



ARAGON



Protección de Origen Carifeno garantiza el
Crianza
0229843
Carifena



Palacio de Anillo
Aceite de Oliva Virgen Extra
ACEITE
del BAJO
ARAGON
CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alimentos de España

Agricultura y ganadería

Denominaciones de Origen y
de Calidad Diferenciada

Sabores de Aragón

Rutas
con sabor



Agricultura y ganadería en Aragón



GEOGRAFÍA

La Comunidad Autónoma de Aragón está situada en el noreste de la Península Ibérica. Tiene límites compartidos con otras seis comunidades autónomas [Navarra, Rioja, Castilla y León (Soria), Castilla-La Mancha (Guadalajara y Cuenca), Comunidad Valenciana (Castellón) y Cataluña (Tarragona y Lleida)] y con Francia, lo que transforma a Aragón en un cruce de caminos, histórico y geográfico, hecho que la economía aragonesa quizás no ha sabido aprovechar plenamente hasta el momento.

Geográficamente, Aragón está flanqueado por dos sistemas montañosos, los Pirineos al norte y el Sistema Ibérico al sur. Entre ambas cordilleras está la Depresión del Ebro, en la que convergen ríos procedentes del norte y del sur, siendo asimétrico el caudal que aportan ambos sistemas hidrográficos.

Mientras que Huesca tiene un clima de montaña con largos y crudos inviernos, así como numerosos picos nevados que superan los 3.000 metros de altitud, Zaragoza, que se encuentra en la Depresión del Ebro, tiene veranos cálidos. Teruel tiene un clima intermedio atenuado por sus pinares y por su proximidad al Mediterráneo.

Los afluentes más importantes del Ebro son en Huesca: Cinca, Aragón, Gállego y Noguera-Ribagorzana; en Zaragoza: Jalón-Jiloca, Aguasvivas, Huerva, Martín, Piedra; y en Teruel: Guadaloque y Matarraña.

Mientras las tierras por encima del Ebro suelen ser frescas, las que están por debajo permiten solamente los cultivos de regadío. Por eso surgen dos tipos de agricultura: rica en la margen izquierda del Ebro, y pobre en la margen derecha.

En Aragón se dan grandes contrastes climáticos y coexisten parques naturales, desiertos, estepas, praderas... En Aragón pueden registrarse temperaturas muy cambiantes de una a otra zona durante las distintas horas del día. Existen unos vientos, "cierzos", que arrasan los frutales y otros cultivos en primavera. Vienen del noroeste de los Pirineos, pero la tradición atribuye inadecuadamente su origen al "Moncayo" (Sistema Ibérico).

Aragón tiene aproximadamente 1,2 millones de habitantes, concentrados en las ciudades y el corredor del Ebro, con muchos pueblos abandonados que viven más del turismo que de la agricultura y la ganadería.

Aragón tiene en total 730 municipios, de los que 202 pertenecen a Huesca, 292 a Zaragoza y 236 a Teruel. La provincia de Zaragoza tiene una extensión de 17.274 km², la de Huesca 15.636 y Teruel 14.810 km².

el corredor del Ebro, con muchos pueblos abandonados que viven más del turismo que de la agricultura y la ganadería.

Aragón tiene en total 730 municipios, de los que 202 pertenecen a Huesca, 292 a Zaragoza y 236 a Teruel. La provincia de Zaragoza tiene una extensión de 17.274 km², la de Huesca 15.636 y Teruel 14.810 km².

POBLACIÓN

Aparte de lo que digan los censos, existían durante 2006 en Aragón 1.253.900 trabajadores, de los cuales eran varones 824.800.

En la rama de agricultura, ganadería, caza y silvicultura trabajaban (estaban ocupadas) 37.400 personas, de las cuales el 81,6% eran hombres y el resto, mujeres. En la industria alimentaria trabajaban 30.800 personas, de las cuales eran hombres el 63%.

MACROMAGNITUDES

La Producción Vegetal aragonesa a precios básicos se valoró durante 2006 en 1.090 millones de euros, la Animal en 1.292, con lo cual el importe de toda la Rama Agraria ascendió a 2.382 millones de euros. Por los "inputs" (medios de producción fungibles) los agricultores y ganaderos aragoneses pagaron 1.022 millones de euros. La Renta Agraria alcanzó los 1.185 millones de euros, previa minoración de las amortizaciones y mayoración de las subvenciones no incluidas en el "pago único". Como se calcula que el número de ocupados efectivos del sector agrario en Aragón se aproxima a 36.900 personas, resulta una renta por ocupado agrario efectivo de 32.113 euros/ocupado.

