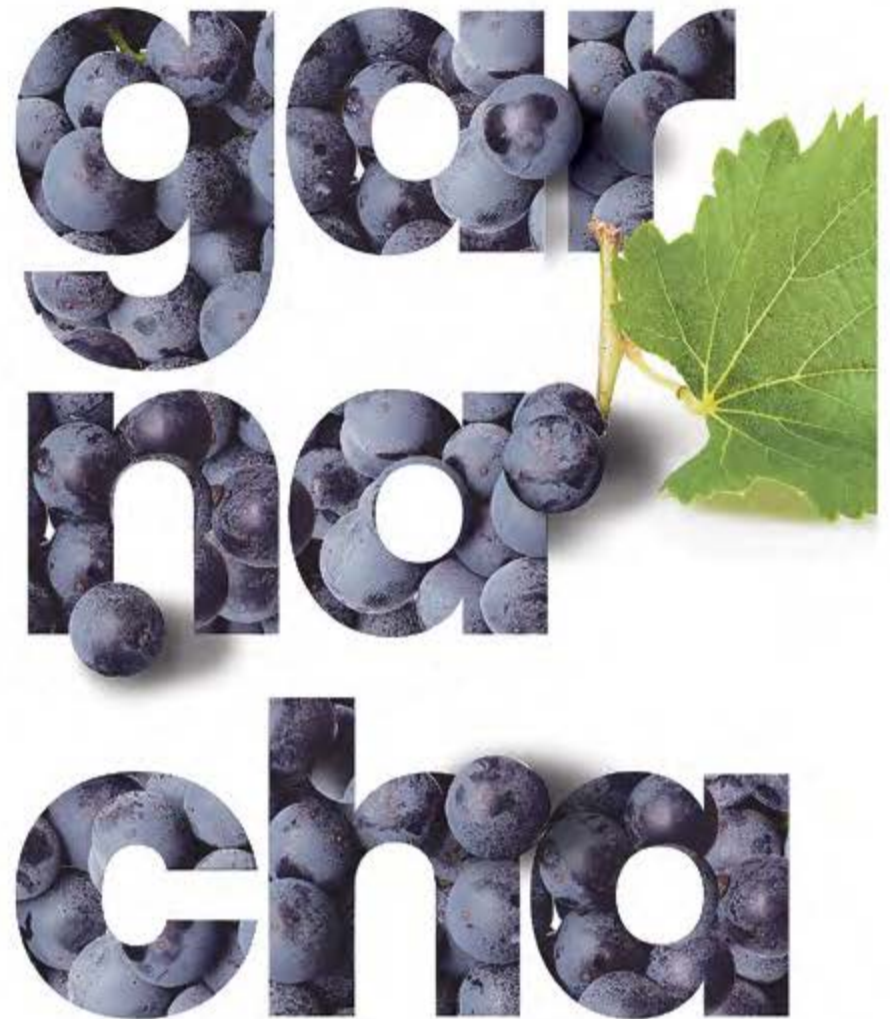
Del 15 al 25 de marzo, vuelve la Garnacha Week a Zaragoza

Bajo el lema “A través del Ebro” la Garnacha Week en su segunda edición vuelve para promover desde Zaragoza la visibilidad y el consumo de las garnachas singulares de pequeñas y medianas producciones. Las jornadas tienen como epicentro Amontillado Winebar & Tienda, establecimiento en el que, entre el 15 y el 25 de marzo, se puede disfrutar de cincuenta referencias diferentes de



vino por copa, además de una cata, un taller de vino y una degustación con el productor.

Repíteme conmigo...



El mundo habla garnacha



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

THE EMPIRE OF GARNACHA



@docampodeborja

#elmundohablagarnacha



ENTREVISTA A...

LUIS BERZOSA

Director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel

■ De vocación temprana, Luis Berzosa comenzó a estudiar hostelería en 1980, decantándose pronto por la docencia. Tras varias experiencias por España, recaló en la Escuela de Hostelería de San Lorenzo en 1999; tres años más tarde obtuvo plaza en el IES Miralbuena, donde trabajó de profesor hasta hace un año, cuando se incorporó a la dirección de la Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel, desde donde transmite su amor por la profesión y su defensa a ultranza del producto de cercanía.

Pregunta.- Con una experiencia de casi treinta años en la docencia habrá sido testigo de cómo ha cambiado el perfil del alumnado...

Respuesta.- Los alumnos no dejan de ser un reflejo de la sociedad. Veníamos de años en los que el boom de la cocina en los medios propició una falsa imagen de la cocina y muchos querían acercarse a este mundo con la idea de convertirse en estrellas, pero después se enfrentaron a la cruda realidad de un sector todavía con unas condiciones laborales muy duras. Ahora, aunque el trabajo se considere importante, no se le da tanto valor como al ocio o la familia y sigue siendo un sector poco atractivo para los jóvenes por lo que tiene de sacrificado.

