Saborea Aragón

Guía de Turismo Rural Agroalimentario

Promueven:

Colabora:

Fianancian:

Saborea Aragón

Guía de Turismo Rural Agroalimentario

EDITA
ADICO para los Grupos
de Acción Local de Aragón:
ADECOBEL
ADECUARA
ADEFO CINCO VILLAS
ADESHO
ADIBAMA
ADRAE
ADRI CALATAYUD-ARANDA
ADRI JILOCA-GALLOCANTA
AGUJAMA
ASIADER
ASOMO
CEDEMAR
CEDER MONEGROS
CEDER SOMONTANO
CEDER ZONA ORIENTAL HUESCA
CEDESOR
CIDER PREPIRINEO
FEDIVALCA
OFYCUMI
OMEZYMA

COORDINACIÓN
José Miguel Martínez Urtasun
sabor@adico.es

TEXTOS
Alejandro Toquero
info@adico.es

FOTOGRAFÍAS
Archivo ADICO - Luis Correas -
Grupos de Acción Local de Aragón

CEDER SOMONTANO: Silvia Arcas, Enrique Armisén, Juan J. Campillo, Beatriz Gimeno, David Gómez, Jon Izeta, Fernando Pérez y Sergio Tomey.

ASOMO: Ramiro Tarazona.

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
Gloria Borobio

IMPRIME
Calidad Gráfica

DEPÓSITO LEGAL
Z-4071-2008

ISBN
978-84-612-7670-7

Los productos agroalimentarios de nuestros pueblos son una parte esencial de su identidad, cuyo alcance supera lo económico, y se relaciona íntimamente con los aspectos culturales del lugar en que se producen.

Su vinculación con el turismo es clara, y así pensamos que debe ser entendida esta guía, en la que se pone de manifiesto el valor turístico de los productos agroalimentarios del medio rural aragonés.

Buen viaje y buen provecho.

Los Grupos de Acción Local de Aragón

Rutas con sabor a calidad

La cocina actual, los alimentos preparados, en definitiva, la alimentación que hoy conocemos, es la evolución que ha experimentado la gastronomía a lo largo de muchos siglos. El hombre es capaz de transmitir de generación en generación los resultados de su experiencia, de esta forma va perfeccionado los medios y los elementos que le han venido proporcionando alimentos y cobijo. Las facultades intelectuales del ser humano le permiten cultivar sus conocimientos, para abordar sus necesidades más primarias, pero también para elevar a la categoría de cultura la gastronomía.

La gastronomía es la expresión más precisa para mostrar el esfuerzo de las personas en la búsqueda de hacer más atractiva la necesidad de alimentarse; de manera que la nutrición, además de ser una obligación vital para la salud y la supervivencia, resulta un placer insustituible.

Adentrarse y experimentar la gastronomía es conocer los pueblos, las gentes y su historia, la morfología, la riqueza y la pobreza y, sobre todo, permite conocer el medio rural, la agricultura, la ganadería y la pesca. De la agricultura emergen los productos que, en fresco, preparados o cocinados nos proporcionarán el placer de su degustación y el agrado de alimentarse.

Con frecuencia nos olvidamos de las personas que con mimo y enorme profesionalidad trabajan en el campo y en el mar, para obtener la materia prima de los alimentos. De su calidad y de sus propiedades depende en gran medida la excelencia de la gastronomía y las cualidades de cada cocina.

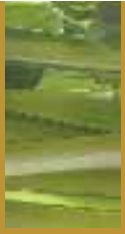
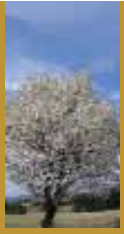
Es un gran acierto editar un libro, que sin duda, es un reconocimiento a las gentes del medio rural, a sus costumbres, y a su cultura gastronómica. Procurar un mayor conocimiento del consumidor y poner en valor los excelentes productos que a través del mercado llegan a las cocinas, es reconocer el esfuerzo de todos los agentes de la cadena alimentaría.

No me cabe pues, más que felicitar a los Grupos de Acción Local que desde el año 2006 mantienen vivo y con acierto el Proyecto «Pon Aragón en tu mesa».

Enhorabuena.

Gonzalo Arguilé Laguarta

Consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón

Saborea Aragón

Guia de Turismo rural agroalimentario

La gastronomía es una de las principales señas de identidad de un territorio; como un espejo privilegiado a través del que se reflejan formas de vida y costumbres. Unida, además, a la agroindustria, la gastronomía habla de la riqueza de ese territorio, de cómo ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos y obtener rendimiento de los recursos disponibles en cada zona.

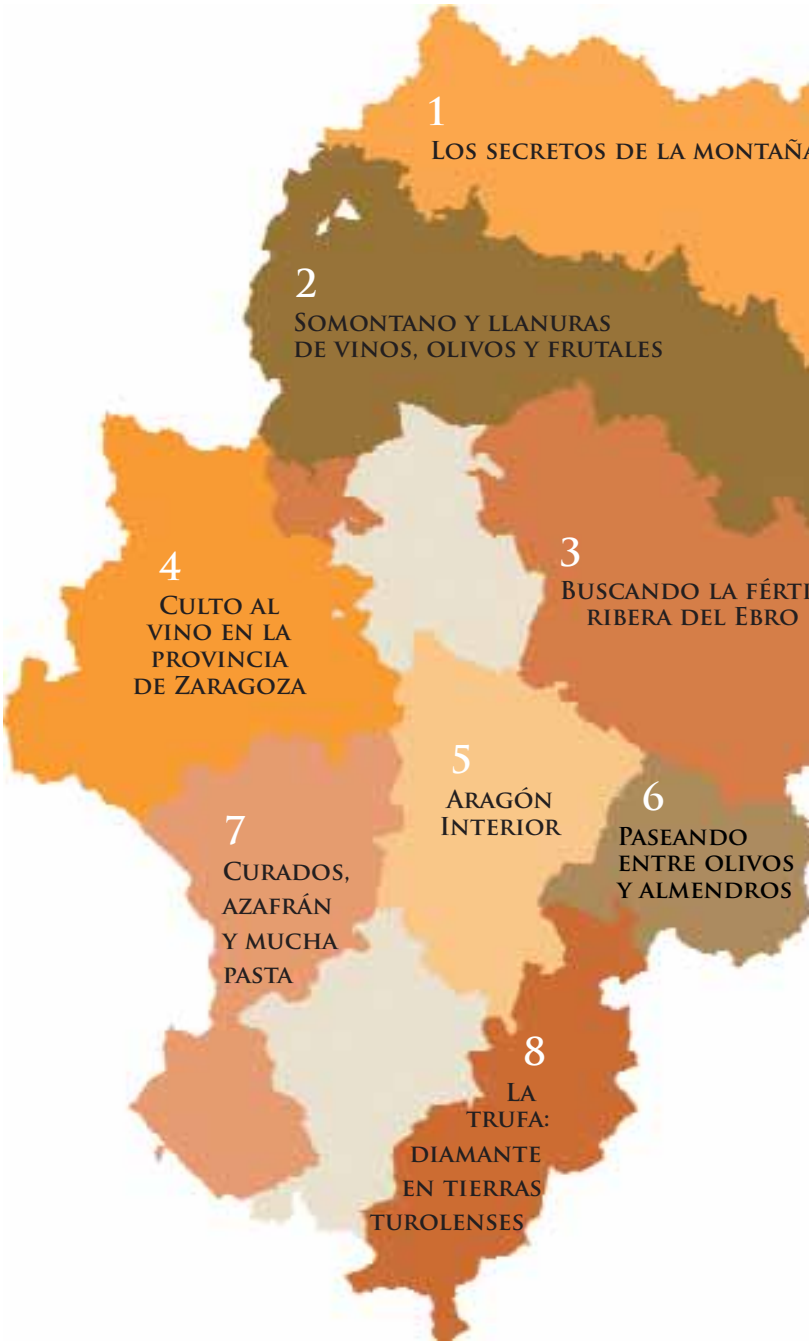
La presente guía nace al amparo del proyecto PON ARAGÓN EN TU MESA, promovido por los centros de desarrollo rural aragoneses acogidos a programas Leader o Proder. PON ARAGÓN EN TU MESA habla de cómo los productos locales contribuyen al mantenimiento de las economías locales y a la comprensión de la cultura y de la sociedad rural. Y lo hace de muchas maneras, pero sobre todo, de tres: sensibilizando, formando y promocionando.

Esta guía, por lo tanto, muestra de forma muy gráfica, de qué forma el proyecto PON ARAGÓN EN TU MESA, se ha hecho realidad a lo largo de sus tres años de andadura.

En sus más de 300 páginas, el contenido de la guía se articula de una forma diferente a otras que se podrían considerar parecidas. El hilo conductor es siempre el mismo: los productos agroalimentarios de los territorios rurales de Aragón en sus distintas versiones; ya sean al natural, transformados por la agroindustria, elaborados en la cocina o presentados en el comercio.

De norte a sur y de este a oeste se hace una radiografía completa de Aragón, de sus comarcas, de sus pueblos... de forma que las opciones que ofrece son muchas y variadas: recorridos de un día, de un fin de semana y escapadas más largas.

En total, los 24 recorridos de la guía suponen un completo muestrario de la gastronomía y la agroindustria aragonesa, agrupados todos ellos, en ocho grandes rutas que muestran una comunidad rica y diversa en la que la climatología, el terreno y otros factores ambientales ofrecen una variada gama de productos, cultivos y cocinas.


1
Los secretos de la montañ
2
Somontano y llanuras
de vinos, olivos y frutales
3
Buscando la férti
ribera del Ebro
4
Culto al
vino en la
provincia
de Zaragoza
5
Aragón
Interior
6
Paseando
entre olivos
y almendros
7
Curados,
azafrán
y mucha
pasta
8
La
trufa:
diamante
en tierras
turolenses

De norte a sur de Aragón, la guía se articula en torno a **8 grandes rutas**:

1 Los secretos de la montaña supone un acercamiento al Pirineo buscando los productos que nacen del frío y se transforman al calor de la pasión que ponen los habitantes de la Jacetania, Alto Gállego, Sobrarbe y Ribagorza.

2 Somontano y llanuras de vinos, olivos y frutales nos sumerge en la amplia franja que cruza Aragón de oeste a este para conocer las Cinco Villas, Hoya de Huesca, Somontano de Barbastro, Litera y Cinca Medio.

3 Buscando la fértil ribera del Ebro nos acerca al valle, al gran río, en un recorrido que discurre por las riberas Alta y Baja del Ebro, el Bajo Aragón-Caspe y el Bajo Cinca, con el contrapunto de Los Monegros.

4 Culto al vino en la provincia de Zaragoza nos permite, con este producto como referente, adentrarnos en la variada despensa de Tarazona y Campo de Borja, Comunidad de Calatayud, Aranda, Valdejalón y Campo de Cariñena.

5 Aragón interior habla de territorios duros, donde la despoblación hace mella, pero que han sabido hacer sus apuestas de futuro. Campo de Belchite, Bajo Martín-Sierra de Arcos y Cuencas Mineras muestran sus excelencias.

6 Paseando entre olivos y almendros es una de las formas de significar dos de las principales apuestas realizadas por las comarcas del Bajo Aragón y el Matarraña.

7 Curados, azafrán y mucha pasta nos adentra en los secretos gastronómicos de territorios al suroeste de Aragón, por las tierras altas del Campo de Daroca y el Jiloca, y por la Sierra de Albarracín.

8 La trufa: diamante en tierras turolenses pretende descubrir dos comarcas tan bellas, como sinusosas, a través de este producto tan especial. Gúdar-Javalambre y el Maestrazago quedan reflejadas de una forma diferente.

1 Los secretos de la montaña

Las setas, la ganadería de montaña, los productos de la caza, la trufa y los embutidos son algunos de los argumentos gastronómicos que proponemos en esta ruta por el Pirineo que hemos dividido en cuatro partes, por las comarcas de Jacetania, Alto Gállego, Sobrarbe y Ribagorza.

Los cuatro recorridos se pueden realizar perfectamente en dos fines de semana, uno de ellos dedicándolo a las rutas por la Jacetania y el Alto Gállego y, el otro, a las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza. En todos ellos, la N-240 va a ser el eje vertebrador siendo como es la vía principal que cruza el Pirineo de oeste a este.

En cada una de estas rutas accederemos a los principales valles de la cordillera pirenaica empapándonos de sus productos y de sus costumbres más allá de los argumentos gastronómicos antes reseñados, que simplemente van a servir como punto de referencia.

Estos cuatro recorridos por el Pirineo, además, son muy ricos en la presencia de museos etnológicos y de centros de interpretación vinculados a la gastronomía, por lo que las posibilidades de ver y de conocer -además de degustar- se amplían notablemente.

Recorrido de la ruta

Las posibilidades **micológicas** en el Pirineo son muy amplias, destacando las jornadas que muestran la variedad de especies.

Chocolates de la Abuela ofrece en Hostal de Ipiés más de 180 variedades de chocolate.

La feria agroganadera de la comarca de la Jacetania, **Expoforga**, se celebra el primer de semana de junio en Puente la Reina d

En Jaca, la tradición del **tapeo** está muy arraigada y cada año se potencia más.

Berdún cuenta con una gran tradición en la elaboración de **embutidos** frescos, curados y cocidos.

Casa Gorre elabora en Boltaña todo tipo de embutidos y en algunos casos, como esta longaniza, los presenta con mucha elegancia.

a
er fin
e Jaca.

Los productos de la **pastelería Puyet** se pueden comprar a través de la web.

El **latón de La Fueva** rememora el nombre que se le daba en el Sobrarbe a los cerdos criados en semilibertad.

ALREDEDOR DE LAS SETAS, POR LOS VALLES DE ANSÓ Y DE HECHO

Los valles de Ansó y de Hecho son de una gran riqueza y variedad micológica. No son los únicos, porque en todo el Pirineo aragonés se puede localizar un amplio abanico de setas. La zona de la Alta Zaragoza (Salvatierra de Esca, Sigüés) también es abundante en especies y con gran tradición de recogida. Pero al margen de las grandes posibilidades micológicas que ofrece Aragón, en esta ruta por la Jacetania las setas van a ser el hilo conductor que nos va a mostrar otras muchas delicias gastronómicas de las que disfrutar por el Pirineo más auténtico, el menos masificado, en el que la paz de la montaña se puede sentir en toda su plenitud.

Durante el otoño, tanto en Jaca como en otras localidades de la comarca, se celebran jornadas micológicas, para dar a conocer al público la amplia variedad de especies de las que disfrutamos en el Pirineo, y también para que sirva de información y así poder distinguir las comestibles de las tóxicas.

