

Z G



ZARAGOZA GASTRONOMÍA



Zaragoza
TURISMO



ZARAGOZA

DONDE SE IMPONE EL PRODUCTO

**ZARAGOZA ES UN CRUCE, DE CAMINOS, DE CULTURAS,
DE HISTORIAS...Y DE SABORES**

ZARAGOZA ES UNA CIUDAD AUTÉNTICA, HOSPITALARIA Y CARGADA DE TRADICIONES; QUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS HA SABIDO TRANSFORMARSE EN UNA GRAN URBE EUROPEA, INNOVADORA Y VANGUARDISTA FUSIONANDO TRADICIÓN Y MODERNIDAD. SU GASTRONOMÍA ES UN REFLEJO DE SÍ MISMA Y DE SUS GENTES.

Los restaurantes de comida más típica conviven con los establecimientos de cocina internacional, sin olvidar a los que han reinventado las recetas de siempre, a los más vanguardistas o a los que buscan la sofisticación no sólo por sus platos sino también por el ambiente y la decoración.

Hablar de gastronomía en Zaragoza es hablar de la calidad de los productos típicos de la zona (buenas huertas, excelente ternasco, jamón, vinos con denominación de origen), de la gran variedad de establecimientos, del buen hacer de sus profesionales... y de la cultura del tapeo.

Existe una auténtica pasión local por la tapa, también evolucionada en las últimas décadas, que simboliza el gusto de los zaragozanos por salir a la calle. Hay lugares repartidos por toda



la ciudad y su ejemplo más conocido, la zona del Tubo en pleno casco Histórico, uno de los principales puntos de encuentro para el tapeo de los zaragozanos y de ineludible visita para todo aquel que pasa por la ciudad.



ZARAGOZA

VISITAS GASTRONÓMICAS



La gastronomía va más allá de disfrutar de la comida y bebida en bares y restaurantes, o adquirir diferentes productos en mercados y tiendas especializadas, de ahí que Zaragoza ofrezca diferentes visitas y rutas, que complementan el conocimiento de nuestro patrimonio alimentario.

Algunas, auspiciadas por el Ayuntamiento de la ciudad, tienen que ver con el chocolate que se conoció en Europa, muy cerca de Zaragoza. Fue en el Monasterio de Piedra, donde en el año 1534, llegó el primer cacao, enviado por Fray Jerónimo de Aguilar a su abad, Antonio de Álvaro, junto con la receta del chocolate, de forma que estos monjes fueron los primeros en disfrutar de la bebida.



VISITA

CHOCOPASS

**CHOCOPASS NACE DE LA PASIÓN ZARAGOZANA
POR EL CHOCOLATE, CONFIGURANDO UNA
EXPERIENCIA PALATAL EN TORNO A ESTE ALIMENTO.**

Por la compra de un bono, se pueden degustar un total de cinco especialidades chocolateras, a elegir entre varios establecimientos colaboradores. El bono se puede adquirir en las oficinas de turismo o en los propios establecimientos.

La oferta se extiende al Monasterio de Piedra (en Nuévalos, a 100 kms de Zaragoza), con una degustación en el primer sitio de Europa donde se consumió chocolate.*

*Consultar disponibilidades y fechas
en www.zaragozaturismo.es

También, se puede visitar:



VISITA

MUSEO DE CERVEZA LA ZARAGOZANA

La ciudad cuenta con una de las escasas cerveceras españolas que no son multinacionales. Sus instalaciones, actualmente en pleno casco urbano, se pueden recorrer, previa reserva, con una visita guiada que concluye con una degustación de sus muchas variedades.

www.ambar.com

Ramón Berenguer IV, 1
+34 976 272 846

ZARAGOZA

CIUDAD DE TAPAS

EN 1994, LA CREACIÓN DEL PRIMER CONCURSO DE ESPAÑA, IMPULSADA POR LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES, SUPUSO UN IMPORTANTE AVANCE EN LA CULTURA DE LA TAPA.

Hasta entonces se imponían los vinagrillos, anchoas y boquerones, importantes estímulos para beber; escasos embutidos, más en forma de ración; algunas banderillas, con amplia presencia de gambas y huevos duros; y los habituales fritos, como croquetas, calamares, cariocas y gamba Orly.

Pero el concurso, que nació para estimular la creatividad de los establecimientos asociados, fue consiguiendo sus objetivos.

Así, ya en la segunda edición ganaron tapas como Seta colmenilla, rellena de hígado de pato con hongos sobre lámina de jamón de cerda, acompañado por salsa de Oporto; Pastel de bacalao, decorado con la bandera aragonesa, y Berenjena rellena aromatizada con especias.