ÁNGEL FÁLDER RIVERO

EXPLOTACIONES AGRARIAS EN ARAGÓN ⁽¹⁾

Explotaciones con tierras	51.046
Nº explotaciones labradas	48.713
Superficie de las explotaciones labradas	1.650.000 ha
Nº explotaciones con pastos permanentes	6.256
Superficie pastos permanentes	736.000 ha



APROVECHAMIENTOS AGRÍCOLAS

CONCEPTO	Nº DE EXPLOTACIONES	HECTÁREAS
Trigo blando	6.964	84.868
Trigo duro	7.738	219.322
Cebada	17.213	400.084
Avena	1.499	30.578
Centeno	438	1.958
Arroz	1.033	23.367
Maíz	9.410	86.422
Otros cereales	113	1.100
Leguminosas grano	2.484	23.088
Patatas	992	575
Hortalizas	8.209	7.585
Frutales	22.023	107.015
Viñedo (vinificación ordinaria)	7.807	32.338
Viñedo (DO)	3.974	25.958
Olivar	18.406	42.879

⁽¹⁾ Encuesta 2005.

PRINCIPALES PRODUCCIONES AGRÍCOLAS EN ARAGÓN

PRODUCCIÓN (miles t)

Trigo	490
Cebada	1.029
Maíz	548
Arroz	65
Guisantes secos	15
Girasol	11
Manzana mesa	118
Peras	96
Cerezas	21
Melocotones/nectarinas	273
Almendras	14
Patatas	14
Tomates	69
Pimientos	5
Cebollas	11
Guisantes verdes	16
Habas verdes	1
Aceite oliva	9
Vinos + mostos*	1.396
Producción leche de vaca	75

* Miles hl.



EXPLOTACIONES Y CENSOS GANADEROS EN ARAGÓN

GANADERÍA	PRODUCCIÓN (miles t)	Nº CABEZAS
Vacuno	2.584	380.677
Vacas total	865	48.393
Vacas ordeño	1.311	11.513
Ovinos	4.468	2.490.000
Ovejas madres	4.429	2.010.000
Caprinos	1.967	45.239
Cabras madres	1.184	32.925
Porcinos	2.872	3.690.000
Cerdas madres	1.037	288.735
Conejas madre	1.005	122.522
Colmenas	200	30.556



Industria alimentaria

El sector alimentario de Aragón en relación al sector industrial de esta comunidad autónoma participa con el 10,6% del empleo (unas 11.420 personas sobre un total de 107.424) y el 12,2% de las ventas netas de producto con más de 2.408 millones de euros sobre un total superior a 19.745 millones de euros. El consumo de materias primas en el sector asciende a 1.510 millones de euros y el número de empresas alcanza 1.091. La mayor facturación procede del subsector de alimentación animal con algo más de 648 millones de euros, seguido de industria cárnica con 575 millones de euros.

En número de personas ocupadas, el primer subsector es el de pan, pastelería y galletas con 2.562 personas, seguido de alimentación animal (1.179). En cuanto a empresas, 851 cuentan con menos de 10 empleados, 199 tienen de 10 a 49, otras 37 empresas de 50 a 199 y 4 superan los 200 empleados. Aragón participa, sobre el total nacional, con el 3,1% de las ventas de la industria alimentaria, el 3,4% en consumo de materias primas, el 3% en número de personas ocupadas y el 3,5% en inversión en activos materiales.



Consumo alimentario

El consumo per cápita anual en los hogares de Aragón de los principales grupos de productos alimenticios es el siguiente: huevos, 176 unidades; carne, 61,9 kilos; productos de la pesca, 35,3 kilos; leche, 84,6 litros; pan, 46,8 kilos; legumbres, 3,7 kilos; aceite, 14,6 litros; vinos, 9,3 litros; frutas y hortalizas, 174,3 kilos; bebidas refrescantes, 36,7 litros, y

cerveza, 12,8 litros. Dentro de estos grupos Aragón supera el consumo medio nacional en huevos (27 unidades), frutas y hortalizas (25 kilos), carne (10 kilos), productos de la pesca (7 kilos) y pan (1 kilo), mientras que se encuentra en los parámetros medios en aceite y en legumbres, y por debajo de la media nacional en bebidas refrescantes (-3,9 litros), leche (-2,7 litros), cerveza (-2,3 litros) y vino (-1,7 litros).

Los hogares de Aragón lideran el consumo nacional de carne de ovino y caprino con 6,5 kilos, más del doble por persona al año que la media nacional, situada en 2,7 kilos. Los aragoneses son también los mayores consumidores en pescados congelados, producto del que consumen 650 gramos más per cápita que la media nacional; en mariscos y moluscos frescos, con 6,5 kilos, cuando la media nacional es de 4,9 kilos, y en hortalizas frescas, de las que cada aragonés consume al año 76,3 kilos, frente a una media nacional de 56,2 kilos. Aragón es la comunidad en la que se

consume más cantidad de carne de conejo después de Navarra; de aceitunas, vinos espumosos y frutas y hortalizas congeladas, tras Cataluña. Asimismo, también se encuentra por encima de los parámetros de consumo en productos como huevos, carne de pollo, de cerdo y carnes transformadas, pescados frescos, mariscos y moluscos, conservas de pescado, pan, legumbres, vinagre, frutas frescas, frutas y hortalizas transformadas, sopas y cremas, y platos preparados, entre otros.

