

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 17 Marzo 2023 | aggiornato alle 08:29 | 92705 articoli in archivio

ARAGONA

## Spagna in vetrina a Milano con le eccellenze di Teruel

A Milano un incontro organizzato dalla Camera di Commercio di Spagna con le eccellenze di Teruel, dall'olio extravergine al vino, dalla carne di capretto al tartufo nero, dallo zafferano ecologico ai vini e lo spumante

di **Emanuela T. Cavalca**

16 marzo 2023 | 12:07

**S**i è tenuto a Milano un incontro, organizzato dalla **Camera di Commercio di Spagna**. In questa occasione sono state presentate al pubblico le eccellenze di **Teruel**, cittadina situata nella comunità autonoma di **Aragona**. Nel 1986 l'**UNESCO** ha dichiarato Teruel patrimonio dell'umanità per la caratteristica architettura mudéjar dei suoi monumenti, soprattutto le torri di **San Martín** e **San Salvador**, che, rivestite di piastrelle ceramiche, ricordano i minareti, dandole un aspetto orientale. Teruel infatti per lungo tempo è stata un importante centro islamico e, quando Alfonso II d'Aragona nel 1171 conquistò la città, buona parte della **popolazione araba** è rimasta.



*Presentate al pubblico le eccellenze di Teruel*

## La Denominazione di Origine Jamón de Teruel

La **gastronomia di Teruel** si basa principalmente sul maiale, dal quale si ricavano insaccati ed eccellenti prosciutti con **Denominazione di Origine Jamón de Teruel**. Tra i piatti tipici non bisogna dimenticare le migas (a base di pane e carne di maiale), le zuppe d'aglio e l'agnello arrosto o ternasco, anche questo con Denominazione di Origine. L'incontro ha dato modo di conoscere un angolo nascosto a molti della Spagna, ma colma di specialità eno-gastronomiche, incominciando dal pregiato olio extravergine, prodotto da **Almazara Artal**, azienda che vanta premi di riconoscimento. L'olio della sua **varietà ecologica**, prodotto con economia circolare, vanta ben 14 premi. E' seguito un assaggio del prosciutto di Andrés Izquierdo riconosciuto per la sua accurata lavorazione e che tra la sua produzione ha una edizione limitata.



E' stata **presentata la prima cantina di spumanti** di prima qualità Bayod Borràs che produce 3 spumanti. Due hanno un invecchiamento di 18 mesi (Coveta e Fornet), 30 mesi per il Gatell; l'ottima pasticceria di Belenguer 1918; i **capretti di Entrecabritos** allevati in modo tradizionale, rispettoso della natura e libero. La **carne morbida e tenera** è una vera specialità, tra l'altro viene venduta anche in pratici imballaggi sottovuoti, facili da riscaldare. I prosciutti di Soincar (Grupo Arcoiris); il primo "zafferano ecologico" prodotto in Spagna de la Carrasca; i dolci Makarpy; i profumati tartufi neri di Truficas del Río Pilas, che sono commercializzati in vasetti di vetro interi o sotto forma di salse già pronte; i vini della cantina Venta d'Aubert, e tra questi possiamo citare il Syrah, il Viognier, il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

© Riproduzione riservata