Ansó es un buen punto de partida para comenzar un recorrido

OVEJA ANSOTANA

La raza ovina ansotana es originaria de la Comarca de la Jacetania, especialmente de los valles más occidentales del Pirineo aragonés (Ansó, Echo, Aragüés del Puerto...). Es una oveja que tiene especial importancia en estos valles, pues se utilizó su carne, su queso, su lana y sus pieles como vestido y abrigo. Una de las iniciativas más reconocidas en Los Valles es la labor que desde hace unos años un grupo de ganaderos y ganaderas están realizando en su conservación.

micológico, lo mismo que en otras zonas del Pirineo bien podrían iniciarse rutas por los valles de Aragüés del Puerto, Reclusa, Gabardito o la Selva de Oza. Pero en esta localidad vamos a empezar hablando de un plato tradicional: las migas de pastor, cuyo origen se atribuye a los valles de Hecho y Ansó. Se trata de un plato suficientemente contundente como para no necesitar reponer fuerzas en unas cuantas horas. En esta localidad también se está trabajando en la recuperación del queso artesanal de

Tesoros micológicos

Los hayedos son algunos de los bosques que esconden una mayor riqueza micológica; bosques frondosos en los que la luz tiene muchos problemas para llegar al suelo, lo que dificulta el crecimiento de otras especies vegetales. Abetales, abedulares y prados alpinos también forman parte del paisaje de los valles de Hecho y Ansó, donde, eso sí, en muchas ocasiones no resulta demasiado fácil localizar la presencia de los hongos. De hecho, sobre todo en el Pirineo se cuenta que los mejores setales que crecen escondidos se dejaban en herencia de padres a hijos, y resultaba impensable que alguien te enseñase algún setal. Y es que sería absolutamente insostenible pensar en una búsqueda indiscriminada de setas como la de abril, también llamada de san Jorge o usones. Ni el amplio y generoso Pirineo da para tanto.

1 Queso de Ansó

La elaboración artesanal de este queso se realizaba en las ancestrales muhideras, ubicadas en los pastos de puerto donde el ganado llegaba en el periodo estival proveniente de los pastos de la ribera. Para el aprovechamiento de la leche, los pastores transformaban dicha leche en queso al calor de un hogar en una pequeña borda al pie de los puertos de montaña. En los últimos 40 años, la elaboración de este queso casi había desaparecido, hasta que una joven ganadera, Nataliya Voynalovych, está iniciando la producción y comercialización, así como de otros productos frescos y postres derivados de la leche.

C/ Finca San Julián. Ansó
Tfno: 974 370 150
www.quesodeanso.com

Ansó y de la oveja ansotana, una raza que en los últimos años casi desapareció, pero que gracias a un grupo de ganaderos ansotanos, se ha ido recuperando.

En cualquier caso, de Ansó no hay que irse sin dar fe de que su fama panadera es bien merecida. En este pueblo cuenta la tradición que cada vez que se inauguraba un horno se elaboraba una hogaza para cada vecino para que, si había algún maleficio, se distribuyera entre todos ellos.

2 Museo etnológico Casa Mazo

Este museo es la típica casa chesa que en su interior acoge una gran colección etnológica, en la que hay numerosos aperos de labranza y útiles de la vida diaria. También hay una muestra importante de los trajes típicos del valle y fotografías de principios del siglo XX de Ricardo Compairé.

C/Aire, s/n. Hecho. Tfno: 974 375 002 www.valledehecho.net
VISITAS: Abierto en verano, del 1 de julio al 15 de septiembre.
Lunes por la tarde, cerrado.

Galletas y licores

Apenas trece kilómetros separan Ansó de Hecho por la carretera A-176, donde la cercana y boscosa Selva de Oza es uno más de los paraísos micológicos del Pirineo. El Museo Etnológico Casa Mazo nos ofrece una buena visión de los usos más típicos del valle. En esta tranquila tierra hace años que se asentó un interesante proyecto empresarial. Un poco más al norte de Hecho (tomar la carretera local HU-V-2131), en Siresa, se encuentra la *Cooperativa Selva de Oza*, donde se elaboran las estupendas Chesitas, las galletas del Pirineo aragonés. Selva de Oza también es el nombre de unos estupendos licores, aguardientes y pacharanes que Alfredo Lagrava embotella arte-

Museo Lo Furno

4

En una cultura de subsistencia, el pan era el alimento básico. A pesar de las duras condiciones climatológicas para el cultivo del cereal, se sembraba trigo para producir harina. De este proceso y de la cocción nos habla este horno vecinal.

Siresa. Tfno: 974 375 002
www.valledehecho.net
VISITAS: Abierto todo el año. Entrada libre.

Museo de Aragüés del Puerto

3

El museo de Aragüés del Puerto se encuentra ubicado en la ermita de San Pedro. En él se exponen utensilios, herramientas y vestuarios de la vida tradicional pirenaica.

Ermita de San Pedro. Aragüés del Puerto. Tfno: 974 371 448.
VISITAS: Previa cita.

Museo Etnográfico de Jasa

5

En las fueras de Jasa hallaremos la ermita de San Pedro, del siglo XVI, que acoge el Museo Etnográfico abierto en el año 2000. El museo esta dividido en apartados: la escuela, las tareas del campo, la alcoba, el hogar, la botica, los oficios y trajes típicos.

Ermita de San Pedro. Jasa.
Tfno: 974 371 446
VISITAS: Previa cita.

sanalmente en Hecho, con sabores y aromas de los Pirineos.
En la bella localidad de Hecho, merece especial mención los restaurantes, su cocina elaborada, donde se mezclan los sabores de antaño con un toque moderno y creativo.
Y en Siresa hay que visitar el Museo Lo Furno. El edificio que lo alberga es el antiguo horno vecinal, perfectamente conservado, situado tras la iglesia-monasterio de San Pedro.

Boliches

De regreso a Hecho, retomamos el camino hacia el sur por la A-176. Apenas a 8 kilómetros se encuentra el desvío a la izquierda que nos lleva a Aragüés del Puerto y Jasa, tomando la carre-

Los boliches de Embún

6

En la localidad oscense de Embún se documenta el cultivo de boliches desde hace por lo menos 400 años. Los boliches son unas variedades de legumbre redonda, de piel muy suave y exquisito paladar. Su cultivo es de carácter natural tradicional y artesanal, con abonado natural y el riego de las aguas cristalinas del río Aragón Subordán. Se cultivan de junio a septiembre utilizando técnicas modernas como el riego por goteo o los entutorados de malla de algodón o plástico.
Se recolecta manualmente la vaina ya seca que contiene los boliches desde finales de agosto hasta principios de octubre. Las vainas se secan al sol unas horas para que abra la vaina. Seguidamente, se avientan para separar la vaina de los boliches y se eligen uno a uno, antes de ser aptos para envasar o cocinar.
Compra y degustación: Casa Bertolo. Ctra. A-176, Km. 10. Embún
Tfno. 630 210 890 - 974 371 236 www.bolichesdeembun.com

Chesitas, las galletas del Pirineo

A principios de los años 90, tres familias constituyeron la cooperativa Selva de Oza aunando sus esfuerzos para construir un obrador de repostería que les permitiera elaborar artesanalmente galletas, magdalenas, roscos y tartas. La filosofía de la empresa es ofrecer una repostería de alta calidad elaborada en medio de la armonía de la naturaleza.

Tanto las recetas de las cinco clases de galletas que preparan, como las magdalenas, tartas y roscos que elaboran, están hechas con ingredientes naturales. Esta característica, según las reposteras, «es nuestra carta de presentación y en lo que se fundamenta nuestro éxito». Pero al mismo tiempo, ésta fue una de las mayores dificultades en los primeros momentos: conseguir ingredientes puros y sin aditivos.

Ctra. Selva de Oza,
Km. 4,2. Hecho
Tfno: 974 375 201
www.chesitas.com

MUSEO DE LO PALOTIAU, DE EMBÚN

7

Este museo se ha construido en el espacio que ocupaban la antigua herrería y un horno del pueblo. El centro está dedicado, sobre todo, a mostrar distintos aspectos relacionados con la producción de legumbres y, en especial, sus apreciados boliches. También hay información sobre el dance perdido en la década de los años 20 del siglo pasado, que fue recuperado en los años 80.

C/ Herrería, s/n. Embún.

Tfno: 974 371 245

VISITAS: Previa cita

tera HU-212, donde el pequeño Museo Etnográfico de la localidad también merece una parada.

De nuevo en la ruta principal el siguiente pueblo es Embún, donde otro centro va a reclamar nuestra atención: el Museo de Lo Palotiau, dedicado fundamentalmente a promocionar su famosa producción de legumbres y, especialmente, sus boliches, que ahora se pueden degustar y comprar en seco en *Casa Bertolo*.

EXPOFORGA, CITA AGROGANADERA

8

La feria agroganadera de la comarca jacetana se ha convertido en un referente para todos los ganaderos de esta tierra y, por extensión, para todos los habitantes del medio rural de territorios vecinos. El certamen, con veinte ediciones, tiene carácter supracomarcal, con presencia de ganaderos y artesanos de las autonomías colindantes y del país vecino. En los últimos años se ha consolidado como uno de los eventos ganaderos más importantes de nuestro país, debido a la calidad y garantías que ofrecen las subastas nacionales de ganado selecto. Se celebra el primer fin de semana de junio en la localidad de Puente la Reina de Jaca.

En el cruce de las carreteras N-240 y A-176 se encuentra Puente la Reina de Jaca, donde las estrecheces del valle van dejando paso poco a poco a la amplitud de la Canal de Berdún. Puente la Reina ha sido una de las encrucijadas más importantes para los peregrinos de tránsito hacia Santiago de Compostela. Hoy, si hay una cita importante por la que se conoce a esta localidad, ésa es Expoforga, la feria agroganadera de la comarca jacetana. A escasos 10 km., en las localidades de Bailo y Santa Cilia, se puede encontrar un pan de excelente calidad, elaborado de forma tradicional en horno de leña. Otras panaderías de la zona como las de Villareal de la Canal, Puente la Reina de Jaca o Salvatierra de Escá, tienen fama por su repostería artesanal.

9

Los embutidos de Berdún

Embutidos de Berdún es una peculiar empresa agroalimentaria, ya que cuando sus socios decidieron ampliar el negocio, abrieron un restaurante en el que poder degustar todos los productos que elaboran. Y en la actualidad es una parada obligada para muchos aragoneses, vascos, navarros y madrileños que dirigen sus pasos hacia las estaciones de esquí del Pirineo.

Algunos de los socios de la empresa *Embutidos de Berdún* son los productores de los cerdos con los que luego elaboran una amplia gama de productos. La carne es algo más engrasada, con más sabor y proteínas, y menos agua que la de los cerdos industriales.

En definitiva, una carne de gran calidad con la que se preparan embutidos frescos, curados y cocidos; curados blancos, y conservas como papadas adobadas o lomo embuchado.

Ctra. Jaca-Pamplona.
Berdún.
Tfno: 974 371 797

EMBUTIDOS

Por la Nacional 240 en dirección hacia Navarra, apenas ocho kilómetros separan Puente la Reina de Jaca de Berdún. *Vidibunum*, éste era el nombre de Berdún durante la época de los celtíberos y durante muchos años también fue la denominación comercial de los afamados embutidos de Berdún, donde hay una gran tradición en la elaboración de estos productos.

Desde Berdún, por la carretera local A-1602, cuyo trazado zigzaguea abriéndose paso por el valle de Ansó, se cierra esta ruta en la que los amantes de las setas disfrutarán mucho, pero que tiene otros muchos argumentos gastronómicos.

También es frecuente encontrar en las carnicerías productos elaborados de forma artesana, como tortetas y otras delicias locales.

10

MUSEO ETNOGRÁFICO DE SALVATIERRA DE ESCÁ

Salvatierra de Escá no está lejos de esta ruta, y en esta localidad que raya con Navarra también hay un pequeño museo etnográfico que merece la pena visitar.

Este museo acoge numeroso aperos de labranza y utensilios tradicionales de una localidad en la que uno tiene la impresión de estar en la Edad Media.

C/ Fernando el Católico, 2. Salvatierra de Escá. Tfno: 974 371 446

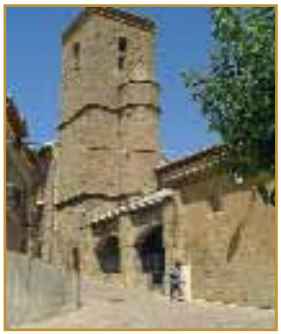
VISITAS: Previa cita

CÓMO LLEGAR: Desde Berdún, seguir por la N-240 en dirección a Navarra durante 17 kilómetros aproximadamente. A la derecha, tomar el desvío que lleva a Sigués (A-137). A 8 kilómetros se encuentra Salvatierra de Escá.

Tampoco hay que perderse

Camino de Santiago

La ruta principal del Camino de Santiago por tierras aragonesas entra por el Puerto del Somport, con los restos del antiguo Hospital de peregrinos de Santa Cristina. Casi paralelo al cauce del río Aragón, recorrer el Camino supone sumergirse en la historia, pueblos, ermitas, puentes, cruceros…Santa Cilia y Artieda, ofrecen dos Centros de Interpretación del Camino, lugares de reflexión tanto sobre las vivencias y experiencias en el Camino como en la vida.



Ecomuseo de los Pirineos y la Estación de Canfranc

Para descubrir otra visión de la Comarca de la Jacetania, se puede participar en rutas guiadas, rutas para las sensaciones, el románico, el barroco, las fortificaciones, las riquezas naturales, las tradiciones, el pasado y el presente, la vida en los Pirineos... Una de estas rutas nos lleva a conocer la Estación Internacional de Canfranc, que sorprende por sus dimensiones y su estilo modernista, que se asemeja al de los palacios franceses del siglo XIX, declarada Monumento Histórico-Artístico.

Parque Cultural y Paisaje Protegido de San Juan de la Peña

Entorno en el que se conjugan excepcionales valores naturales, históricos y culturales. Imprescindible la visita al Real Monasterio de San Juan de la Peña, considerado como la cuna del Reino de Aragón, joya de la época medieval y el Monasterio Nuevo, con sus Centros de Interpretación.

La localidad de Santa Cruz de la Serós alberga un magnífico conjunto monumental, con las Iglesias de Santa María y San Caprasio.

Valles de Ansó y Hecho

En un entorno paisajístico y natural privilegiado, dentro del Parque Natural de los Valles, se puede disfrutar de estos preciosos ejemplos de conservación de arquitectura popular, con las tradicionales «chamineras»... Entre su innumerables atractivos cabe destacar el imponente Monasterio de San Pedro de Siresa. Desde el Centro de Interpretación del Megalitismo Pirenaico, se organizan rutas para conocer los numerosos restos funerarios de época prehistórica y así como la calzada romana.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Viviendas de Turismo Rural. Categoría Superior.