Veinte años después este tipo de tapas son habituales, el concurso mantiene su salud, con un centenar de participantes, y siguen ganando propuestas como Atún Marino, una combinación de atún, ensalada de algas, ajo blanco y ajo verde, Banderilla de morcilla patatera, Sepia gratinada con alioli y crujiente de tinta de calamar, Vieira a la plancha con alcachofa rellena de foie en témpura con salsa de almendras, o Ternasco de Aragón IGP a la brasa sobre alfombra de pan especiado y miel.





ZARAGOZA ES, SIN DUDA ALGUNA, UNA CIUDAD DE TAPAS. SON POCOS LOS ESTABLECIMIENTOS QUE NO OFRECEN UNA BARRA, MÁS O MENOS SURTIDA, DE ESTOS PEQUEÑOS BOCADOS.



JORNADAS, RUTAS Y CERTÁMENES

Además del concurso general, Zaragoza ofrece una serie de eventos, jornadas y rutas relacionadas con la tapa, que se consolidan año tras año. Así, la Muestra de tapas y cazuelitas del Rabal, celebrada generalmente a finales del invierno en el distrito zaragozano, en la margen izquierda del Ebro, siempre con carácter solidario.

Recientemente, y coincidiendo con la Semana de Europa, el Ayuntamiento de Zaragoza ha impulsado una nueva ruta de tapas, donde se han aliado establecimientos especializados en gastronomía europea, francesa, italiana, etc., adaptada a nuestras costumbres.

Todas estas iniciativas coinciden en ofrecer una ruta estructurada, además de un precio cerrado para la bebida y la tapa.

La misma fórmula que se ha adoptado para el denominado Juepincho, por el que todos los jueves del año, distintos bares de las zonas de Heroísmo y la Magdalena, ofrecen tapa y bebida.



UNA COSTUMBRE GENERALIZADA

Son fórmulas estructuradas que organizan la pasión zaragozana por la tapa. Pero entendida como lugar de encuentro, bocado más o menos rápido —y siempre en torno a la bebida— que se suele consumir en grupo y de pie. Aunque la oferta se ha ampliado y ya existen menús de tapas, o raciones para compartir, sentados a la mesa, la cultura e idiosincrasia zaragozana de la tapa se desarrolla en torno a la barra.

Y por toda la ciudad. Tanto los barrios, todos, como el centro y los lugares más turísticos, cuentan con sus propias zonas de tapas, pues en Zaragoza resulta extraña la existencia de bares aislados especializados en estos minibocados, pues una de las esencias del tapeador es la movilidad: aquí se sale de tapas, no se va a buscar solamente una determinada.

Si bien el centro histórico podría considerarse una única zona de tapas, pueden encontrarse diferentes ecosistemas dentro del mismo. El Tubo, reinventado a partir de una tradición perdida, cuyas callejuelas permiten el paseo en las peores condiciones climática; la cercana plaza de santa Marta, con terrazas que se han convertido en el paradigma del cliente más reposado; la zona de la Magdalena, quizá con un carácter más alternativo, donde florece la creatividad; o, ya en un extremo, las zonas de Heroísmo y la calle Asalto, más nocturnas, con creciente pujanza. Hacia el oeste, el crecimiento es más lento, pero el entorno del Mercado Central está viendo nacer otra interesante zona de tapas.



Más alejadas del centro turístico, emergen otras dos importantes zonas. La de la plaza de San Francisco y Universidad, con gran diversidad de bares y estilos, así como precios más ajustados, todavía sin una personalidad propia y diferenciada. Y la que conforman las plazas de Salameo y El Carmen, urbana y moderna, que aprovecha el tránsito comercial por el corazón de la ciudad.

Pero el viajero curioso debería aventurarse por los barrios de la ciudad, desde los clásicos como Torrero o Las Fuentes, hasta los modernos como Miralbueno o Montecanal, donde el calor de segundas y terceras generaciones están surgiendo auténticos templos de la tapa, en las mejores condiciones para el consumidor.





ZARAGOZA

LOS RESTAURANTES

A DIFERENCIA DE OTROS LUGARES ESPAÑOLES, DONDE EXISTEN SIDRERÍAS, TXOKOS E INCLUSO CHIRINGUITOS, EN ZARAGOZA NO EXISTE UN RESTAURANTE TÍPICO COMO TAL. SÍ CUENTA CON MESONES QUE, DE ALGUNA FORMA, REIVINDICAN UNA PRÁCTICAMENTE EXTINGUIDA COCINA TRADICIONAL, PERO SU OFERTA ES MUCHO MÁS AMPLIA.