Los aragoneses no ostentan los consumos más bajos en ninguno de los productos alimenticios. Presentan los segundos consumos más bajos de yogur, detrás de Murcia; aceite de semilla, tras el País Vasco, y productos navideños, tan sólo por delante de Baleares. Otros productos en los que Aragón presenta consumos por debajo de la media son: arroz, sidra, mosto, café e infusiones, leche y derivados lácteos, queso, pastas alimenticias, azúcar, vinos, cerveza y frutos secos, entre otros.

El gasto anual por persona en productos alimenticios para consumo en el hogar en Aragón es de 1.480,31 euros, el tercero más elevado de España, sólo superado por los hogares catalanes y navarros.



Comercio, turismo y restauración

Aragón avanza entre las comunidades autónomas con una mayor importancia del sector servicios; las actividades comerciales, turísticas y de restauración presentan distintas particularidades en esta comunidad autónoma, tal y como se pone de manifiesto en este trabajo.

De forma concreta, Aragón cuenta con 28.460 actividades comerciales minoristas que alcanzan una superficie de venta de 2.933.069 m²:

- El comercio tradicional de alimentación registra 10.648 establecimientos con 281.553 m² (la superficie media llega a los 26,4 m² y es semejante a la media española, que también alcanza los 26,5 m²).
- La sala de venta minorista en régimen de librerías ocupa 345.931 m² y se reparte entre 671 establecimientos. Galerías Primero cuenta con un 21,1% de la superficie, Eroski con un 17,9%, Carrefour con un 15,1%, y Covirán con un 8,4%. Otros grupos rele-

vantes son Sabeco, El Corte Inglés, Cabrero e Hijos o Lidl.

- En cuanto a los establecimientos, en Zaragoza, Galerías Primero tiene 59 con una superficie total de 62.927 m², el Grupo Auchan cuenta con 80 establecimientos que llegan a los 49.828 m², mientras que el Grupo Carrefour con sus 97 establecimientos tiene una superficie de venta de 42.030 m². En Huesca destacan los 13 establecimientos de Eroski que ocupan una superficie de 10.999 m², los 27 establecimientos de Cabrero e Hijos que suponen 10.776 m² y los 21 establecimientos del Grupo Carrefour con 7.973 m². Por último, en Teruel, el Grupo Covalco tiene 40 establecimientos que llegan a los 5.439 m², Supermercados Sabeco 9 establecimientos con 5.085 m² y Galerías Primero 3 establecimientos con 4.345 m².
- Por formatos, los pequeños supermercados (hasta 399 m²) suponen un 13,5% de la su-

perficie (se contabilizan un total de 308); los medianos supermercados (400-999 m²) contabilizan el 25,8% de la superficie de venta en los 133 establecimientos instalados; hay 65 grandes supermercados (más de 1.000 m²) que alcanzan una participación en la superficie del 27,4%; los 18 hipermercados de la región suponen un 17% de la superficie en librerías, y, por último, los 147 establecimientos de descuento representan un 16,3% de la superficie de venta (24 de los descuentos cuentan con aparcamiento).

Por otra parte, en Aragón se registran 10 centros comerciales que ocupan una superficie de 275.359 m²: 1 en Huesca (25.053 m²), 1 en Jaca (11.053 m²), 1 en Utebo (30.056 m²) y 7 en Zaragoza (220.250 m²). Al mismo tiempo, esta región concentra cerca del 1,4% del comercio ambulante y en mercadillos que se desarrolla en el conjunto del país; esto es, hay registradas 340 licencias sobre un total de 24.478.

La estructura comercial de Aragón se vertebra en torno a 6 áreas comerciales: Barbastro, Calatayud, Huesca, Monzón, Teruel y Zaragoza. Las principales características de estas áreas comerciales son las siguientes:

- Área comercial de **Barbastro**. El municipio cabecera del área comercial es Barbastro, que cuenta con casi 16.000 habitantes. Además, gravitan otras 25.000 personas para realizar sus compras en esta zona comercial. En esta área comercial tiene una incidencia notable la subárea de Graus, donde más de 3.500 habitantes realizan sus compras.
- Área comercial de **Calatayud**. Esta zona comercial concentra más de 60.000 habitantes. El municipio cabecera de área es Calatayud y aglutina al 34% de la población.
- Área comercial de **Huesca**. El municipio cabecera de área comercial es Huesca, que tiene más de 48.500 habitantes. Adicionalmente, otras 80.000 personas se desplazan a esta área comercial para realizar sus compras. Tanto Jaca (12.500 habitantes) como Sabiná-