Abay
Casa Las Navas.
Ramón y Cajal, 8.
974 364 667.

Ansó
Casa Úrsula.
La Fuente, 24.
974 370122 / 669 306465
www.casaursula.com
Posada Magoria.
Milagro, 32. 974 370049.
Casa Baretón. Pascual Altemir, 16. 974 370 138.
www.casabareton.com
Casa Pierra. Avda. Pedro Cativiela, 3 B.
660 836 220.
Pajar de Pierra. Avda. Pedro Cativiela, 3A.
974 370207 / 619 224539
Casa Mina.
Mayor, 38. 974 370 073.

Ara
Casa Orosieta.
Virgen de la Cueva, 7.
974 356 608.
www.casaorosieta.com

Aragüés del Puerto
Borda Mateu.
Escue, s/n. 974 371 470.

Aratores
L´Orache.
Única, s/n.
974 348149 / 639 144710

Artieda
Casa Blasco.
Mayor, 11. 948 439 305.
Casa Pedro.
Luis Buñuel, 46.
948 439299 / 686 585098
www.turismoartieda.com

Atarés
Casa Barosa.
Sol, 9. 974 362 318.

Barós
Barosse.
Estiras, 4. 974 360 582.
www.barosse.com

Berdún
Casa Sarasa. Las Viñas, s/n. 609 341 460.
Orduna. Pza. del Castillo, 5. 974 371 787.

Casa Coronel
Santa Cruz, 17.
609 385 138.
www.casacoronel.eresmas.net

Biniés
Campo.
Baja, s/n. 974 371 789.

Canfranc
Casa El Rincón.
Albareda, 15. 654 112640
www.elrincon.info
Posada Aguaré.
Blasco de Les.
974 373 342.

Espuendolas
Os Ormos.
Santa Isabel, s/n.
974 364545 / 606 564445
www.osormos.com
Casa El Fragin. Santa Isabel, s/n. 974 364 604.

Fago
Tadeguaz.
Perico, 3. 655 368 569.

Gracionepel
Minguaso.
La Era, s/n. 974 364 963.

Guasillo
Begisaa.
Avda. de Guasillo, s/n.
974 364826 / 606 762758
Casbas. La Iglesia, 2.
649 856 900.
www.jaca.com/casacasbas

Hecho
Chuanet.
Pº Carretera Oza, 40 -2ª.
974 375 033.
www.casachuanet.com

Navasa
Caserío de Fatas.
Santa Eulalia, 6.
974 355 928.

Salvatierra de Esca
Casa Borro.
Basalto, 2. 948 439 300.

Santa Cilia
Casa Ángel.
Sol, 1. 974 377 174.
El Lagar de Palacio.
Pza. de L´Aurora, s/n.
606 349 420.

Santa Cruz de la Serós
El Mirador de Santa Cruz. Ordana, 8.
974 355 593.
Casa Espantabrujas.
Baja, 35. 974 356 685.

Siresa
Garcés.
Reclusa, 14. 974 375 107.

Para comer

Aísa
Borda Juan Ramón.
Ctra. Pie de Aspe, s/n.
616 493 792.

Ansó
Borda Arracona.
Ctra. Zuriza, km. 7.
974 370 232.
www.lospirineos.info/bordaarracona
Valle de Ansó.
Extranuros, s/n.
974 370 246.
Zuriza.
Ctra. Ansó-Zuriza, km. 14. 974 370 196
www.valledeanso.com/campingzuriza
Asador Kimboa.
Ctra. Zuriza, 24.
974 370130 / 974 370184
O´Cubila. Benito Pérez Galdós, 13. 974 370 050.
Borda Chiquín.
Ctra. Ansó - Zuriza, km. 11. 974 370 240.

Aragüés del Puerto
La Borda de Miguel. Camino las Eras, 2. 974 371 519.

Berdún
Rincón de Emilio. Pza. Martincho, 1. 974371715.
Restaurante La Trobada. Ctra. N-240, Km. 311. 974 371 887.

Canfranc
L´Anglassé. Avda. de los Arañones, 18. 974373385
Flores. Fernando El Católico, 27. 646 191840.
Tanhya. Pza. Europa, 3. 974 373 085.
Casa Sisas. Albareda, 17. 974372307.
Casa Marraco. Fernando El Católico, 31. 974 372 167.
La Brasa. Fernando El Católico, 11. 974 373047.
Universo. Avda. Arañones, 11. 974373098.

Castiello de Jaca
El Pesebre. Ctra. Bescós, s/n. 974 350 051.
El Mesón. Ctra. Francia, 4. 974 361 178.
La Jacetania. Ctra. Francia, s/n. 974 363 845.
Casa Pio. Ctra. Francia, s/n. 974 350 027.

Hecho
Borda Bisaltico. Ctra. Gabardito, km. 2. 974 375 388. www.staragon.com/bordabisaltico
Camping Valle de Hecho. Ctra. Puente la Reina, s/n. 974 375 361.
Cantere. Aire, 1. 974 375 214.
Lo Trinquete. Chacurra, s/n. 974 375 079.
Casa Blasquico. Pza. Fuente, 1. 974 375 007.

Jasa
Chasa. Pza. Larraz, s/n. 619 824 608.

Puente La Reina
Mesón Anaya. Ctra. N-240, km. 303. 974 377 411.
Mesón de la Reina. Ctra. Tarragona - San Sebastián, km 284. 974 377 004.

Salvatierra de Esca
Virgen de la Peña. Basato, 60. 948 887 026.

Santa Cilia
Aeródromo de Santa Cilia. 605 336 896.
Camping Pirineos. Ctra. N-240. km. 300. 974 377 351.

Santa Cruz de La Serós
Santa Cruz. Ordana, s/n. 974 361 975.
Aragón. Ctra. Jaca - Pamplona, km. 10. 974 377 112.
O´Fogaril. Baja, 6. 974 361 737. www.lospirineos.com/ofogaril

Siresa
Castillo D´Acher. Pza. Mayor, s/n. 974 375 313.

Villanua
Asador José. Escuelas, 8. 974 378 257.
Reno. Avda. Francia, 23. 974 378 066.
La Estrella. Ctra. N-330. 974 378 003.
Monte Lierde. Ctra. Francia. Edificio Estañes. Local 1. 974 378 256.

Para comprar

Jaca
Bodegas Langa. Pza. San Pedro, 5. 974360494.
Mantequería Don Lucas. Pza. San Pedro, 14. 974 360 742.

Villanúa
Formachería O Xortical. Ctra. N. 330. Km. 660,8. 974 373 080.

Productores

Anso
Nataliya Lomonosova Queso Artesanal de Ansó. Finca San Julián. 974 370 150 www.quesodeanso.com

Berdún
Vidibunum, S.A. Embutidos de Berdún. Ctra. N-240, s/n. 974 371 797

Embún
Casa Bertolo. Boliches de Embún. Ctra. A-176. Km. 10. 630 210 890 / 974 371 236 www.bolichesdeembun.com

Hecho
Alfredo Lagrava Aragüas. Licores Selva de Oza. Medio, 11. 974 375232 /609 160994

Siresa
Selva de Oza, Soc. Coop. Chesitas. Ctra. Hecho, km. 4. 974 375 201 www.chesitas.com

La ganadería de la montaña

Mientras se hace realidad la Indicación Geográfica Protegida «Ternera Montañas de Aragón», lo cierto es que Aragón ya cuenta con un reglamento para calificar la carne de Vacuno con la C de Calidad Alimentaria. En el Pirineo, el vacuno tiene un gran protagonismo, y especialmente lo va a tener en esta ruta por la Jacetania, el Alto Gállego y en una pequeña parte, también, por la comarca de Sobrarbe. La cría extensi-

Fábrica de Harinas La Dolores de Caldearenas

1

Merece la pena visitar las instalaciones de esta antigua harinera para conocer cómo se realizaba un trabajo tan aparentemente simple como era la molienda de la harina. Los complejos entramados de conductos de madera por los que pasaba el grano forman una arquitectura artesanal e industrial realmente curiosa. El objetivo es que las instalaciones actuales se puedan convertir en un museo y aula de interpretación sobre el pan.

Caldearenas. Tfno: 974 359 773. Ayuntamiento de Caldearenas.

VISITAS: Previa cita

va que propone Pirinera, que agrupa a 120 ganaderos de todo el Pirineo; la ternera Valle de Broto, o la carne ecológica de Otro Pirineo, en Biescas, son argumentos más que suficientes para que el vacuno sea uno de los grandes protagonistas de esta ruta. Pero, evidentemente, no los únicos.

Del sur hacia el norte. Así nos planteamos esta ruta que se inicia en Caldearenas, a los pies de la sierra de Javierre, en el magnífico Prepirineo aragonés. Colindante, la Sierra de Guara es tierra de ovino y vacuno extensivo. En Caldearenas, sin embargo, son otros los argumentos gastronómicos que nos aguardan y, especialmente, la Fábrica de Harinas La Dolores, que una vez abandonada la producción harinera, se ha reconvertido en un centro de carácter etnológico e industrial. La harinera no es el único espacio museístico que merece la

3

Los Chocolates de la Abuela

En la misma N-330, en Hostal de Ipiés, se encuentra *Chocolates de la Abuela*. En su establecimiento ofrece más de 180 variedades de chocolates y este número, cada día que pasa, sigue creciendo. También elaboran artesanalmente dulces y un imaginativo surtido de mermeladas y licores, con materias primas de excelente calidad.
Ctra. N-330, s/n. Hostal de Ipiés. Tfno: 974 496 918
www.chocolatesdelaabuela.com

Vida Pastoril y trashumancia

2

En Caldearenas, al final de la conocida senda de Izarbe, se encuentra el edificio que recrea una cabaña de pastores. En él se puede conocer cómo era la vida pastoril, con algunos de los utensilios de los pastores. En un edificio parecido -un kilómetro río abajo- está el Centro Fotográfico de la Trashumancia, donde las imágenes de Ricardo Compairé y un video muestran la dureza de este trabajo.
Senda de Izarbe. Caldearenas. Tfno: 974 359 773
VISITAS: Previa cita

MUSEO ARTES POPULARES DE SERRABLO

4

La exposición y distribución de las piezas expuestas sigue el orden lo más acorde posible con las estancias de la antigua casa, en la que se ubica. El recorrido a seguir es el que comienza por el patio exterior, el viejo corral y discurre por el resto de las plantas de la casa.

C/ San Nicolás, 1. El Puente de Sabiñánigo. Tfno. 974 482 240
www.serrablo.org/museoartespopulares
VISITAS: Consultar horarios en página web o teléfono.

pena conocer en Caldearenas, ya que también cuenta con un Centro de Interpretación de la Vida Pastoril y un Centro Fotográfico de la Trashumancia.

En la cercana localidad de Javierrelatre la panadería mantiene un saber hacer tradicional, transmitido de generación en generación, con un delicioso pan cocido en horno de leña y una repostería propia artesana.

DULCE SORPRESA

Concluida esta puesta al día sobre el duro oficio del pastor, desde Caldearenas nos dirigimos hacia Hostal de Ipiés por la carretera HU-V-3003, donde nos espera una dulce sorpresa a las puertas del Pirineo. En este pueblo, *Chocolates de la Abuela* lleva varios años dedicándose a la elaboración artesanal de chocolates, mermeladas y licores.

Muy cerca, en el caserío de Lanave (N-330 en dirección Huesca)

CIUDAD DE TAPAS

5

De lo mucho que ofrece Jaca nos vamos a fijar en su condición de ciudad de tapas. Cualquier rincón de su casco urbano es una buena muestra de lo que para Jaca supone la gastronomía creativa en miniatura. Los empresarios del sector, además, se están moviendo y ya han organizado concursos para dar a conocer sus tapas.

6

podemos encontrar una panadería con un afamado pan artesano. Seguimos hacia el norte por la N-330 y antes de llegar a Sabiñánigo, nos podemos desviar a la izquierda, en dirección al pueblo de Rapún. Un kilómetro más adelante encontramos la Pardina de Ayes, sede de un interesante proyecto para la promoción de las razas ovinas pirenaicas. Se puede pasar el día en la finca

Laminerías de Jaca

Las magníficas pastelerías que hay en Jaca merecen una visita. La Imperial, Echeto o La Suiza son algunos de estos establecimientos en los que se pueden encontrar propuestas tan dulces como las Coronitas de Santa Orosia, los Jaqueses, los Besitos, los Lazos o los Condes. En fin, una gozada.

Formachería O Xortical

7

Se encuentra en la carretera N-330, a la salida de Villanúa hacia el Valle. Se trata de una quesería que transforma la leche de oveja de la explotación familiar y de ovejas del próximo valle francés del Aspe La mayor parte de su producción se vende en la tienda que hay en la propia explotación, junto con otros quesos y productos tradicionales aragoneses y pirenaicos.

N-330. Km. 660,8. Villanúa.
Tfno. 974 373 080

acompañando al rebaño y al pastor y apadrinar una oveja.

En Sabiñánigo, esta ruta se bifurca. Hacia el oeste, esperan Jaca y el Valle del Aragón; hacia el este, el Valle de Tena. Sin embargo, antes de dejar Sabiñánigo, hay que dejarse caer por el Museo de Artes Populares del Serrablo. En esta localidad, a finales del mes de septiembre, se puede disfrutar de la Feria de la Caza (Cazataria), con distintas actividades como concursos o exhibiciones de adiestramiento de perros.

Otra posibilidad, a nueve kilómetros de Sabiñánigo, en Yebra de Basa, es visitar un pozo nevero rehabilitado. El recorrido para llegar al pozo es un sendero autoguiado y explicativo, sobre el ciclo del agua y el paisaje, pasando por fuentes y abrevaderos.

JACA

Si elegimos primero dirigir los pasos hacia Jaca, lo hacemos sin dejar la N-330. En la capital de la Jacetania, la agroalimentación hay que vivirla en la calle, en los mesones, restaurantes, bares, hoteles, pastelerías y panaderías que a cada paso salen a nuestro encuentro. Conservación y renovación se dan cita en la variada

VACUNO ECOLÓGICO

8

La empresa *Otro Pirineo* tiene en Biescas una pequeña tienda donde se puede degustar y comprar la carne de vacuno ecológica que produce.

A través de su página web también se puede formular la solicitud, formalizar el pedido y concretar los detalles de envío y pago.

Esta tienda también vende otros productos como los licores y mermeladas El Gnomo del Pirineo, elaboradas en Hostal de Ipiés y miel artesana de Hoz de Jaca y del Prepirineo, así como productos del país vecino.