Capital de una comunidad de fuerte tradición agrícola y ganadera, en el entorno de Zaragoza confluyen cuatro denominaciones vinícolas —Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano—, un vino de Pago, Aylés, seis zonas de Vinos de la Tierra, y cinco denominaciones: Jamón de Teruel, Melocotón de Calanda, Aceite del Bajo Aragón, Aceite Sierra del Moncayo y Cebolla de Fuentes de Ebro. Productos que se pueden disfrutar en la mayoría de los establecimientos zaragozanos.

La mayoría de las mesas públicas aragonesas se centran en el producto, en la amplia despensa agroalimentaria del

valle del Ebro. Desde dicha base, priman las elaboraciones sencillas, que tratan de respetar los sabores de las materias primas.





COMO CORRESPONDE A SU TAMAÑO, LA CIUDAD OFRECE RESTAURANTES ESPECIALIZADOS EN LA MAYORÍA DE LAS COCINAS NACIONALES ESPAÑOLAS Y GRAN PARTE DE LAS INTERNACIONALES. TAMBIÉN DE ALGUNAS DE LAS COCINAS DE LAS COMARCAS ARAGONESAS, QUE DESTACAN POR SU GRAN VARIEDAD Y RIQUEZA.



EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, DEBIDO A LA INCORPORACIÓN DE NUEVAS GENERACIONES, CON COCINEROS AL FRENTE DEL RESTAURANTE, ESTAMOS ASISTIENDO A UNA RENOVACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE NUESTRA OFERTA.

Lo que no implica inmovilismo. La ciudad que vio nacer alguno de los restaurantes más antiguos de España (como La Posada de las Almas, actualmente inactivo), que exportó cocineros al resto de España y se convirtió, a principios del siglo XX, en parada obligada para reponer fuerzas, ha continuado evolucionando, al ritmo de la ciudadanía.

De hecho, cuenta con diferentes establecimientos que han alcanzado los lugares de honor en las guías especializadas más prestigiosas.

Lo cierto es que en Zaragoza se come con una magnífica relación calidad precio, de las mejores de España, sin duda alguna.

Especialmente significativos resultan algunos restaurantes por su ubicación o singularidad. Desde los instalados en antiguos palacetes, hasta los que se

encuentran en el interior de un teatro, la universidad o diferentes museos. Hay quienes presumen de centenarias bodegas repletas de buen vino, y otros que llevan décadas sin cerrar sus puertas. Aquí podemos comer bajo un elevado número de obras de arte o tener que esperar meses para reservar la mesa, debido al atractivo del establecimiento.

Hay que disfrutar de productos emblemáticos como la apreciada borraja, la reina de la huerta; el bacalao, de larga tradición en el interior; el especial ternasco, a mitad de tamaño entre el lechal y el cordero convencional; las verduras en general y, en temporada, las setas y la trufa, que suelen generar jornadas y menús especiales. Todo ello regado con los vinos que proceden de cuatro denominaciones y seis zonas vitícolas de la tierra, repletos de premios internacionales.

ZARAGOZA

EVENTOS GASTRONÓMICOS

ZARAGOZA ES UNA CIUDAD QUE BUSCA LA MÍNIMA EXCUSA PARA LANZARSE A LA CALLE. DE ALLÍ QUE SEAN NUMEROSOS LOS EVENTOS Y FIESTAS QUE SE CELEBRAN A LO LARGO DEL AÑO, LA MAYORÍA DE ELLAS ASOCIADAS A LA COMIDA, CUANDO NO RESULTA SER LA PROTAGONISTA.

JUNTO A ELLOS, EL PROPIO SECTOR ORGANIZA UNA SERIE DE ACTIVIDADES, QUE SE HAN IDO CONSOLIDANDO CON EL PASO DE LOS AÑOS.





FIESTAS TRADICIONALES

Obviando las navidades, las primeras celebraciones llegan con las hogueras de San Antonio, en enero, que se suelen aprovechar para asar en sus brasas diversos embutidos, especialmente longanizas y chorizos. Hogueras que se suelen repetir para san Juan, celebrando la llegada del verano, en la que ocasionalmente se suelen asar patatas.

Zaragoza celebra a su patrón el 29 de enero y es de obligado cumplimiento disfrutar de su roscón, "san Valero, rosconero y ventolero", que opcionalmente puede ir relleno de nata o crema.

Pero es la llegada del carnaval, cuando la gastronomía adquiere su mayor protagonismo. "Jueves ladero, longaniza en el puchero" resume la tradición zaragozana y aragonesa de consumir este embutido, elaborado con las mejores piezas del cerdo, con el que da comienzo el carnaval y prepara el cuerpo para las tradicionales carencias de la Cuaresma. En la ciudad se suele organizar un reparto gratuito de longaniza, con numerosa afluencia de público.