ÁREAS Y SUBÁREAS COMERCIALES DE ARAGÓN

CABECERAS DE ÁREAS Y SUBÁREAS COMERCIALES	GASTO POR HABITANTE (euros)	MERCADO POTENCIAL (millones de euros)
BARBASTRO	3.006	76
GRAUS	2.760	9
CALATAYUD	2.467	70
HUESCA	3.099	211
MONZÓN	3.006	53
JACA	3.006	38
SABINÁNIGO	2.764	25
TERUEL	3.357	152
CALAMOCHA	2.915	13
ZARAGOZA	3.379	2.784
ALCAÑIZ	3.115	47
CASPE	2.698	22
DAROCA	2.691	6
EJEA DE LOS CABALLEROS	3.008	51
TARAZONA	3.008	33

Fuente: Fundación La Caixa (2006), Anuario Económico de España 2006, Barcelona.



nigo (9.100 habitantes) se configuran como subáreas comerciales del área de Huesca.

■ Área comercial de **Monzón**. Esta área comercial aglutina a 25.500 compradores que proceden mayoritariamente de Monzón (un 62% reside en este municipio).

■ Área comercial de **Teruel**. Teruel se configura como la cabecera de esta área comercial con una población que sobrepasa los 33.000 habitantes; además otras 54.000 personas

acuden a esta zona para realizar sus compras. Calamocha (4.500 habitantes) es una subárea comercial de esta zona.

■ Área comercial de **Zaragoza**. Esta área es la más importante de toda la comunidad autónoma y aglutina a cerca de un 1,2 millones de potenciales compradores. La ciudad de Zaragoza, cabecera de área, concentra el 55% de población aunque destacan las 533.000 personas que gravitan adicionalmente sobre esta área comercial. Al mismo tiempo, se dife-

rencian otras cinco subáreas comerciales: Caspe, Daroca, Ejea de los Caballeros, Tarazona y Alcañiz (Teruel).

TURISMO Y RESTAURACIÓN

El sector terciario va incrementando progresivamente su participación en la economía aragonesa. En este contexto, comercio, turismo y restauración se configuran como actividades con un protagonismo económico creciente. La comunidad de

COMERCIO, TURISMO Y RESTAURACIÓN EN LOS MUNICIPIOS DE ARAGÓN CON MÁS DE 10.000 HABITANTES

	POBLACIÓN (2005)	COMERCIO MAYORISTA (ACTIVIDADES)	COMERCIO MINORISTA (ACTIVIDADES)	SUPERFICIE MINORISTA (M²)	RESTAURACIÓN Y BARES (ACTIVIDADES)	ÍNDICE COMERCIAL MAYORISTA *	ÍNDICE COMERCIAL MINORISTA *	ÍNDICE DE RESTAURACIÓN Y BARES *	ÍNDICE TURÍSTICO *
ALCAÑIZ	15.130	85	569	70.932	127	36	43	37	15
BARBASTRO	15.778	81	538	58.978	116	41	43	33	13
CALATAYUD	20.263	123	587	58.739	150	50	45	47	18
EJEA DE LOS CABALLEROS	16.941	76	422	48.433	135	36	33	40	7
FRAGA	13.284	89	423	43.144	111	35	30	30	7
HUESCA	48.530	232	1.385	186.793	369	108	138	121	41
JACA	12.553	51	544	48.336	218	21	39	51	72
MONZÓN	15.806	56	490	51.401	137	25	34	37	7
TARAZONA	10.875	45	284	28.419	70	21	20	22	7
TERUEL	33.238	141	975	109.212	277	63	78	76	40
UTEBO	14.037	74	211	53.299	80	35	33	23	5
ZARAGOZA	647.373	2.514	12.706	1.336.672	4.398	1.578	2.047	2.423	806

* Participación sobre un total nacional de 100.000 unidades.

Fuente: Fundación La Caixa (2006), Anuario Económico de España 2006, Barcelona.

Aragón presenta distintas alternativas turísticas que enlazan con el comercio y la restauración.

En Aragón se pueden encontrar paisajes insólitos que van desde las altas cumbres pirenaicas, en el norte de Aragón, a espectaculares valles con ríos que descienden de las sierras turolenses pasando, además, por las áridas estepas del Valle del Ebro.

Los balnearios del Pirineo aragonés complementan los efectos de sus aguas con los deportes de montaña. Además, en Aragón se concentran celebraciones populares como la Semana Santa de los pueblos turolenses -conforman la Ruta del Tambor y del Bombo- o las típicas fiestas patronales que atraen a cientos de visitantes cada año -por ejemplo, en Zaragoza en honor a la Virgen del Pilar-.

Como ejemplo de la complementariedad de todas estas actividades puede señalarse la iniciativa seguida con una reciente publicación que ha recogido 25 restaurantes de Zaragoza y su provincia, traduciendo a inglés y japonés, con el objetivo de facilitar la elección de una buena mesa

para los miles de turistas y profesionales que visitan esta región.