También ofrecen agroturismo y visitas para acompañar al ganado a puerto y conocer la vida de la casa pirenaica tradicional.

Plaza del Ayuntamiento, 6, bajos. Biescas

Tfno: 974 495 549 www.otropirineo.com

Quesería Flor del Aspe

9

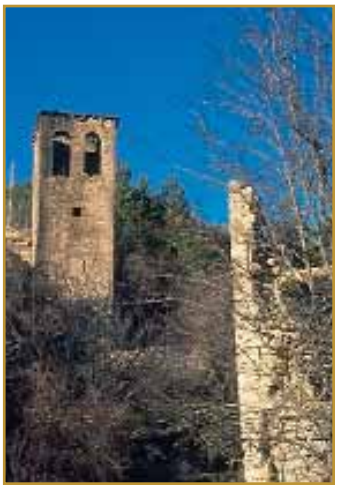
En el Valle de Aísa, en la localidad de Esposa, se puede visitar la quesería *Flor del Aspe*, que ofrece sus exquisitas variedades en queso y productos lácteos de oveja y vaca. El desvío hacia Aísa se encuentra entre Castiello de Jaca y Villanúa, y se llega por la carretera local HU-V-2201.

C/ Corona Valenciana, s/n. Esposa.
Tfno: 687 731 773
www.flordelaspe.com

infraestructura gastronómica de Jaca.

Además, en agosto se celebra en la plaza de la catedral el Mercado de las Huertas de Jaca, donde hortelanos y agricultores exponen y venden sus productos. También en agosto se organiza un Mercado Medieval, que reúne una variada muestra de productos artesanos alimentarios.

En la localidad de Santa Cruz de la Serós, a 16 Km. de Jaca, por la N-240, podemos visitar Riorcal, un proyecto de recuperación de una antigua finca privada, donde se puede participar en todas las labores tradicionales agropecuarias y de conservación de la finca, así como de paseos interpretativos a pie o en burro (www.riorcal.com).



Museo Etnológico de Búbal

10

El embalse que lleva el nombre de Búbal acabó con la vida de este pueblo, que el Ministerio de Educación empezó a recuperar hace bastantes años. Dentro de estas actuaciones se enmarca este museo con interesantes muestras etnográficas, aperos de labranza, enseres domésticos y fotografías antiguas.

Casa Tiburcio. Búbal.
Programa de Visitas Guiadas Verano Comarca Alto Gállego.
Tfno: 974 487 164 / 974 48 33 11
VISITAS: julio y agosto. Consultar.

LAS SOPETAS DE VINO

Ingredientes: 1 litro de vino rancio, 1 lata grande de melocotón en almíbar, azúcar.

Preparación: Se parten las mitades de melocotón en trozos más pequeños y se ponen con el almíbar en un recipiente grande con el azúcar al gusto.

Añadir el litro de vino, vertiéndolo directamente desde la botella dibujando amplios círculos alrededor del bol para ayudar a la disolución del azúcar y si fuera preciso remover con un cazo.

Mirando hacia el norte, no dejamos la N-330. Apenas a siete kilómetros se encuentra Castiello de Jaca, donde una vía local (Camino B) que se toma a la derecha nos encamina hacia Bescós de Garcipollera, donde se encuentra el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de la DGA, que cuenta con una finca experimental de agricultura y ganadería de montaña.

De vuelta a Castiello de Jaca no es una mala opción adquirir una docena de huevos, o más, de la Granja del Altoaragón, que se ubica en esta localidad; huevos que tienen acreditada la C de Calidad Alimentaria.

En la ruta principal hacia Canfranc, a la altura del kilómetro 660,8 de la N-330, también resulta muy recomendable hacer una parada en la *Formachería O Xortical* de Villanúa. También la tradición quesera en esta zona esta presente en el Valle de Aísa. Las dos ofrecen calidad en los productos, en el trato y el entorno.

EL VALLE DE TENA

La otra ruta que planteamos por esta zona del Pirineo Central, tiene como punto de partida Sabiñánigo y sube hacia el Valle de Tena. 13 kilómetros separan Sabiñánigo de Biescas, donde el vacuno vuelve a cobrar un gran protagonismo. En un entorno de montañas paradisíacas, *Otro Pirineo* ha apostado por la agricultura y ganadería ecológicas. En esta localidad se celebra anualmente la Feria de Otoño. Además de las subastas de ganado, los puestos de artesanía y alimentación, se realiza tradicionalmente un concurso de quesos y degustación de setas.

El lechal tensino

La oveja tensina es la raza originaria del Pirineo Central de Huesca. Se reconoce con facilidad por la pigmentación de su cara y por su lana larga y basta. Recibe un manejo muy extensivo, ya que se encuentra especialmente adaptada a las condiciones de la alta montaña. Su censo se ha reducido alarmantemente y hoy está considerada en peligro de extinción. La cría de esta raza se orienta a la producción de corderos lechales de reconocida calidad, muy adecuados para hostelería, y que han resultado de una excelente calidad sensorial en la mesa y con una composición nutricional muy saludable.

Antes de continuar hacia el valle de Broto, por la autonómica A-136, a seis kilómetros de Biescas, se encuentra el recuperado pueblo de Búbal, que cuenta con un interesante museo etnológico. Cerca de aquí, en la localidad de Hoz de Jaca, podemos comprar miel extraída artesanalmente, la *Miel del Pirineo*.

Continuado por el Valle de Tena, territorio de nieve, esquí y pastos de montaña, en localidades como Panticosa, Sallent de Gállego y Formigal, puede el visitante conocer mejor las tradiciones gastronómicas de la zona. Para iniciarse en las mismas, tomarse unas sopetas en El Pueyo de Jaca, muy cerca de Panticosa, puede ser una buena opción, o las migas de Tramacastilla de Tena o cualquiera de los productos de la matacía, como el bispo o las tortetas. A destacar también el lechal tensino.

Establecimientos hosteleros de la zona organizan en agosto unas jornadas que proponen un paseo por la gastronomía de las comar-

Casa de la Pez de Yésero 11

Se encuentra en la antigua cárcel de Yésero. A través de una serie de paneles, objetos donados por los vecinos y unos hornos construidos en el jardín posterior, se explica el proceso de obtención de la pez (a partir de la resina de los pinos), sus usos (esencialmente el marcado del ganado y fines terapéuticos y de impermeabilización) y su relación con otras actividades como la ganadería o la extracción maderera.

C/ Corcillata s/n. Yésero. Tfno: 974 485 012

VISITAS: Julio y agosto: de martes a domingo, de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. Resto del año, previa cita.

cas pirenaicas, basada en productos locales.

Y en septiembre, Sallent acoge una tradicional feria agroganadera de carácter local, con participación de ganaderos del valle francés de Ossau y degustaciones populares de gastronomía típica como las migas.

De regreso a Biescas, la revirada N-260 encamina nuestros pasos hacia el valle de Broto, ya en la comarca de Sobrarbe.

Pero antes de ascender el puerto de Cotefablo, hay que hacer otra parada obligada en Yésero, a 8 kilómetros de Biescas, donde la Casa de la Pez nos explica cómo se obtenía artesanalmente este producto.

Superado el puerto de Cotefablo, la ganadería y, más en concreto, el vacuno, vuelve a ser protagonista. En los valles de Ordesa, Broto y Bujaruelo se cría la ternera Valle de Broto, que atesora la C de Calidad. Es éste el punto final de una ruta que permite varios recorridos, pero que en un fin de semana se puede hacer sin problemas.

MIEL ARTESANAL DEL PIRINEO

12

En la localidad de Hoz de Jaca, una joven pareja, sigue con la tradición trasmitida por sus mayores, que ya en tiempos se dedicaban al cuidado de las colmenas y a la extracción y venta de miel artesanal.

Sus abejas trabajan en plena naturaleza, en el monte, lejos del ruido y de la contaminación. Entre sus productos cabe destacar la Miel de Milflores, recogida en el Valle de Tena y la Miel de Romero procedente de la Sierra de Guara.

Es una miel que sigue el mismo proceso artesano de extracción que hace 100 años, a la que no se somete a ninguna transformación o tratamiento que pueda dañar las excelentes cualidades de este producto.

Hoz de Jaca.
Tfno: 627 456 011
www.mieldelpirineo.com

Tampoco hay que perderse

Ruta de las Iglesias de Serrablo

Siguiendo el margen izquierdo del río Gállego podemos encontrar un conjunto de recoletas iglesias, con unas características constructivas similares y datadas entre los siglos XI y XII. Reminiscencias mozárabes y del románico popular, están enclavadas en paisajes naturales idílicos y no exentas de cierto halo de misterio en cuanto a su origen. Destaca por su perfección la iglesia de San Pedro de Lárrede.

Parque Faunístico Lacuniacha

Está situado en el término municipal de Piedrafita de Jaca, en el Valle de Tena. Su extensión es de 30 hectáreas y el visitante realiza un recorrido a pie a través del bosque por senderos señalizados, descubriendo los animales en su hábitat: ciervos, corzos, gamos, cabra montés, sarrios, bisontes europeos, linces, lobos... Ideal para visitar en familia y en las distintas estaciones del año.

Centro sobre los Glaciares y Museo de Dibujo

Las riberas del río Gállego ofrecen definidas formas de origen glaciar. En Senegüé, sobre una de las morrenas glaciares mejor conservadas de la cordillera pirenaica, se encuentra el Centro de Interpretación de los Glaciares.

A pocos kilómetros en la localidad de Larrés, el Museo de Dibujo Julio Gavín- Castillo de Larrés, único en su género, expone amplias manifestaciones del dibujo contemporáneo a nivel nacional e internacional.

La Romería de Santa Orosia

Se celebra el 25 de junio, saliendo desde la localidad de Yebra de Basa por un camino tallado en la roca y jalonado de pequeñas ermitas en un cortado rocoso impresionante. La romería tiene un gran interés etnológico y vistosidad. Se interpreta un tradicional *dance* y *palotiau* acompañado con melodía de chiflo y salterio, rematando en una *pastorada* o diálogo jocoso entre pastores en lengua aragonesa.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Viviendas de Turismo Rural. Categoría Superior.

Biescas
Casa Peinon. Travesía Agustina de Aragón, 2. 650 193 514. www.pirinet.com/casaoeinon
Casa Latas. San Julián, 6. 630075003. www.casacoti.com
Casa Isabale. Oriente, 2 974485006 / 974485496 www.lospirineos.com/casaisabale
Casa Marín. Paraíso, s/n. 607 488 883. www.lospirineos.com/casamarin/index.htm
El Rincón de Andrea. Unión, 6. 974 495 411. www.elrincondeandrea.net

Borrés
Casa Rural y Chic. San Ramón, 9. 686 648 170. www.ruralychic.com

Javierre del Obispo
Casa Olivan. La Calzada, s/n. 646 083 002. www.casaolivan.es

Oliván
Casa Azón. Mayor, s/n. 974 337045 / 690 625944

Rapún
La Mallata. San Félix, 1. 974 337 218.

Senegüe
El Pajar. La Iglesia, 6. 974 480 273. www.lospirineos.com/elpajar

Yebra de Basa
El Horno de Casa Arilla. Santa Orosia, 16. 639 362 333.

Yesero
Casa Casasus. La Placeta, s/n. 646 906 946.

Para comer

Anzanigo
La Cabaña. Ctra. Francia, Km. 130. 974 348 040.

Biescas
La Lifara. Escudial, 26. 974 485 483.
La Tornagua. Ramón y Cajal, 20-22. 974485309.
Bodega de Pepe. Preciados, 11. 974485441
Borina. Mayor, 10-12. 974 495 603.
Casa Ruba. Esperanza, 18. 974 485 001.
El Rincón Montañes. Escudial, 1. 974 485 301 / 616 325 769.
L´Aspiga. Mayor, 10-12. 974 495 604.
Mesón Mozárabes. Agustina de Aragón, 7. 974 485 476.

El Pueyo de Jaca
El Embalse. Pza. Mayor, s/n. 974 487 048.
La Cabaña. Ctra Escarrilla-El Pueyo. 974487106.

Escarilla
Casa Solano. Ctra. Francia, s/n. 974 487 253.
Escarra. Ctra. Francia, Km. 86,5. 974 487 128.
Mingo. Urb. Los Arcos, s/n. 974 487 350.
Casa Ferrer. Avda. Francia, s/n. 974 487 428.

Escuer
Mesón El Molino. Escuelas, s/n. 974495569.
Puertolas. Única,s/n. 974 485 166.

Gavín
Mesón Casa Diego. Avda. Ordesa, s/n. 974 485 233. www.casadiego.info
Mesón del Jamón. Avda. Ordesa, 3. 974 485 158.

Hostal de Ipies
El Portal del Serrablo. Ctra. Nacional 330, km. 616,700 974 496913.

Hoz de Jaca
El Mirador. Avda. El Mirador. 974 487 384.

Larrés
El Churrón. Ctra. Acumuer, s/n. 974 481 873.

Oros Bajo
La Zaramora. Vía Única, s/n. 974 337 067.

Panticosa
La Ripera. Campanero, s/n. 974 487095 / 687 731759 www.laripera.com
Casa Fanlo. Alta, 3. 974 487 536.
El Lago. Balneario de Panticosa. 974 487 161.
Mesón Sampietro. La Parra, s/n. 974 487244
Navarro. Pza. La Iglesia, s/n. 974 487 796.
Petrosos. Acceso al Telesilla, s/n. 974487248.
Escalar. La Cruz, s/n. 974 487 553.
Peña Blanca. Acceso Telecabina, s/n

Sallent de Gállego
Casa Socotor. Vico, 12. 974 488 240.
Casa Jaimico. Edif. Arrigo II, bajos. 974 488 074.

Casa Marton.
Pza. Valle de Tena, 3.
974 488 251.
El Garmo Blanco.
Iglesia, s/n. 974 488 219.
Malinche.
Pza. Valle de Tena, 2.
974 488 144.
Rincón de Mariano.
Zarrastiecho, 2.
974 488 163.
Bodega Sarrio. Vico, s/n.
974 488 140.
Casa Tiay. Penazuela, 9.
974 488 249.
La Sarra. Ctra. La Sarra,
s/n. 974 488 117.

Sandiniés
La Cochata. Plaza, s/n.
974 487335 / 629 426171
www.lospirineos.com/cochata

Sardas
Asador A Gabarda.
Santa Ana, s/n.
974 483 753.

Senegüé
Camping Valle de Tena.
Ctra. Nal. 260 -
km. 513,6. 974 480 977.