P.- Y ¿qué se puede hacer para volver a atraerles a la cocina o la sala, aunque sin que despeguen los pies del suelo?

R.- Las empresas deben apostar por la profesionalización, primando el conocimiento, las destrezas de sus empleados y permitiéndoles también que puedan conciliar, pues los horarios de la hostelería de antes no tenían sen-

tido. La sociedad de hoy quiere resultados inmediatos y, además, baratos, y si una empresa hostelera compite en precio, probablemente, lo hará en detrimento de la profesionalidad de su personal y de la calidad del producto. Las escuelas también debemos trabajar en esa línea.

P.- ¿Cuáles cree que son los puntos fuertes y débiles de nuestras escuelas?

R.- La fortaleza es que existen, que cuentan con el conocimiento, la experiencia demostrable, los medios personales y materiales para impartir una enseñanza de calidad, pero su principal debilidad es la falta de alumnado. El sector todavía no es lo suficientemente atractivo para los jóvenes. Somos muchos centros y los recursos son los que son. Habría que concentrar la oferta y tener centros con más alumnos y, por lo tanto, con más recursos tanto humanos como materiales. También debería exigirse que todo el personal docente contase con experiencia en el sector para enseñar a trabajar a los jóvenes, no con servilismo, pero sí con vocación de servicio, dando a los clientes un trato humano y, por supuesto, buena comida.

P.- ¿Conocen los alumnos la despensa aragonesa?

R.- El producto hoy se conoce y se tiene más a mano que nunca, se ha hecho un buen trabajo desde el sector agroalimentario, que siempre fue gran productor, pero que tenía pendientes la promoción y la distribución. Durante muchos años hemos trabajado en

ese sentido, yo he dado muchas charlas en escuelas de hostelería, tanto cuando trabajaba para el Departamento de Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón, como con Pon Aragón en tu Mesa y, como defensor a ultranza del producto de cercanía, creo que, para las escuelas, dar a conocer los alimentos de calidad es una necesidad y tendría que ser una obligación.

P.- No en vano, junto a otros compañeros de *Slow Food*, introdujo

dicación. También está el factor suerte, pero si estás preparado, tienes los conocimientos y crees en lo que haces, vas a tener éxito casi con total seguridad.

P.- ¿Cómo ve el futuro de nuestros fogones?

R.- Lo veo con optimismo, porque si no, no estaría dirigiendo una escuela. Si las escuelas y las empresas somos capaces de ponernos de acuerdo, para dignificar la profesión y hacerla más atractiva, el futuro está asegurado.

«Para las escuelas, dar a conocer los alimentos de calidad es una necesidad y tendría que ser una obligación»

en Aragón el concepto “restaurante kilómetro cero” ...

R.- Consumiendo productos de cercanía estamos generando riqueza en nuestra tierra y esos productores son los potenciales clientes de nuestros restaurantes, además, eliminamos la huella de carbono del transporte y obtenemos alimentos en su punto óptimo. Durante varios años estuvimos explicándolo y generando debate, porque es importante aclarar y no desvirtuar términos como sostenible, kilómetro cero o ecológico.

P.- ¿Qué consejos les da a sus alumnos para que tengan una carrera exitosa?

R.- El primer día de clase les digo que son unos valientes por apostar por un sector todavía algo denostado, que en la escuela van a adquirir los conocimientos y destrezas necesarios, pero que en el momento que salgan todo dependerá de su trabajo, esfuerzo y de-



EL GASTRÓNOMO ZARAGOZANO

{GASTRONOMÍA Y TURISMO PARA SU MEJOR CONOCIMIENTO}

Dirección: Miguel Ángel Vicente Val
e-mail: miguel@almazara.com
Edita: Almozara Artística S.L.
Puerta de Sancho 25, 50003
Zaragoza. Tel. 876 280 688
Depósito legal: Z-436/2018

Textos: Cristina Arguilé - crisarguile@almazara.com
Diseño y maquetación: David García - david@almazara.com
Fotografías: Cristina Martínez - cristina@almazara.com
Departamento comercial:
Jorge Franco Tel. 656 811 982 - jorge@almazara.com
David Martínez de Salinas Tel. 644 814 478 - davidmartinez@almazara.com



SEA EL PRIMERO EN RECIBIRLO EN SU BUZÓN

Le ofrecemos la posibilidad de recibir cómodamente en su domicilio “El Gastrónomo Zaragozano”.

Solicítalo en agencia@almazara.com

*Coste único gastos de envío (9€/año)