Al mismo tiempo, el sector turístico aragonés comienza a estar comprometido con la calidad, como evidencian todos los establecimientos aragoneses actualmente certificados con la Q de Calidad Turística. Este sello supone el reconocimiento de la implantación de un sistema de gestión que garantiza a los clientes de los establecimientos unos elevados niveles de calidad, tanto en las instalaciones como en los servicios prestados.

Desde la perspectiva concreta de la hostelería, Aragón cuenta con 10.044 actividades de restauración y bares -se distribuyen en un 63,6% para Zaragoza, un 23,4% para Huesca y un 13% para Teruel-. Por tipo de establecimiento, se estima que existen en la comunidad 1.403 restaurantes, 651 cafeterías y cerca de 5.657 bares.

La información sobre pernoctaciones anuales indican, cuando se contabilizan las realizadas tanto en hoteles como fuera de los mismos, que en Aragón se acercan a la cifra de 48 millones.

Huesca (más 4,72 millones de pernoctaciones y excursiones) y Zaragoza (cerca de 31,3 millones de pernoctaciones y excursiones) aglutinan una gran parte de estos viajes, según la información publicada por Fundación La Caixa.

De forma complementaria, el Instituto Nacional de Estadística (INE) indica que durante el año 2006 en Aragón se contabilizaron 4.405.041 pernoctaciones en hoteles (3.780.644 de residentes en España y 624.397 de residentes en el extranjero), la estancia media sobrepasa los 2 días (2,08); además, se estima que funcionaron 641 hoteles en el año 2006 que ofertaban un total de 29.855 plazas generando 4.150 puestos de empleo directos (la ocupación media durante la semana era del 39,9%, mientras que se elevaba al 46,4% durante el fin de semana). En la provincia de Zaragoza se concentra una gran parte de esta actividad turística (2.012.771 pernoctaciones, 215 establecimientos hoteleros y 11.631 plazas).

VÍCTOR J. MARTÍN CERDEÑO

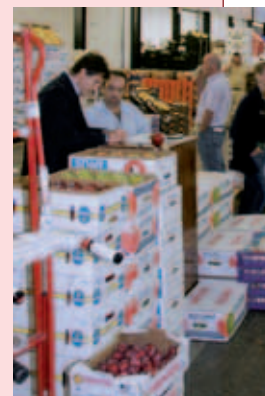
Comercio mayorista. La aportación de Mercazaragoza

En la vertiente del comercio al por mayor, destacan 15 autoservicios mayoristas instalados en la región aragonesa que alcanzan un total de 26.346 m². Hay 3 establecimientos de Covalco (4.862 m²), 3 establecimientos de Cabrero e Hijos (2.670 m²), aunque la mayor superficie se localiza en el establecimiento de Makro (6.150 m²). No obstante, el principal pilar del comercio al por mayor de la comunidad es Mercazaragoza.

Mercazaragoza, la plataforma logística alimentaria del Valle del Ebro, se asienta sobre una superficie 700.000 m² de y está ubicada en una

zona con un enlace inmediato con toda la red de autopistas y carreteras que unen Zaragoza con Navarra, La Rioja, País Vasco, Cataluña y Comunidad Valenciana. Además, es la única Merca que cuenta con apartadero ferroviario propio a través de la empresa Terminal Marítima de Zaragoza de la que participa, en conexión directa con el Puerto de Barcelona, aunque su actividad está abierta a todos los puertos del Estado.

Mercazaragoza tiene un área de influencia que supera ampliamente los límites más próximos de la ciudad y provincia de Zaragoza, quedando ampliado su radio de acción, en mayor o menor grado, a todo Aragón, Navarra, La Rioja y a provincias limítrofes de Castilla y León y Cataluña. Las 136 empresas instaladas en los tres Mercados Mayoristas de Mercazaragoza (Frutas y Verduras, Pescados y Carnes) comercializan anualmente unas 170.000 toneladas de frutas y hortalizas, 40.000 toneladas de pescados y mariscos frescos y congelados, y el volumen total de kilos sacrificados en el Matadero es de unas 21.000 toneladas.