Casbas
Ctra. C-136. 974480149.
www.casbas.com

Tramacastilla de Tena
La Era. Camino Betato,
s/n. 974 487 416.
Casa Blasco.
Plaza, s/n. 974 487 084.
Casa Patro.
Única, s/n. 974 487 152.
www.casapatro.com
Mesón Lavedan.
Única, s/n. 974 487 160.

Yebra de Basa
El Rincón de Valero.
Pza. del Olmo, 10.
974 483 411.

Yésero
O Refugio. Corcillata,
s/n. 974 485 172.

Para comprar

Biescas
Otro Pirineo, S.C.
Pza. Ayuntamiento, 6.
Bajos. 974 495 549.
www.otropirineo.com

Sabiñánigo
La Despensa Zona
Comercial Pirenarium.
Avda. Ejercito, 27.
974 484 633

Productores

Atura
Asociación de Criadores de Ganado Ovino de Raza Churra Tensina
690 697 090

Biescas
Otro Pirineo S.C.
Plaza del Ayuntamiento,
6. Bajos.
974 495 549
www.otropirineo.com

Castiello de Jaca
Granja del Altoaragón
Afueras, s/n.
974 350 002

Esposa
Productos Lácteos Los Valles, S.L. Quesería
Flor del Aspe.
Corona Valenciana, s/n.
687 731 773

Hostal De Ipies
Chocolates La Abuela S.C.P.
Ctra. Nacional, 330 s/n.
974 496 918
www.chocolatesdelaabuela.com

Hoz de Jaca
Miel Artesanal del Pirineo. 627 456 011
www.mieldelpirineo.com

Villanúa
Mª Ángeles Cantín Ballestín. Formachería
O Xortical. Ctra. N-330.
Km. 660,8. 974 348 703

Bajo el impulso de la caza

La baja densidad de población de las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza, según se mire, es un lastre, y según cómo, una oportunidad. La estampa de los pueblos abandonados es muy triste, pero para los cazadores, por ejemplo, la despoblación es un valor añadido. Por ello, estas dos comarcas son un paraíso para la caza, porque además de estar poco pobladas, presentan una gran variedad paisajística.

La caza mayor se encuentra muy bien representada en las dos comarcas por especies como el jabalí, el ciervo o el rebeco, que alcanzan en Sobrarbe y Ribagorza las mayores densidades de población de la península. Por su importancia, la caza va a servir de guía en este recorrido por el extremo oriental del Pirineo, desde Boltaña hasta Benasque. Pero también encontraremos otras muchas propuestas.

Caza y mucho más

Son bastantes las poblaciones del Pirineo, y Boltaña es una de ellas, que están sabiendo captar el atractivo turístico y hostelero de la caza mayor. Y es que aprovechar los recursos naturales para generar riqueza, fomentando la caza y sus aprovechamientos en una adecuada armonía con el respeto al medio ambiente, es un objetivo que contribuye a crear empleo y a hacerlo en zonas escasamente pobladas.

Sin duda, se trata de un magnífico ejemplo de lo que la caza mayor y, en particular, el jabalí, pueden aportar al desarrollo rural.

En el Pirineo aragonés, y más en concreto, en Boltaña, donde se inicia este recorrido, conocen muy bien las posibilidades que ofrece la caza. Para difundirlas, desde 2001, en esta localidad se celebra la Feria Pirenaica del Jabalí, un evento que con el paso del tiempo ha pasado del tradicional concurso gastronómico a convertirse en un escaparate de productos y servicios vinculados al sector de la hostelería, el turismo y la artesanía.

En el entorno de Boltaña, precisamente, se cría un pariente cercano del jabalí, el latón de La Fueva. El nombre de este cerdo proviene de este valle pirenaico, y rememora el que se daba en la comarca de Sobrarbe a los cerdos que se criaban cebados en semilibertad. Los animales para el

1

La Feria del Jabalí

El concurso gastronómico de recetas de jabalí es uno de los grandes atractivos de esta feria, que también ha incorporado la posibilidad de elaborar otros tipos de carne de caza. Los principales protagonistas en este certamen son el animal de caza, la pesca y la gastronomía, pero también se está buscando una mayor profesionalización al dirigirse al sector de la hostelería y el turismo, en general.

Esta feria se ha convertido en una cita plenamente consolidada, avalada, desde la primera edición celebrada en 2001, por la alta participación de expositores, el número de participantes en el concurso de recetas -algunos de ellos profesionales de prestigio- así como por el numeroso público asistente que en las últimas ediciones ha superado las 4.000 personas.

El latón de la Fueva

El latón de la Fueva vive a su antojo en el monte, muy lejos del asfalto, entre árboles y matorrales, donde disfruta de charcas para refrescarse, y limitado tan sólo por un cercado eléctrico que jamás atraviesa. El resultado de este sistema de cría en semi-libertad es una carne de intenso color rosa, con abundante grasa infiltrada que proporciona plenitud en la boca.

Casa Gorré

2

Desde hace más de 40 años, *Casa Gorré* elabora en Boltaña todo tipo de embutidos y fiambres que distribuye entre los hosteleros del Pirineo. Además de una carnicería en Boltaña, tiene otra en Aínsa. La inquietud de sus propietarios les ha llevado a intentar ofrecer la mayor calidad posible en sus productos, y este interés es el que les ha animado a probar con el latón de La Fueva. La experiencia de *Casa Gorré* ha resultado muy positiva y cada vez sacrifican más latones, cuyos embutidos son muy demandados por su sabor peculiar y conservación.

sacrificio se distribuyen entre los que van a parar a matanzas particulares –una práctica que pervive en Sobrarbe, aunque apenas se críen ya cerdos en casa– y los que comercializa *Casa Gorré* en Boltaña, casi en exclusiva.

Mermeladas

Aunque Boltaña es el punto de partida de esta ruta, no conviene dejar pasar la oportunidad de acercarse a la cercana localidad de Aguilar. Para llegar hay que tomar la N-260 en dirección a Biescas, y nada más salir de Boltaña coger la autonómica A-1604 (izda). Por el primer cruce a la derecha se llega a Aguilar, donde Ánge-

les Briceño elabora las mermeladas y jaleas artesanales *La Marmita*, con frutas silvestres de la zona, como moras, zarzamoras o endrinas.

En Aínsa

La caza, por lo tanto, no es la única propuesta gastronómica de esta ruta, que en la siguiente cita nos acerca a Aínsa, que apenas dista diez kilómetros de Boltaña. La cocina del Sobrarbe comparte los matices propios con una cierta similitud con los argumentos culinarios del resto de la Comunidad autónoma. Muchos restaurantes recomendables hay en Aínsa como para hacerse una idea de lo mucho que ofrece la despensa del Sobrarbe, pero en

Las chiretas

En esta receta tradicional aragonesa, la tripa de cordero se rellena de arroz y de otros productos.

Ingredientes: tripa, liviano o pulmón, corazón, carne de cordero…, especias, ajos, perejil, arroz.

Elaboración: Se lava la tripa del cordero y se recorta a pedazos, aproximadamente como la palma de la mano, que posteriormente se rellena. El relleno se hace cortando el pulmón del cordero, el corazón, la grasa que envuelve la tripa y algún trocito de carne de cordero e, incluso, unos trozos de jamón serrano. Se le añaden las especias (pimienta y canela.), ajos, perejil y el arroz. Una vez preparado el relleno, se distribuye por la tripa y se cose. Después se hierve unos 30 minutos en agua con sal y huesos de jamón y se sirve bien caliente.

Museo de Oficios y Artes Tradicionales de Aínsa

3

El museo se encuentra en una antigua casa rehabilitada en la que se muestran algunos de los oficios artesanos más tradicionales. Tiene espacios dedicados al trabajo de la madera, la alfarería, los telares o la cestería.

Pza. San Salvador, 5. Aínsa. Tfno: 974 510 075

VISITAS: Julio, agosto y septiembre, de 10 a 14 h. y de 16 a 20 h., cerrado los martes. Resto del año, previa cita.

esta localidad también tenemos la oportunidad de conocer un peculiar Museo de Oficios y Artes Tradicionales.

Hacia Francia

Desde Aínsa, planteamos dos posibles rutas, igual de interesantes. Si encaminamos los pasos hacia Francia por la carretera A-138, antes de llegar a Bielsa hay que hacer una parada en Escalona para probar las exquisitas chiretas con tripa de cordero de Modesto Bielsa y la gran variedad de embutidos que prepara como longaniza, chorizo, salchichón o secallona.

Continuando por la misma carretera hacia Bielsa, no se puede desperdiciar la oportunidad de acercarse al valle de Chistau, al que se accede por la A-2609, desde el desvío de Salinas de Sin. El valor estético y etnológico de los pueblos de este valle es un fiel ejemplo del paisaje pirenaico más humanizado. En uno de sus pueblos, Saravillo, se elaboran además unos magníficos quesos curados y semicurados con leche de cabra y de vaca. Pero si lo que decidimos es acercarnos a Bielsa directamente por la A-138, el Museo de la Bolsa de Bielsa y del Carnaval muestra, entre otras muchas cosas, el pasado de sus habitantes

4

Quesos de Saravillo

En esta localidad del valle de Gistau, Andrés Bielsa elabora unos estupendos quesos artesanales con leche procedente de su ganadería. Entre los productos lácteos que se pueden adquirir hay queso fresco, en aceite, curado de cabra, semicurado de cabra, y curado y semicurado de vaca y cabra. Además, también comercializa yogur natural de vaca y de cabra.

Andrés Bielsa Miró. Saravillo.
Tfno: 974 506 285
www.quesodesaravillo.com

5

Museo Etnológico y de la Bolsa de Bielsa

Los aspectos más importantes de esta localidad se recrean en este centro, a través de fotografías, paneles, esculturas y audiovisuales. Una parte muy importante se dedica a recordar ocupaciones y labores del pasado, así como a mostrar cómo es la casa tradicional belsetana y su famoso carnaval.

Pza. Mayor s/n. Bielsa. Tfno: 974 501 000
VISITAS: En Semana Santa, verano y Navidad, de 17 a 21 h. Lunes, cerrado. Resto del año, previa cita.

en tiempos de la Guerra Civil y la tradición del carnaval belsetán.

Por La Ribagorza

La otra ruta que proponemos desde Aínsa pasa por hacer un recorrido transversal hacia la Ribagorza, siguiendo la N-260. De Aínsa a Campo hay poco más de 30 kilómetros. En esta localidad merece la pena hacer una parada en *Casa Begué* para probar sus embutidos frescos artesanales, como salchichas, butifarras y tortetas.

En el cercano pueblo de Seira, en dirección hacia Benasque, el Museo de la Electricidad no es que tenga una vinculación directa con la gastronomía o la agroalimentación, pero sin electricidad lo cierto es que las posibilidades de conservar y elaborar alimentos se verían muy constreñidas, así que no es mala idea conocer qué mecanismos se utilizaban hace

6

Museo de la Electricidad de Seira

En este centro hay una gran sala de exposiciones con maquinaria y fotografías antiguas donde se explican los trabajos realizados para la construcción de la presa de Seira y su funcionamiento para generar la electricidad.

Ctra. de Benasque s/n. Seira. Tfno: 974 553 131. VISITAS: Previa cita

algunos años para obtener la electricidad.

Hacia Benasque

El recorrido toca a su fin y en Castejón de Sos, antes de llegar a Benasque, si uno tiene la oportunidad de probar las judías que se preparan en la localidad, que no las deje en el olvido. Aliñadas con ajo y tomate triturado, se trata de una receta tradicional exquisita. Poco antes de llegar a Castejón de Sos se encuentra el desvío (izda.) hacia Benasque, donde se llega por la autonómica A-139. A mitad de camino, aproximadamente, se encuentra el pueblo de Sahún, donde se elabora el queso *El Benasqués*.

Algunos platos

En general, la cocina de este valle, sin ser muy conocida, sí que presenta algunas exquisiteces dignas de mención. Y entre ellas, los platos más destacados son los derivados de la caza –fundamentalmente el sarrio y el jabalí– y, sobre todo, los estofados, como el «ixarso». Y es que la gastronomía vinculada a la caza cada día tiene más adeptos, y ésta es una oportunidad que la mayoría de los pueblos del extremo oriental del Pirineo no quiere dejar pasar.

7

Queso el Benasqués

Armando y Carmen llevan 20 años produciendo quesos en el mágico entorno del Parque Natural Posets Maladeta.

El Benasqués es un queso elaborado con la leche cruda de vaca, de pasta prensada, no cocida. En boca se notan ligeros toques de sal y acidez. Su mantecosidad hace que mientras lo masticamos se vuelva fundente y aumente su sabor. Entonces los fondos lácticos dejen paso a otros aromas húmedos florales y herbáceos.

Tampoco hay que perderse

El Eco museo de Aínsa

El Eco museo ocupa un edificio del S.XI en el casco antiguo de Aínsa, declarado monumento histórico-artístico nacional en el que se pretende divulgar de forma sencilla y didáctica los valores más sobresalientes sobre la Fauna y la Naturaleza Pirenaica. La exposición se divide en cuatro áreas: área de recepción e información; área de interpretación, en la que hay una exposición sobre «fauna pirenaica» y una sala de proyección audiovisual; otro área donde se encuentra el albergue de la fauna, en la que se ofrece una visita guiada a través de un túnel de observación que permite observar las aves rapaces incapacitadas para vivir en libertad; y otro área de documentación ambiental para consulta.

Museo de Juegos Tradicionales de Campo

El juego tradicional ha sido mucho más que un pasatiempo para los habitantes del medio rural. Este museo nace con el objetivo de investigar, conservar y difundir parte de nuestro patrimonio cultural. La exposición se ha organizado tomando como base el ciclo vital (infancia, adolescencia y madurez) de la sociedad rural tradicional. Recoge piezas pertenecientes a unos 200 juegos y deportes. El museo cuenta con cuatro salas de exposición permanente, una sala de exposiciones temporales, un pequeño patio de juegos, biblioteca o centro de documentación y espacios de uso interno.

La emoción del parapente en Castejón de Sos

Castejón de Sos es el Centro de Vuelo en parapente más importante de España. Aprovechando la infraestructura creada por el parapente, otros deportes como el Ala Delta cada día se practican más en la zona, existiendo un aeródromo, con posibilidad de conocer el valle desde el aire con ultraligero y/o avioneta. En Castejón de Sos se encuentra la Escuela de Parapente Pirineos, primera de España en su creación, que imparte cursos durante todo el año, además de facilitar la posibilidad de realizar vuelos en biplaza.