Aunque no con la fuerza que en otros lugares, Zaragoza mantiene la tradición de las monas de Pascua, con las que se celebra el final de la Semana Santa.

A finales de los años setenta se recuperó la Cincomarzada, una jornada de rememoración de un conflicto bélico, que los zaragozanos han convertido en una fiesta reivindicativa que celebran acudiendo a comer ranchos, migas y otros platos populares en alguno de los extensos parques de la ciudad, ya que su ubicación ha ido variando, aunque es el parque del Tío Jorge el que cuenta con mayor tradición. Llegamos a las fiestas del Pilar, siempre en torno al 12 de octubre, de

evidente interés gastronómico. Destaca la Ofrenda de frutos a la Virgen, que siempre se celebra el día 13, cuando las Casas Regionales muestran su fervor depositando ante el Pilar un amplio abanico de productos agroalimentarios, que terminan en comedores sociales. Pero hay mucho más, como la Feria de la artesanía alimentaria aragonesa o los menús especiales que ofrecen la mayoría de restaurantes para estos días de fiesta.

Finalmente, la Navidad, donde la mayor especificidad zaragozana reside en su turrón estrella, el guirlache, de origen árabe elaborado con almendras y miel o azúcar.



OTROS EVENTOS

Con numerosas ediciones a sus espaldas, el Certamen de restaurantes de Zaragoza, ofrece a los zaragozanos y visitantes la posibilidad de disfrutar, a lo largo de varias semanas, generalmente en el primer trimestre del año, de diferentes menús a precio cerrado. Se conceden diferentes premios.

Junto a estas dos actividades de larga trayectoria, crece cada año la participación en las Jornadas gastronómicas de Semana Santa, que recuperan las tradiciones coquinarias de la época, con presencia predominante del bacalao.

Con menos años de vida, el último trimestre del año, se viene celebrando Aragón con Gusto, un evento unitario que aúna, en las tres provincias, oferta de menús a precio cerrado en los restaurantes, muestras de tapas y diferentes actividades relacionadas con la gastronomía, incluido el Concurso oficial de tapas de Aragón.

La bebida también genera diferentes eventos. La más antigua es la Feria del Vino de Montañana (en abril), en un barrio de la ciudad, que reúne a un buen número de bodegas, en un ambiente distendido y juvenil. En mayo y septiembre se suele celebrar la Muestra del Vino en la calle, en torno a la céntrica calle Broqueleros, cuando las bodegas salen a la calle para dar a conocer sus vinos; y en vísperas del Pilar, Vinogoza, el festival de la vendimia y el vino, también en la calle. Más especializada resulta la Muestra de garnachas del campo de Borja, que habitualmente en mayo aúna una muestra de sus vinos con unas jornadas en restaurantes, donde el vino también está muy presente. Finalmente, Birragoza, festiva de la cerveza artesana, que tiene lugar a finales de agosto, viernes y sábado, en el patio del Centro de Historias.

A lo que hay que sumar otras manifestaciones gastronómicas, como la Ruta del cocido, a principios de año; el festival de Aragón negro, de literatura, pero con incursiones en la gastronomía; y las numerosas jornadas en torno a las setas, la trufa, el queso, la huerta, etc., que tienen lugar en restaurantes y bares, a lo largo de todo el año.

PROGRESIVAMENTE SE HAN IDO IMPLANTANDO EN LA CIUDAD DIFERENTES EVENTOS GASTRONÓMICOS, GRAN PARTE DE LOS CUALES SE PUEDEN CONSIDERAR YA COMO CITAS CONSOLIDADAS, POR MÁS QUE, SEGÚN LAS EDICIONES, SE MODIFIQUEN SUS FECHAS O DETERMINADOS CONTENIDOS.

EL MÁS VETERANO DE LA CIUDAD, Y PIONERO EN ESPAÑA, ES EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA, QUE NACIÓ EN 1994.

ZARAGOZA

RECETARIO

RESULTA COMPLICADO SELECCIONAR ALGUNA RECETA POR ENCIMA DE LAS DEMÁS, PUES DE ALGUNA FORMA EL RECETARIO LOCAL ES EL COMPENDIO DEL ARAGONÉS, RICO Y DIVERSO, COMO TAMBIÉN LO ES SU TERRITORIO. SE HA OPTADO POR PUBLICAR DOS RECETAS INNOVADORAS, JUNTO A OTRO PAR ABSOLUTAMENTE CLÁSICO, MUESTRA DE LA DIVERSIDAD DE LA GASTRONOMÍA ZARAGOZANA.