Denominaciones de Origen y de Calidad Diferenciada

Denominaciones de Origen

VINOS

CALATAYUD
CAMPO DE BORJA
CARIÑENA
SOMONTANO
CAVA **

Denominaciones de Origen Protegidas

JAMONES

JAMÓN DE TERUEL *

FRUTAS

MELOCOTÓN DE CALANDA *

ACEITES

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN *

HORTALIZAS

CEBOLLA FUENTES DE EBRO *

Indicaciones Geográficas

CARNES

TERNASCO DE ARAGÓN *
CARNE DE ÁVILA **/◊
TERNERA MONTAÑAS DE ARAGÓN *
CARNE DE CERDO DE TERUEL ***

HORTALIZAS

ESPÁRRAGO DE NAVARRA **/◊

QUESOS

QUESO DE TERUEL *

Vinos de la Tierra

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



Especialidad Tradicional Garantizada

JAMÓN SERRANO

Marca de Garantía de Calidad

EMBUTIDOS

LOMO EMBUCHADO
LONGANIZA DE ARAGÓN
MORCILLA DE ARAGÓN
CHORIZO

TURRÓN, BOLLERÍA Y DULCES

ALMENDRADOS
ALMOJABANAS
CARQUIÑOLES
MANTECADOS DEL MAESTRAZGO
TORTAS DE ALMA
COC DE FRAGA
FRUTAS DE ARAGÓN
PIEDRECICAS DEL CALVARIO
TRENZA DE ALMUDÉVAR
TORTAS DE MANTECA
FLORENTINA
TURRÓN NEGRO



Agricultura Ecológica

COMITÉ ARAGONÉS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

ACEITUNAS

OLIVAS DE CASPE

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS

POLLOS
CARNE DE VACUNO
PALETA CURADA
CECINA
CONSERVA DE CERDO EN ACEITE
TERNASCO AHUMADO

FRUTAS Y HORTALIZAS

FRUTA EN CONSERVA
MELOCOTÓN TARDÍO DE CALANDA
FRUTA DE PROTECCIÓN INTEGRADA
BORRAJA

* Denominación en tramitación.

** Denominación compartida con otras CCAA.

*** Denominación en proyecto.

◊ Inscrita en el Registro de la UE



Calatayud

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El ámbito de protección de la Denominación de Origen abarca 5.600 hectáreas de viñedos repartidas en 46 municipios en la parte más occidental de la provincia de Zaragoza, en la región natural del Valle del Ebro. Las variedades predominantes son la tinta Garnacha y la blanca Macabeo. En menor proporción se producen uvas tintas como Mazuela, Tempranillo y Monastrell; junto a las blancas Malvasía, Moscatel Blanco y Garnacha Blanca. Los vinos blancos son muy pálidos, afrutados y frescos. Los rosados son de perfumada fragancia y un acertado equilibrio cuerpo/acidez. Los tintos jóvenes resultan sabrosos y los de crianza son vinos con cuerpo, estructura y de graduación alcohólica muy moderada. Están inscritos 2.700 viticultores y 15 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 8 millones de litros de vino, de los que el 80% se destina a los mercados exteriores.



Campo de Borja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El área de producción de la Denominación de Origen se localiza en una superficie de más de 7.400 hectáreas de viñedo, distribuidas en 16 municipios al noroeste de la provincia de Zaragoza, entre la ribera del Ebro y el Moncayo. La variedad predominante es la Garnacha Tinta (75%), aunque también se cultivan la Tempranillo (13%) y, en menor proporción, Mazuela y Cabernet-Sauvignon; en blancas destacan la Macabeo y Moscatel. Los vinos rosados de garnacha son de color cereza o asalmonados, frescos y de paladar largo. Los tintos de maceración carbónica son muy aromáticos y los blancos resultan amables y de aromas afrutados. Con la variedad Moscatel se elaboran vinos de licor armoniosos y aromáticos. En el Consejo Regulador figuran inscritos 2.067 viticultores y 16 bodegas que elaboran y comercializan una media anual de 7,5 millones de litros de vino, de los que el 55% se destina a los mercados exteriores.



Cariñena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El área de producción suma casi 17.000 hectáreas de viñedo, distribuidas en 14 municipios al sur de la provincia de Zaragoza, con Cariñena, Paniza y Almonacid de la Sierra como los principales núcleos vitivinícolas. Las cepas predominantes son Garnacha Tinta y Mazuela, y las blancas Macabeo y Garnacha Blanca, complementadas con variedades como las tintas Cabernet-Sauvignon y Tempranillo, y la blanca Parellada. Los vinos blancos son de color amarillo paja, con tonalidades doradas, frescos y de suave grado alcohólico. Los rosados son de color rojo cereza con ligeros tonos violáceos, afrutados, de gran viveza y cuerpo. Los tintos tradicionales resultan de gran capa, robustos y con elevada graduación. Se encuentran inscritos 4.000 viticultores y 55 bodegas, que elaboran y comercializan una media anual de más de 30 millones de litros de vino, de los que más del 60% se vende en los mercados exteriores.



Somontano

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Somontano abarca unas 4.000 hectáreas, en 43 municipios de Huesca, con Barbastro como principal centro vitivinícola. Las variedades autorizadas son las tintas Moristel, Tempranillo, Garnacha, Parraleta, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Pinot-Noir; y las blancas Macabeo, Garnacha Blanca, Alcañón, Chardonnay y Gewürztraminer. Los vinos tintos característicos son afrutados, de ligera acidez y con poca graduación. Los blancos resultan frescos y muy aromáticos. Los rosados son brillantes de color, delicados en aromas y de suave sabor. El Consejo Regulador registra 515 viticultores y 30 bodegas, que elaboran y comercializan una media anual de 10,5 millones de litros de vino; el 20% de este volumen de producción se destina a los mercados exteriores.