TRUFA Y EMBUTIDOS, DE LA MANO

La trufa negra del Pirineo y el embutido marcan este recorrido por las comarcas de Sobrarbe, Ribagorza, y en una pequeña parte por el Somontano de Barbastro, cuyo trazado bordea los embalses de Mediano, El Grado y Barasona; dos productos que nos proponemos endulzar con las sugerencias que los maestros chocolateros nos hacen llegar desde Benabarre y con muchos alimentos más. De sur a norte y de norte a sur, resulta delicioso recorrer un territorio que muestra sobre la mesa algunos de sus paisajes más espectaculares.

TRADICIÓN CHOCOLATERA

1

En 1830, el azucarero de l'Entorn (Lleida) llegó a Benabarre, donde contrajo matrimonio con la heredera de casa Escol. La familia decidió adquirir parte del segundo convento escolapio de Benabarre, tras la subasta realizada a raíz de la Desamortización de Mendizábal. A partir de ese momento, se inició en la población una larga tradición de chocolateros, donde hoy todavía continúan elaborándose chocolates de una calidad muy apreciada. En esa época, el chocolate se elaboraba casi exclusivamente a mano con los instrumentos que hoy pueden contemplarse en el museo-obrador del s.XVIII ubicado en *Casa Brescó*. Actualmente, en este establecimiento hay a la venta más de 300 productos de fabricación propia para paladares exigentes.

Ctra N-230. Km. 68. Benabarre. Tfno: 974 543 008

Caza, setas, pesca o trufas son algunos de los productos a los que fácilmente se puede acceder en esta ruta que comienza en Benabarre. Pero puestos a elegir, vamos a optar por el dulce, por una tradición repostera que habla de una gran variedad de postres.

Pero si para alguien es parada obligatoria Benabarre, es para los amantes del buen cacao. Exquisitos chocolates a la piedra, para café o con almendras, frutas de Aragón y bombones se muestran en este pueblo, en el que *Chocolates Brescó* representa mejor que nadie esta tradición. En Benabarre, además, se pueden degustar unos exquisitos quesos de cabra elaborados de forma artesanal.

De las tradiciones y utensilios utilizados durante muchos años por los vecinos de Benabarre, hay una buena muestra en el Museo Etnográfico Mas de Puybert, una visita muy recomendable para ver y conocer más sobre un pueblo muy volcado con la gastronomía.

En Graus

Desde Benabarre emprendemos camino hacia Graus por la N-123. A los cinco kilómetros se toma el desvío por la N-123, hacia el norte, y bordeando el embalse de Barasona enseguida se llega a

2

Festa de la Coqueta

Un acontecimiento gastronómico de especial interés en Benabarre es la Festa de la Coqueta, una celebración dedicada a este alimento que se elabora durante la matacía con la sangre del cerdo y harina, junto a las morcillas y otros embutidos. Se trata de un producto conocido en otras partes del Alto Aragón como torteta.

3

Museo Etnográfico Mas de Puybert

Este centro busca dar a conocer al visitante las costumbres y ambiente de un Mas documentado desde el siglo XVIII. Se puede contemplar un horno, una bodega, una despensa o una cuadra, así como diferentes utensilios y aperos de labranza.

Benabarre. Mas de Puyvert-Aler.

Tfno: 974 543 365. VISITAS: Previo aviso.

LOS DULCES DE PUYET 4

La *pastelería Puyet* se creó hace 30 años en Graus. Dirigida por Felipe Puyet Sesé, su experiencia como turroneros se remonta a varias generaciones. Pero en esta pastelería no sólo se pueden adquirir magníficos turrones (duro y blando, negro de almendras, turrón de almendras peladas…), sino otros muchos productos como trufados, chocolates y todo tipo de mazapanes.

Desde 2002, uno de sus productos, la Florentina de Graus, tiene la C de Calidad Alimentaria, una calificación que en 2005 también consiguió el turrón negro de almendras, que se elabora en esta casa como hace 250 años.

Los productos de Puyet se pueden adquirir, por supuesto, en su tienda de Graus, pero también se distribuyen a numerosas pastelerías. Además, a través de su página web, que también ha recibido varios premios, se pueden comprar *on line*.

C/ Ángel Samblancat 40. Graus.
Tfno: 974 540 110
www.puyet.com

Graus, donde la trufa y el embutido ocupan gran parte de su espacio gastronómico. Graus ha sido uno de los viveros de la trufa aragonesa, y en esta localidad existe un importante mercado; así que el futuro de este diamante negro en La Ribagorza está garantizado.

DULCES Y EMBUTIDOS

Además de la trufa, en Graus hay que referirse a los embutidos, ya que estamos hablando de la capital indiscutible del más aragonés de todos los embutidos: la longaniza, que se elabora en otros muchos puntos de Aragón, pero que en Graus, por su calidad e importancia como motor económico, tiene especial relevancia. En la localidad, incluso, se dedica una gran fiesta a este embutido en la que, año tras año, superan su propio récord, elaborando una longaniza gigante y asándola en una enorme parrilla.

Pero de Graus uno no se puede ir sin visitar antes la *pastelería Puyet*, toda una institución en la localidad, y no sólo, ya que sus productos se pueden encontrar en numerosos establecimientos de toda España y en países como Inglaterra, Francia y Estados Unidos.

Los secretos de la longaniza de Graus

5

La longaniza de Graus es uno de los productos aragoneses con la C de Calidad Alimentaria. Cuenta con su propio reglamento que recoge cómo se ha de elaborar, con qué ingredientes, en qué condiciones y cómo tiene que presentarse.

Para su elaboración se utilizan ingredientes naturales y su curación se realiza en secaderos. La longaniza se elabora con carne magra de cerdo y panceta, papada o tocino. Otros ingredientes son la sal, pimienta, orégano, nuez moscada, anís o vinos olorosos.

También setas

Otra de las puntas del rectángulo de esta ruta lo forman el cruce de las carreteras A-139 y N-260, donde se gira a la izquierda para completar el recorrido en sentido contrario, hacia el sur, bordeando los embalses de Mediano y El Grado.

En La Cabezonada, ya en la N-260, sale a nuestro encuentro otro de los productos que más distingue a las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza: las setas. Y es que José Antonio Supervía comercializa en esta localidad buena parte de las setas silvestres que se pueden encontrar en la zona: muixardos, ruiseñores, trompetillas, ceps, llanegas, fredolís… Una lista, en fin, que sería muy larga de reproducir. Pero no es el único, porque en la cercana Viu de Foradada también se puede disfrutar de la amplia variedad micológica del Pirineo.

La Ferieta

Otra de las puntas de este peculiar rectángulo se encuentra en Aínsa. Antes de emprender camino hacia el sur, nos proponemos hablar de nuevo de la trufa y de un acontecimiento que se sucede en la localidad desde el siglo XI: la Ferieta de Aínsa. Durante el desarrollo de esta fiesta, que se celebra en el mes de febrero, se promocionan las razas autóctonas como la gallina de Sobrarbe,

Setas silvestres

6

José Antonio Supervía comercializa en La Cabezonada una gran variedad de setas silvestres.
C/ Única, s/n. La Cabezonada.
Tfno: 974 500 947

La gallina de Sobrarbe

Años atrás, la gallina del Sobrarbe estaba ampliamente extendida por el Pirineo Oscense. En 1995 se encontraron los últimos núcleos residuales de esta «gallina del país»; situados en algunas aldeas del entorno de la Peña Montañesa, en el Sobrarbe. Posteriormente, se hallaron otras pequeñas poblaciones en la Ribagorza (Valle del lsábena).

Actualmente, la raza se encuentra en grave peligro de extinción, con unos pocos centenares de reproductoras. La raza se caracteriza por su conformación ligera de tipo mediterráneo, poniendo los huevos de color crema. Presenta una cresta sencilla, con un copete discreto y la orejilla blanca rodeada de rojo.

el latón o la vaca pirenaica, amén de especies hortofrutícolas locales.

Hacia el sur

Desde Aínsa a Abizanda, la autonómica A-138 ofrece un entretenido recorrido bordeando el embalse de Mediano. En Abizanda, a punto ya de concluir esta ruta, hay que dejarse seducir por una peculiar romería, la de los langostos de Abizanda, que cada 12 de enero se celebra desde el pueblo hasta la ermita de san Victorián.

Truchas y ganadería

Dejando atrás Abizanda nos adentramos en la última parte de este recorrido por la A-138, ya en el Somontano de Barbastro, para cerrar el rectángulo casi perfec-

7

Feria de la trufa negra del Pirineo

Enmarcada en la Ferieta de Aínsa, en 2008 se celebró la I Feria de la trufa negra del Pirineo. Talleres de cocina, conferencias, degustaciones populares, así como demostraciones de caza de la trufa con perro son algunos de los argumentos de este certamen que, si uno tiene la oportunidad, conviene no perderse.

La truficultura

Hoy, la truficultura es una realidad constatable, y no es más que el cultivo de determinados árboles –fundamentalmente encinas o carrascas y avellanos– que son previamente microrrizados. Lógicamente, en terrenos idóneos para ello, que suele coincidir con las zonas tradicionalmente truferas, como en La Ribagorza son Graus o Benabarre. Una vez seleccionado el lugar de cultivo –tierras calizas, entre 300 y 1.500 metros de altitud y una pluviometría entre 600 y 800 mm– el proceso comienza con la plantación de las encinas microrrizadas, de unos dos años de edad.

Dónde y cuánta

La encina se planta en el lugar adecuado, que debe cercarse para evitar la presencia de animales que afecten al árbol en crecimiento. Hasta el séptimo año no comienzan a producirse trufas, aunque la producción rentable no se alcanza hasta los quince años, comenzando a declinar a partir de los 40. Se estima que de una hectárea se pueden conseguir entre 40 y 50 kilos de trufa, y en contra de lo que se suele pensar, no existen diferencias entre la trufa salvaje y la cultivada.

Cultura gastronómica

En La Ribagorza no ha decaído la cultura gastronómica vinculada a este producto, con propuestas como la gallina trufada, amén de licores y aceites aromatizados. Además, jornadas gastronómicas alrededor de la trufa, como las que se están impulsando en Graus, están permitiendo familiarizar mucho más a la población con este producto.

Los langostos de Abizanda

8

El ritual marca que una vez finalizadas la misa en honor al santo, los asistentes se trasladen a una explanada que hay junto a la iglesia. En ella extienden manteles blancos bajo la encina, sobre los que colocan tortas y vino.

Concluida la bendición de los alimentos por el sacerdote empiezan a aparece los langostos, pequeños insectos que, dependiendo del color y tamaño pronostican cómo serán las cosechas del año. Si abundan los negros, será buena de vino; cuando son mayoría los verdes, de aceite; mientras que los dorados o blanquecinos predicen la cosecha del cereal.

to alrededor de los embalses de Mediano y El Grado. En este último pueblo, precisamente, nos fijamos en una interesante empresa vinculada a la agroalimentación. Se trata de la *piscifactoría Viveros del Pirineo*, una de las más grandes de Aragón y de España.

Como contrapunto al agua, muy presente en la historia de El Grado, también tiene un importante protagonismo en la zona la actividad ganadera. El cerdo, que se cría en semilibertad en el cercano valle de La Fueva, en el entorno de El Grado lo hace de una forma mucho más industrializada. Las granjas de porcino de la zona han sufrido una importante transformación para conseguir una mayor rentabilidad.

El secadero de jamones que hay en el pueblo también da buena fe de la importancia que tiene el porcino y, desde luego, hacerlo con la grata compañía del jamón, no es una mala forma de poner punto y final a este recorrido.

La trucha, protagonista en El Grado

9

La especialidad de la *piscifactoría Viveros del Pirineo* es la cría de ejemplares grandes –de hasta cuatro kilos– que se comercializan en fresco: eviscerada, en rodajas, en filetes, lomos… y también preparadas para ahumar, congelar, preparar sushi o pinchos para barbacoa. Viveros del Pirineo cuenta con agua de calidad, limpia del río Cinca recién nacido, que entra directamente en las piscinas de engorde, y tras pasar por el circuito se devuelve al cauce.

Tampoco hay que perderse

El «Espacio Pirineos» en Graus

En el año 1999, el Ayuntamiento de Graus se plantea realizar en la Iglesia de la Compañía un centro de contenidos polivalentes que bajo la denominación de «Espacio Pirineos» sirva tanto para acoger exposiciones temporales, especialmente las que potencien el acercamiento y el conocimiento de esta área geográfica, como ubicar una exposición permanente, que ofrezca una visión global, así como un centro de actividades y de estudios sobre el Pirineo. El edificio, reproducción exacta de la iglesia generalizada de la Compañía conocida como «Iglesia de Jesús» en Roma, es un exponente muy notable de la arquitectura barroca, se trata sin lugar a duda de una de las más destacadas piezas arquitectónicas de la villa.

Yacimiento arqueológico Labitolosaj en La Puebla de Castro

El yacimiento Hispano Romano de Labitolosa, se encuentra en el término municipal de La Puebla de Castro, declarado Bien de Interés Cultural. Los vestigios exhumados permiten establecer su cronología (desde el siglo I a.C. hasta el inicio del siglo III d. C.) Han sido descubiertas las termas, de gran calidad con una perfecta conservación, parte de ciertas viviendas y un sector del foro. Igualmente hay que precisar el carácter único en España del monumento de la Curia.

La experiencia nacional e internacional está demostrando que la existencia de ruinas arqueológicas y monumentos de interés fomenta el desarrollo de las localidades y del entorno en el que se encuentren, la potenciación del turismo cultural que se pretende hacer, es necesario para fomentar la calidad de la oferta en la zona.