ARROZ CON BORRAJAS Y ALMEJAS

RECETA



INGREDIENTES:

Arroz, borraja, almejas, ajo, perejil, aceite, caldo de pescado, harina, sal.



ELABORACIÓN:

En una sartén echar un poco de aceite y sofreír ajo y perejil muy picado. Ligar con un poco de harina y caldo de pescado, añadir las borrajas cortadas en bastoncillos y cuando rompa a hervir, el arroz.

Cuando lleve diez minutos añadir la sal y las almejas. Cuando estén abiertas las almejas, rectificar de sal y comprobar el punto del arroz.

Receta creada por Miguel Ángel Revuelto, jefe de cocina del restaurante Gayarre (1988)



EL TERNASCO

RECETA



INGREDIENTES:

1 carré de ternasco, 6 manitas de ternasco, 200 gramos de lechecillas, 2 zanahorias, 2 cebollas Fuentes de Ebro, guisantes de temporada, brandy, fondo de ternasco, aceite de oliva virgen del Bajo Aragón, sal, pimienta.

Receta de José Ignacio Acirón y Leandro Casas, jefes de cocina del restaurante La Bastilla. Publicada en el Libro del Ternasco de Aragón.



ELABORACIÓN:

Limpiar el carré, dejando la parte de las costillas con el palo completamente limpio. Reservar.

Deshuesar y eliminar de grasa la parte de la riñonada. Extender, salpimentar y rellenar con las lechecillas, previamente salteadas con el ajo picado y la cebolla, flambeándola con brandy. Enrollar sobre sí mismo haciendo un rulo perfecto, cubrir con papel filme y reservar en cámara 24 horas. Marcar en plancha fuerte, enfriar y meter en bolsa de vacío, cocinándolo en horno de vapor a 70 °C durante 10 horas.

Quemar y escaldar las manitas de ternasco, dejándolas limpias de impurezas. A continuación cocerlas en un caldo de verduras. Una vez cocidas, deshuesarlas, juntarlas de dos en dos, para formar un cilindro. Marcar en plancha y glasear con un fondo de carne. Marcar el carré en la plancha y terminar al horno.

Colocar en un plato el carré junto a la riñonada y las manitas glaseadas, acompañándolo de verduras de temporada.



FOTOGRAFÍA ALMOZARA.

JUDÍAS CON ANGUILA

RECETA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

**150 gramos de judías secas,
200 gramos de anguila, 4
puerros, 3 patatas, 2
tomates, 2 dientes de ajo, sal
y laurel, aceite de oliva,
caldo de pescado.**



ELABORACIÓN:

Poner a cocer las judías con agua, sal y laurel.

Rehogar en aceite el puerro cortado en lonchas, agregar las patatas cortadas en lonchas gruesas, la anguila troceada y por último las judías ya cocidas.

Cubrir con el caldo de pescado y dejar cocer todo 20 minutos.

En otro recipiente, rehogar el ajo cortado en filetes, añadir el tomate pelado y cortado. Agregar a las judías. Rectificar de sal si fuera necesario.

Servir en cazuela de barro el guiso de judías y anguila.

Receta de Joaquín Muñoz, que recrea el supuesto plato de los defensores zaragozanos en los Sitios, aprovechando las anguilas del Ebro y las alubias almacenadas.



GUIRLACHE DE ZARAGOZA

RECETA



INGREDIENTES:

**500 gramos de azúcar,
400 gramos de
almendra pelada
(marcona), zumo de
medio limón, aceite,
anis de confitería.**



ELABORACIÓN:

Poner las almendras y el azúcar, junto con el zumo de limón, en un recipiente al fuego vivo, dando vueltas con una cuchara o pala de madera, desprendiendo la mezcla que se va pegando a las paredes.

Cocer hasta que se caramelicé el azúcar y verter rápidamente sobre una mesa de mármol previamente engrasada con un aceite neutro (de girasol o de almendras)

Dar forma rectangular o cuadrada con ayuda de dos espátulas. Reposar y echar por encima anisetes.

Cortar en barritas antes de que se enfríe del todo y se endurezca demasiado. Envolver cada barrita en papel siliconado.

[Nota: El guirlache se hace exclusivamente con almendras y azúcar. Las almendras podrán ir enteras o troceadas. Podemos sustituir las almendras por avellanas, piñones o cacahuets e incluso el azúcar por miel.] Receta de Ángel Conde y Orlando Tobajas.



Información Turística

+34 976 201 200

+34 606 655 107 (WhatsApp)

www.zaragozaturismo.es