Cava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Denominación de Origen Cava ampara y protege los vinos espumosos de calidad elaborados por el método tradicional en más de 7.400 explotaciones y casi 32.000 hectáreas de viñedos repartidas en más de 160 municipios de Cataluña, La Rioja, Zaragoza, Álava, Navarra, Valencia y Badajoz. Más del 99% del cava se elabora en Cataluña y un 95% del mismo en el Penedés. Las principales variedades autorizadas son: Macabeo o Viura, que ofrece vinos finos y aromáticos; Xarel-lo, que aporta cuerpo y frescor; Parellada, que da vinos elegantes y suaves, y Chardonnay, la más aromática. Se elaboran varios tipos de cava: Extra Brut, Brut Nature, Brut, Extraseco, Seco, Semisecco y Dulce. En el Consejo Regulador están inscritos 6.850 viticultores y registradas 273 bodegas que comercializan una media anual de 165 millones de litros de cava, de los que más del 58% se exporta a mercados de todo el mundo.



Jamón de Teruel

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Todas las comarcas de la provincia de Teruel están amparadas para la producción de cerdos y la elaboración de paletas y jamones con Denominación de Origen Jamón de Teruel. El porcino autorizado es el procedente de los cruces de las razas Landrace y Large White en madres, y Duroc en padres. El proceso de curación de los jamones se realiza en alturas superiores a los 800 metros y toda la fase de elaboración no es inferior a los 12 meses. Los jamones, de 8 a 9 kilos de peso, ofrecen un aspecto brillante y color rojo al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular. Los jamones van marcados con la clásica estrella de 8 puntas y la marca "Teruel" en la corteza. En el Consejo Regulador están inscritas 349 explotaciones de cerdos, 35.000 cerdas reproductoras y 53 empresas elaboradoras. La producción media anual alcanza un volumen de 427.000 jamones.



Melocotón de Calanda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona tradicional de cultivo engloba 45 municipios ubicados en la parte suroriental de la depresión del Ebro, entre las provincias aragonesas de Zaragoza y Teruel. Los melocotones amparados por la DO Melocotón de Calanda son de la variedad autóctona del Bajo Aragón "Amarillo tardío de Calanda" y sus clones seleccionados Jesca, Calante y Evaia, producidos con la técnica del embolsado. El producto presenta una coloración externa amarillo paja con ligeros puntos o estrías rojas, con la carne adherida al hueso y un calibre mínimo de 73 milímetros. En el Consejo Regulador están inscritas 1.309 hectáreas de cultivo, 800 agricultores y 31 empresas, con una producción media anual de 5 millones de kilos de melocotón comercializados con DO y cuya presencia en los mercados se prolonga hasta el final de campaña.



Aceite del Bajo Aragón

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La zona de producción amparada ocupa una extensión de 21.000 hectáreas que se distribuyen entre 77 municipios de las provincias aragonesas de Teruel y Zaragoza. Los aceites vírgenes extra producidos en esta zona se elaboran a partir de la variedad principal Empeltre —en una proporción mínima del 80%—, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina y la Royal. Los aceites resultantes son de color amarillo con matices que oscilan entre el dorado y el oro viejo, de gusto frutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor y tirando a dulce y ligeramente picante. En el Consejo Regulador se encuentran registradas 30 almazaras y 4 empresas envasadoras que producen y comercializan una media anual de 2 millones de litros de aceite virgen extra con Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón.



Ternasco de Aragón

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

La producción del Ternasco de Aragón se distribuye a lo largo de toda la comunidad autónoma. El clima es mediterráneo con matices continentales en la depresión central y húmedo en los Pirineos y la cordillera Ibérica. El ganado procede de las razas Rasa Aragonesa, Ojinegra y Castellana, en su variedad Roya Bilbilitana. El Consejo Regulador de la IGP controla las distintas fases de la producción. Al final del proceso el peso en canal de las piezas oscila entre 8,5 y 12,5 kilos. La carne es de color rosado, jugosa, grasa blanca, consistente y firme. El Consejo Regulador tiene inscritas 1.178 explotaciones. El número de ovejas asciende a 650.000 y el número de corderos sacrificados anualmente en los cinco mataderos autorizados ronda los 100.000, que totalizan 1 millón de kilos de carne comercializados con el marchamo Ternasco de Aragón.