Museo etnológico Mas de Puigvert

El acondicionamiento de determinadas estancias en esta masía da lugar a un museo etnológico, donde se da a conocer al turista el modo de vida y desarrollo de nuestros antepasados. Se conservan aperos de labranza, barricas y depósitos de vino, pozo de aceite, horno de pan, etc., todo ello ligado al sistema productivo tradicional, que se halla integrado dentro de la cultura popular de la zona.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Aneto
Hostal Rural Casa Moliné, SL. Abajo, 5. 973 690 580 www.casamoline.com

Aren
Hostal- Restaurante Escarla. Crta. Nac. 230 km. 101. 974 542 156 www.infohostal.com

Benasque
Hotel Selba D´Ancils Crta. De Anciles, km 1,5. 974 552 054 www.hotelsebadancins.com
Hospital de Benasque Camino Real de Francia, s/n. 974 552 012. www.llanosdelhospital.com

Bielsa
Hostal Vidaller Calvario, 4. 974 501 004 www.vidaller.com

Broto
Albergue A Borda Felices. Avda. Ordesa, 5. 974 486 222 www.ordesa.net/aborda-felices

Campo
Enrique Subías Costa- Hotel Los Nogales Nugueret, 10. 974 550 036 www.hotellosnogales.com

Castejón De Sos
Hotel Diamó. Camino de Arasán, s/n. 974 553 900 www.hoteldiamo.com
Hotel Plaza. Plaza El Pilar, 2. 974 553 050 www.hotelplazapirineos.com

Escalona
Hostal Cinca, SC. Afueras, s/n. 974 505119 www.staragon.com/hcinca/

Graus
Torre Arnes, SL. Crta. Panillo, 1. 974 540 300 www.bodegasdearnes.com
Hostal Lopez Salamero, 2. 974 540 087

Labuerda
Peña Montañesa, SL. Crta. Ainsa-Bielsa, km 2. 974 500 386 www.penamontanesa.com

Parzan
Hostal- Restaurante La Fuen, SC. Crta. Francia, s/n. 974 501 047

Plan
Hotel Mediodía. Larga, s/n plan. 974 506 006 www.hotelmediodia.com

Sopeira
Enrique Ariño Palacin Casa Pase Iglesia, 29. 974 542 112

Torres del Obispo
Hostal Casa Francisca Muro, 6. 974 544 815

Vilas del Turbón
Balneario Vilas del Turbón, SL. Única, s/n. 974 550 111 www.balneariovilasdel-turbon.com

Para comer

Abizanda
Restaurante L´Atalaya Plaza Mugiente, 1 974 300 349

Chia
Restaurante Casa Chongastán. Fondevila, 8 974 553 200

Escanilla
A Chaminera. Unica, s/n 974 500 166

Puente De Montañana
Jorge Bordes Pueyo Crta. Viella, 7-9. 974 542 074

Roda De Isabena
Mesón de Roda. Plaza Mayor, s/n. 974 544 528

Productores

Aguilar (Boltaña)
Ángeles Briceño Asperilla La Marmita.
Única, s/n. 974 341 232

Benabarre
Chocolates Fraim, SL.
Mayor, 11. 974 543 008
Embutidos y Jamones Ribagorza, SL.
Vicente Piniés, 15.
974 543 384
Ros Bergua, SL.
Pl. Mayor, 5.
974 543 057
Juan José Baró Fort La Fondaña
974 347 075

Campo
Casa Begué, SC.
Nueva, 20. 974 550 021

Escalona
Modesto Bielsa, SC.
Ctra. Francia, s/n.
974 505 034

Graus
Embutidos Aventín, SA.
Baltasar Gracián, 27.
974 540 743
Embutidos Artesanos Melsa, SL.
Barranco, 38-40.
974 540 057
Embutidos Villa de Graus, SA. Joaquín Costa, 40 Pol. Santolaria.
974 540 950

Pastelería Puyet
Ángel Samblancat, 40.
974 540 110
Asociación de Productores Agroalimentarios de La Ribagorza
Ctra. Benasque.
974 540 581

La Cabezonada
José Antonio Supervía García. Única, s/n.
974 500 947

La Puebla De Castro
Embutidos Garuz
Barrio Santa María, s/n.
974 545 013
Comercial Pina Mas, SL. Barrio de Santa María, s/n.
974 545 177

San Feliú De Veri
Cooperativa de Carne Natural
Germán Pardina Pellicer.
974 344 033

Saravillo
Andrés Bielsa Miró
Mayor, s/n.
974 506 285

Senz
M. Carmen Perna De Mur. Única, s/n.
974 550 186

Tolva
Carmen Cano Aguilera
Bailén, 8. 974 543 538

Viu De Foradada
Consuelo Larramona Larramona. Mayor, 4.
974 550 104
Joaquín Gasquet Gasquet. Única, 8.
974 550 116

2 SOMONTANOS Y LLANURAS DE VINOS, OLIVOS Y FRUTALES

Al sur de los Pirineos, surgen los somontanos, las sierras prepirenaicas y las llanuras de vino, olivos y frutales. En esta ruta proponemos conocer los secretos de territorios como las Cinco Villas, la Hoya de Huesca, el Somontano de Barbastro y la Litera y el Cinca Medio.

En todos ellos se puede profundizar a través de esta propuesta de cuatro recorridos, a cada cual más sugerente. Pero si tuviéramos que buscar un denominador común, éste sería el de la variedad de su despensa; por supuesto, en las Cinco Villas, que de norte a sur ofrece vino, aceite, queso, miel, repostería o legumbres; lo mismo podría decirse de la Hoya de Huesca, que como productos más diferenciados hay que citar la cereza, la manzanilla o la miel; y qué decir del Somontano de Barbastro, paraíso de vino y aceite a las faldas del Pirineo.

Por último, en el extremo oriental, el último recorrido que proponemos es para conocer la despensa de La Litera y el Cinca Medio, que va mucho más allá de la importancia económica que tiene el vacuno en la zona.

Recorrido de la ruta

En las Cinco Villas, **Tauste Ganadera e Indumilk** elaboran quesos con la C de Calidad Alimentaria.

La **Feria de la Cereza** de Bolea se celebra en el mes de junio en la plaza Mayor de la localidad.

Las almazaras **Ecostean y Ferrer** producen un magnífico aceite de oliva virgen extra en el Somontano de Barbastro.

Val de Cinca elabora en Fonz un magnífico yogur con leche de oveja.

El **Somo**

En Castejón de Valdejasa se celebra en el mes de abril la tradicional **Feria del Escabechado**.

La **trenza de Almudévar** es uno de los productos amparados por la C de Calidad Alimentaria.

Museo del Vino de la DO. ontano ha hecho una apuesta clara por la modernidad.

El **Recau de Binéfar** es una de las recetas más conocidas de Teodoro Bardají.

La variada despensa de las Cinco Villas

La despensa de Las Cinco Villas da mucho de sí. Si las aguas del Pirineo riegan las tierras del norte, las del Ebro hacen lo propio al sur, y en los dos extremos, verduras y hortalizas se presentan plenas de calidad. Pero no son las únicas. El resto del territorio muestra un agro cargado de productos entroncados en la tierra: vino, aceite, queso, agricultura ecológica, miel, repostería, embutidos, legumbres... La lista es larga, muy larga, y en esta ruta desde el sur hacia el norte de Las Cinco Villas vamos a tener la oportunidad de descubrirla en toda su plenitud., desde Tauste hasta Sos del Rey Católico y Longás, por la carretera A-127 como eje vertebrador.

Probablemente ésta sea una de las rutas más variadas de todas las que recoge esta guía si nos atenemos a la cantidad de productos y de actividades agrícolas y ganaderas que recoge. En Tauste empieza este recorrido hacia las Altas Cinco Villas que vamos a iniciar con dos propuestas muy sugerentes. La primera, *Tauste Ganadera*, la mayor explotación de ganado vacuno lechero de España y una de las más importantes a nivel europeo. En Tauste también se encuentra la *herboristería de Raimundo Santander*, un establecimiento que también es centro de terapias naturales. Entre otros tratamientos, ofrece uno de apiterapia, al que acuden clientes de toda España. La miel ecológica es su producto estrella, pero no el único, ya que en esta tienda se pueden encontrar hasta mil referencias diferentes. Y es que en Tauste no será por miel, ya que el *colmenar El Romeral* la aporta de magnífica calidad.

Escabechado

La carretera autonómica A-127 es la columna vertebral de esta ruta, pero de camino hacia Ejea de los Caballeros, dos kilómetros antes de llegar a esta localidad, un desvío a la derecha nos encami-

1

Tauste Ganadera

En la actualidad, la explotación cuenta con 3.600 cabezas de ganado bovino lechero de la raza Holstein Frisona de la más alta genética. La producción anual supera los 18 millones de litros. La quesería forma parte de las instalaciones que la empresa *Tauste Ganadera* tiene en la localidad. Elabora una gran variedad de productos con la C de Calidad: quesos de corta maduración, curados y clásicos; todos ellos con interesantes y complejos sabores y aromas debidos a diferentes tipos de flora de superficie.

Tauste. Ctra A-127, km 17,600. Tfno: 976 866 112

www.tausteganadera.com

VISITAS: Previo aviso, con una semana de antelación.

BODEGAS EJEANAS

2

Esta bodega ha realizado una apuesta decidida por el enoturismo, formando parte de las Rutas del Vino de España. Hay dos posibilidades de conocer la bodega. Por una parte, visitar sus instalaciones y el museo que hay en ellas, además de participar en una degustación de vinos Vega de Luchán.

Otra opción es participar en un curso de cata impartido por un profesor especializado, visitar las instalaciones y el museo, y disfrutar de una comida típica aragonesa.

Prolongación Paseo del Muro, 16. Ejea de los Caballeros.
www.bodegasejeanas.com
VISITAS E INSCRIPCIONES:
Tfno: 976 663 770

na hacia la siguiente cita en Castejón de Valdejasa por la A-1102. Son casi 30 kilómetros los que hay que desviarse, pero merece la pena acercarse para conocer algo más sobre el conejo escabechado que se prepara en este pueblo, una fama que ha crecido desde que se celebra la Feria del Escabechado en el mes de abril, incluida en la Ruta de los Oficios y Tradiciones de las Cinco Villas.

Una vez en Castejón y por la carretera local CV-851 se llega a Sierra de Luna. El paisaje se torna más mediterráneo que en el resto de las Cinco Villas y el protagonismo en el campo llega de la mano de olivos, viñas y almendros. En Sierra de Luna, la *cooperativa agraria San Sebastián* elabora aceite prácticamente

LA FERIA DEL ESCABECHADO

3

En el mes de abril tiene lugar esta cita en Castejón de Valdejasa en la que, entre otras actividades, hay una degustación popular de conejo escabechado, concursos gastronómicos, se instala un mercadillo en la plaza del pueblo y se celebran exposiciones sobre caza y cocina.

INFORMACIÓN: www.castejondevaldejasa.es

ecológico, con la C de Calidad, y vino con garnachas centenarias. Por la A-1103 continuamos hacia Erla donde nos vamos a fijar, sobre todo, en la tradición de los embutidos artesanos. En esta localidad, *Cárnicas García Samper* ha recopilado recetas antiguas y entre sus productos más representativos se encuentran la butifarra blanca, la longaniza de Erla y las brochetas. En otras localidades de esta ruta, como Biota, Valareña o Uncastillo también hay una gran tradición en la elaboración de embutidos.

Ejea

Desde Erla, por la A-125, enseguida se llega a Ejea de los Caballeros, donde hay mucho que ver, hacer y probar. Y el vino es una buena opción. *Bodegas Ejeanas* y *Bodegas Señorío Cinco Villas* son dos buenos ejemplos de una forma diferente de entender la cultura del vino. En el caso de esta última bodega, además, ha desarrollado un «multiespacio» dedicado al universo del vino y la gastronomía selecta: *la Botillería*. No es este establecimiento el único de Ejea en el que se muestra la variada despensa de Las Cinco Villas. La tienda *Sabores*, la agrotienda de *Apícola Cinco*

4

Bodega Señorío Cinco Villas y la Botillería

La bodega nace en 2003 con la familia Marcellán, para recuperar la tradición de elaborar vino, incorporando los últimos avances enológicos. Poseen seis hectáreas de viñedo ecológico, plantadas en 2001, con intenciones de ampliación, con las variedades cabernet sauvignon y merlot, y una pequeña viña de cepas de 1985 de tempranillo y garnacha. Esta bodega cuenta con una agrotienda, *La Botillería*, donde se puede adquirir vino y otros productos; hay un espacio para degustaciones y se desarrollan iniciativas formativas, lúdicas y divulgativas en torno a la enología y la gastronomía.

Joaquín Costa, 32. Ejea de los Caballeros. Tfno: 976 677 969
www.labotilleria.com
VISITAS A LA BODEGA: Previo aviso

5

CARACOLES PARA TODA ESPAÑA

Helix Exea, S.L.U. es una empresa dedicada a la cría de alevines, engorde y manufacturación de caracoles Hélix Aspersa Müller. Asesora y construye granjas para el desarrollo de la Helicicultura, además de todo lo necesario para su funcionamiento. Comercializa alevines de caracol con registro sanitario, caracoles cocidos y envasados en atmósfera protectora y otros derivados del caracol.

Blas Berni, nº 12-2º J.
Ejea de los Caballeros
www.aracol.com
VISITAS: Previo aviso

Villas y la sede de la *Asociación de Alimentos Artesanos* también ofrecen un magnífico muestrario de alimentos de calidad.

Una de las empresas reseñadas, *Apícola Cinco Villas*, no sólo la produce y vende, sino que se trata de un hermoso lugar de encuentro con la naturaleza, donde además se puede disfrutar de un museo dedicado a la miel.Y de la miel a los quesos Dos Arbas, con la de C de Calidad, buenos compañeros para continuar con este festival gastronómico.

Y si de ver se trata, tampoco está de más en Ejea rendir una visita al Museo Etnológico Miguel Longás.

6

ALIMENTOS ARTESANOS DE LAS CINCO VILLAS

En la Asociación de Alimentos Artesanos de las Cinco Villas participan empresas muy variadas, pero deseosas todas ellas de mantener una identidad propia con productos elaborados con materias primas de la zona y comercializar productos alimentarios artesanos de calidad. En total, integran la asociación 28 empresas agroalimentarias que se localizan en once pueblos de la comarca.

C/ Concordia, 10. Ejea de los Caballeros. Tfno: 976 677 505

La oferta de Apícola Cinco Villas

La miel

La miel con la que elaboran sus productos proviene de la raza negra ibérica. Se comienza en primavera con plantas monoflorales, como el romero y el tomillo –en el monte alto se coge escobizo, aunque no se comercializa–; en la huerta, milflores, y terminan con las últimas floraciones del monte, con espliego y encina.

Aula viva

Además de productos relacionados con la miel, *Apícola Cinco Villas* ofrece a los más jóvenes un aula viva donde se enseña, a través de la tecnología educativa más avanzada, qué es la apicultura, cómo trabajan las abejas, qué es una colmena, etc. El objetivo fundamental es hacer comprender a los chavales la importancia de las abejas en el medio ambiente.

Visitas

Las visitas para grupos muestran la flora melífera, aportan conocimientos básicos sobre la abeja y su relación con el hombre, recorren el aula viva y el obrador de una mielería, participan en una cata de miel y realizan un recorrido comentado al museo.

Agrotienda

Apícola Cinco Villas ofrece la posibilidad de comprar una gran variedad de productos distribuidos en las siguientes categorías: cosmética, productos de la colmena, apiterapia y material apícola, además de otros productos agroalimentarios.

Visita virtual

En su página web www.abejasprepirineo.com se puede realizar una interesante visita virtual para conocer mucho mejor todo lo que ofrece esta empresa: visitas, agrotienda, cursos, catas, museo…

Ctra. de Rivas, km.0,6.
Ejea de los Caballeros
www.abejasprepirineo.com
VISITAS:
976 661 439 - 629 008 780

Muy poco tienen que ver el queso o la miel con los caracoles, de ahí en lo de insistir en la variedad agroalimentaria de Las Cinco Villas. Pues bien, Ejea de los Caballeros es uno de los centros neurálgicos de la producción de caracoles de granja de España, gracias al trabajo de la empresa *Helix Exea*.