Agricultura ecológica en Aragón

En Aragón hay algo más de 70.500 hectáreas dedicadas a la agricultura ecológica, de las que 66.000 ha se encuentran ya calificadas, apenas 1.450 están en conversión y unas 3.000 ha aparecen en su primer año de prácticas. Zaragoza es la provincia con más tierras en agricultura ecológica (56.300 hectáreas), seguida a mucha distancia por Teruel (9.300 hectáreas). Por tipos de explotación, destacan los barbechos y abonos verdes (29.100 hectáreas), los cereales y leguminosas (24.900 hectáreas) y las semillas y viveros (7.000 hectáreas). En esta comunidad au-

tónoma están registrados 727 productores ecológicos y 111 elaboradores y comercializadores.

El número de explotaciones ganaderas ecológicas aragonesas es de 15, de las que 8 se dedican a la apicultura, 3 al ovino de carne, 2 al vacuno de carne, 1 a la producción de huevos y otra al porcino. Hay también 135 industrias ecológicas vinculadas a las producciones vegetales y otras 11 a las producciones animales. Entre las primeras destacan 26 dedicadas a la manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos y 23 a los cereales y legumbres.

Sabores de Aragón



MARIANO BESCÓS. 35 x 25. Chapa en relieve. 1910 por medallas: pone 1908 + Alfonso XIII joven. Zaragoza (ESPAÑA).

Aragón 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



VALLE // 04, 14.4.3.PL. 24 x 34. Cartulina offset. 1955. Huesca.



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

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 el resultado de un lento proceso en la sartén haciendo que casi se quemen



LA CONSTANCIA // 04, 12.2.2. 35 x 25. 1930. Zaragoza.

lentamente, sin forzar el calentamiento del aceite. Un componente especial, que 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 pe-

rrros 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 de el 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.

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 a la escarola de Alcañiz, los nabos de Mainar, la coliflor de Zaragoza, los pimientos de Montañana, las cebollas de Fuentes, los tomates de la vega del Gállego, los espárragos de Gallur, y otras muchas, con las que se preparan platos muy interesantes.



LA BATURRICA // 03, 22.1.2. PL. 28'6 x 18. Papel cuché litogr. 1930.

LA COCINA DE LAS HORTALIZAS

Las menestras vegetarianas, que se hacen con alcahofas, 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 firigolla es una versión aragonesa de la escalibada catalana, que se hace con pimientos, tomates y berenjenas, asados lentamente al rescoldo, 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 las agrega alcahofas; 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 siluros con los que se hacen interesantes especialidades, casi siempre con tomate, a veces con almendras. El lucio-perca 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.



VDA. DE FRANCISCO AGER // 03, 12.3.1. 23 x 46. Calendario. Cartulina offset. 1936. Zaragoza.



EL BATURRO // 20, 17.3.1. PL. 33'2 x 49. Cartulina litogr., en relieve. 1900.

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 escribieron 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 reciben 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 Monflorit; 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 a todos los triunfos en una misma mano y cuando lo que se reúnen son productos muy sabrosos se triunfa, como sucede en 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, pimienta y jamón, va estupendamente.

Las magras con tomate es un plato muy típico de Teruel que se hacen 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



LA DOLORES // 14, 3.3.1. 32 x 100. Cartón + litog. en 3 trozos (display). 1940-1950? FLECHA ZSOLT? Calatayud.



LOS AMANTES // 14, 20.1.1. // 14-0026. 35 x 49. Cartulina offset. 1960. Teruel.

Denominación de Origen 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 chinflaínas, 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 ma-

tanza, 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.



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

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” 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 augaperros de Bujaraloz, los “emborrachos” 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.

ISMAEL DÍAZ YUBERO

Los originales de los carteles que ilustran este artículo forman parte de la colección de más de 5.000 ejemplares de Carlos Velasco, profesor de Economía en la UNED. Para contactar: vecamugo@hotmail.com

Rutas con sabor



Jaca



Huesca



Monzón



Tarazona



Calatayud



Paniza.
Campo de Cariñena



Albarracín



Teruel



Alcañiz



Barbastro



Zaragoza



Casco histórico de Zaragoza





Restaurante. Teruel.



Asado de ternas.

Gastronómicamente, 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... Por todas partes, buen aceite de oliva y quesos de respeto antiguo. La cocina de Aragón es popular, sincera, rotunda y cachazuda, sin mucha complicación, pero brillante y efectiva.



Restaurante El Cachirulo. Zaragoza.

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, guirlandes 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



La Confianza. Huesca.

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 chilindrón, 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), pa-



Taberna Doña Casta. Zaragoza.



Montadito Los Juncos.



Restaurante El Cachirulo. Zaragoza.

ra regalarse con la gastronomía huerana, 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, reños 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 Hartzzenbusch. 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 Mo-**



Pincho mudéjar.

ra, 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.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



La Flor de Almíbar. Zaragoza.



Teruel.



Restaurante Los Juncos. Teruel.

Al pan, pan

Durante siglos, en España se identificó cualquier comida o nutrimento con el simple apelativo de pan. En primer lugar porque este 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 pan cocer.

Herederos de la hogaza, pero divididos en dos o tres cuerpos, son



Sartencilla de migas.

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.