Caracoles y arroz ofrecen una buena combinación gastronómica. Y de buenos arroces, precisamente, también hay magníficos ejemplos en las Cinco Villas, y especialmente en los términos de Ejea, Valareña y Sádaba.

HORTALIZAS Y ECOLÓGICOS

La variedad hortícola de Las Cinco Villas es otro de sus puntos fuertes. Varias son las empresas, en concreto, en El Bayo o la conservera de Tauste, que comercializan productos de calidad contrastada. Y entre las hortalizas, el pimiento de piquillo es toda una institución que comercializan varias cooperativas.

Cerca de El Bayo, en Pinsoro, encontramos otra actividad peculiar de esta ruta, la que nos propone *Las Cardelinas*, una empresa familiar dedicada a la agricultura ecológica, biodinámica y homeodinámica. Precisamente, al calor de la actividad de esta empresa nació la Asociación de Producto-

7 MUSEO ETNOLÓGICO MIGUEL LONGÁS

Este antiguo hospital de beneficencia ha sido rehabilitado por la familia Miguel Longás. En la planta superior se muestran diversos instrumentos y utensilios vinculados a las actividades de antaño de la zona, oficios tradicionales.

C/ Ramón y Cajal, 4.
Tfno: 976 660 910

8 LAS CARDELINAS

Esta empresa utiliza sistemas de producción que tratan al campo como un organismo vivo, denominado «agricultura biodinámica». Obtienen frutas para su comercialización en fresco y elaborados como zumo de manzana.

Plaza Nueva, 17. Pinsoro. Tfno: 976 673 885
VISITAS: Previo aviso. De agosto a octubre no se puede visitar.

res Ecológicos Biodinámicos de las Cinco Villas, con el objetivo de defender este tipo de producción. Para llegar a El Bayo y Pinsoro hay que continuar por la A-127 hacia Sádaba. Aproximadamente a siete kilómetros de Ejea, un desvío a la izquierda por la carretera CHE-1507 conduce a las dos poblaciones.

Hacia Uncastillo

Cinco kilómetros antes de llegar a Sádaba, merece la pena desviarse a la derecha por la CV-626 y acercarse a Biota, donde *Jamones Ezquerra* y *Jamones Río Arba*, elaboran los jamones curados artesanales de la comarca. A la altura de Sádaba, esta ruta ofrece dos posibilidades. Hacia la derecha, por la carretera A-1202, esperan Uncastillo y Luesia. La de Bodegas Uncastellum es una visita obligada, como obligatorio también resulta acercarse a Luesia a conocer algo más sobre sus afamados boliches.

Antes de abandonar Uncastillo, no hay que olvidarse de probar los patés vegetales de *La Conservera del Prepirineo* y las tortas de Pemán, que tienen la C de Calidad Alimentaria. Y entre lo mucho que hay que ver en la localidad, tampoco conviene perderse el Museo del Frío (Ctra. Sos del Rey Católico s/n).

Setas

La otra posibilidad es continuar

Los boliches de Luesia

9

Se trata de una judía autóctona con una finura especial y sin nada de piel. Tuvo un valor muy importante en la posguerra ya que fue fuente de alimentos y de ingresos durante este periodo. En la actualidad, hay jóvenes agricultores que se han animado a producir, elaborar y comercializar esta judía, manteniendo los valores tradicionales de cultivo y aplicando las nuevas tecnologías para hacer su producción más rentable, ya que es un producto que requiere mucha mano de obra.

INFORMACIÓN:
www.judiasdeluesia.com

por la carretera A-127, la ruta principal, dirigiendo los pasos hacia el norte. En Sos del Rey Católico es donde turismo y gastronomía van más de la mano. Uno de los referentes en esta localidad es la *pastelería Delfín Puente*, donde resulta obligado probar sus chocolates artesanos, y también conviene acercarse a la tienda *Morrico Fino*, donde se puede encontrar cualquier producto de las Cinco Villas.

El Valle de Onsella

Para concluir esta ruta, encaminamos los pasos por el valle de Onsella hacia la localidad de Isuerre. Desde Sos hay que coger la A-1601 hasta Navardún, y en este pueblo, tomar la carretera A-2603 que lleva hasta Isuerre. En esta pequeña localidad de las Altas Cinco Villas se resume la pasión que en todo el Prepirineo existe por las setas; una pasión que año tras año se traduce en jornadas, degustaciones, talleres, conferencias… En fin, multitud de actividades vinculadas a la micología, que en Isuerre tienen un atractivo añadido: el Museo Micológico.

Dulce final

Como en cualquier buena comida, el colofón a esta ruta va a ser dulce, el que aporta la variada repostería de las Cinco Villas. En Tauste, los fullatres; en Rivas, los farinosos; las tortas de manteca y de rodilla, en Sádaba, Biota o Uncastillo (con la C de Calidad); las tortas de alma, las culecas, los picarones… Sería casi imposible citar todos los pueblos y productos, pero allí donde hay una panadería la tradición repostera está garantizada.

10

Museo Micológico de Isuerre

El centro de interpretación aprovecha las últimas tecnologías para explicar de forma amena y pedagógica los detalles y curiosidades del mundo de las setas y de los hongos. Se ha instalado una sala de proyecciones en la que se puede visionar una proyección de carácter educativo, pensada para estudiantes y niños.
Isuerre. Tfno: 948 439 181
www.isuerre.es

Tampoco hay que perderse

Románico y fortalezas medievales

El románico es el estilo artístico más representativo de las Cinco Villas. La ruta jacobea y grandes maestros escultóricos del momento, como el Maestro de Agüero o el Maestro de Uncastillo, dejaron su impronta característica en iglesias como las de Ejea, Biota, Uncastillo, Luna, Luesia, Biel, El Frago o Sos. El pasado de la comarca como tierra de fronteras también se pone de manifiesto en los castillos de poblaciones como Castejón, Luna, Biel, Luesia, Uncastillo, Sádaba, Sos, Navardún o Ruesta.

Juderías

La presencia judía en la comarca se refleja en los cementerios de Biel y Uncastillo, las sinagogas de Biel, Luesia y Sos del Rey Católico o la lápida sepulcral de El Frago… Igualmente, en los barrios judíos de Ejea, Tauste, Luna, Luesia, Ruesta, Biel, Uncastillo, El Frago o Sos del Rey Católico.

La Sierra de Santo Domingo y Pígalo

En el Prepirineo cincovillés se alza el Pico de Santo Domingo, el punto más alto de la comarca que da nombre a la Sierra. En este espacio hay hermosos bosques de hayedos y encinas, barrancos, espectaculares cortados y sinuosos senderos donde conviven rapaces y pequeños mamíferos, variadas especies micológicas y una rica vegetación mediterránea.

El Pozo de Pigalo es sin duda un paraje de gran belleza natural, configurado por las aguas del río Arba de Luesia al derramarse en cascada sobre enormes charcas rodeadas de praderas, pinares y montes.

La Bardena Negra

Paraje natural semidesértico que se extiende al sudoeste de la comarca. Junto con la Bardena Blanca, ya Navarra, forman un Parque Natural Protegido y Reserva de la Biosfera. La Bardena Negra es un excelente ejemplo de bosque mediterráneo y está conformada por mesetas de diferente altitud cortadas por ríos que corren en el fondo de los barrancos.

La arquitectura tradicional

Entorno e historia condicionan los contenidos y formas de la arquitectura tradicional en toda la comarca desde el norte, donde abundan los trazados medievales y los edificios en piedra, hasta el sur donde ladrillo y adobe son los protagonistas. Casas y casonas, arquitectura industrial, de uso público o arquitectura vinculada al agua nos acercan a la historia reciente de nuestros pueblos y sus gentes.

Humedales y ornitología

En toda la comarca hay espacios naturales de gran valor ecológico como lagunas y humedales que a su vez son destacados espacios protegidos con categoría LIC/ZEPA: el lagunazo de Moncayuelo, Embalse de Anás, Pantano de San Bartolomé, Pantano de Valdelafuen, Laguna de Bolaso .Estanca del Sabinar, de Castiliscar, de El Gancho.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Ardisa

Casa Rural La Bodega del Hortal. Prolongación Calle del Río, s/n. 615 060 905. www.labodegadelhortal.com

Asín

Casa Rural El Corral de Bartolo. Santa Lucía, 18. 656 927 953. www.corraldebartolo.com

Casa Rural El Torreón de Joaquín. Mayor, 20. 660 422 146. www.torreondejoaquin.civitur.es

Bagües

Casa Hortal de Bruno. Plaza del Pueblo, s/n. 948 398 102. www.hortaldebruno.civitur.es

Biel

Albergue Municipal. Avda. de la Mina. 976 669 001. www.alberguedebiel.civitur.es

Biota

Albergue Municipal de Biota. La Fuente, s/n. 976 670 001. www.alberguedebiota.civitur.es

Ejea De Los Caballeros

Hotel Ciudad de Ejea. Ps del Muro, 10. 976 677 989. www.hotelciudadejea.com

Hotel Salvevir. Av. de la Estación, s/n. 976 677 417. www.hotelsalvevir.com

Hotel Sekia Alojamiento y Restaurante. Pol. Valdeferrín, s/n. 976 671 767. www.hotelsekia.com

Hostal Aragón. Mediavilla, 19. 976660630 www.hostalaragon.civitur.es/

Hostal Cuatro Esquinas. Salvador, 4. 976 661 003. www.hostalcuatroesquinas.civitur.es

Pensión y Restaurante El Salvador. Concordia, 11. 976 662 128. www.hotelsalvevir.com

Pensión Los Navarros. Mediavilla, 12. 976660248

Pensión Goya. Plaza Goya, 2. 976 661 006.

Albergue Municipal El Villés. Bomberos, s/n. 976 661 157. www.segiatur.com

Hostal con Encanto A`Corona del Reino. C/ Aisladas, 8. 976 660 341. 654 613 892. www.acoronadelreino.com

El Frago

Casa Torralba. Mayor, 7. 657 437 506. www.casatorralba.civitur.es

La Posada del Arba Cubillo, 4. 658 950 296. www.laposadadelarba.com

El Sabinar

Casa Rural Casa Juany. Plaza. Aragón, 2. 976 674 078. www.casajuany.com

Erla

Casa Don Babil. Calle Rosario, 17. 976 694 125.

Isuerre

El Balcón de Onsella - Alojamiento y Rte.- La Plaza, 1. 948 439 171. www.elbalcondeonsella.civitur.es

Lobera de Onsella

Casa Rural Bal D'Onsella. Aragón, 2. 948 439 161. www.casaruralbaldonsella.civitur.es

Luesia

Apartamentos El Burgo. El Burgo, 9. 976 673465. www.apartamentoselburgo.civitur.es

Apartamentos El Kanguro. Estajadas, 10. 976 673 370. www.apartamentoskanguro.civitur.es

Apartamentos Hnos Fumanal. Dr. De Labayen, 8. 659 203 674. www.apartamentoshnos-fumanal.civitur.es

Luna

Casa Rural Casa del Pepo. Herrerías. 976 689 023. www.casadelpepo.com

Casa Rural El rincón de la media luna. La Villa, 24. 976 523 850. www.elrincondelamedia-luna.es

Hospedería del Monasterio de Monlora Alojamiento y Rte. Santuario de Monlora, 1. 976 697 099. 976 679 131. www.monlora.com

Navardún

Casa Artieda Alojamiento y Rte. Tenor Ibars, 2. 948439105 www.alberguecasartieda.civitur.es

Información de interés

Orés

Albergue El Fragal. Rambla de las Flores, 7. 976 666 799. 618 180 183. www.elalberguedeores.com

Casa Rural La Chesa. Corona de Aragón, 14. 976 666 637. www.casalachesa.com

Pinsoro

Casa Rural El Cierzo. Abalojero, 18. 976 673 786.

Pintano

Hostal Villa de Pintano Alojamiento y Rte. San Antón, s/n. 948 439 001.

Sádaba

Hospedería de Sádaba Mayor, 18. 976 675 377. www.lahospederiadesadaba.com

Sierra de Luna

Casa Las Viudas. La Iglesia, 1. 976 661 867. www.casalasviudas.civitur.es

Sos del Rey Católico

Parador de Sos del Rey Católico. Alojamiento y Restaurante. Arquitecto Sainz De Vicuña, 1. 948 888 011. www.parador.es

Hotel El Peirón. Mayor, 24. 630 466 050. www.elpeiron.com

Hotel Husa Triskel. Las Afueras, 9. 948 888 570. www.hotelhusatriskel.com

Hotel y Apartamentos Vinacua. Pintor Goya, 24 y 26. 948 888 071. www.vinacua.com

Casa del Infanzón. Coliseo, 3. 605 940 536. www.casadelinfanzon.com

El Sueño de Virila. Coliseo, 8. 948 888 659. www.elsuenodevirila.com

La Ruta del Tiempo. Plaza de la Villa, 1. 948 888 295. www.rutadeltiempo.es

Casa Rural As Bruixas- Alojamiento y Restaurante- Mayor, 25. 948 888 415. www.asbruixas.com

Casa Monterde Ejército Español, 31. 948 888 390. www.casamonterde.com

Casa Félix. Ctra. Gallur-Sangüesa, s/n. 948 888 169. www.casafelix.civitur.es

Hostal Las Coronas Alojamiento y Restaurante- Pons Sorolla, 2. 948 888 408. www.hostallascoronas.com

Apartamentos La Luna. Luna, 8. 666 661 720. www.lalunaapartamentos.com

Apartamentos Soledad Vera Cardos. Mayor, 29. 948 888 069.

Albergue de Juventud. La Meca, s/n. 948 888 480. www.alberguedesos.com

Tauste

Hostal El Patiaz de la Reina Rana. Cadiz, 5. 976 855 307. www.reinarana.es

Hostal Casa Pepe. Santa Clara, 7. 976 855 832. www.casapepetauste.com

Uncastillo

Posada La Pastora Roncesvalles, 1 976 679 499 www.lapastora.net

Caserón El Remedio San Felices, 8 y 31. 976 679 462. www.casaeronelremedio.com

Casa y Apartamentos La Iglesia. Ramón y Cajal, 6. 976 679 179. www.casalaiglesia.net

Casa Azulete. Horno Nuevo, 4. 976 679 473. www.casaruralazulete.com

Casa Lear. Ramón y Cajal, 33. 976 679 083. www.casalear.es

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Albergue Juvenil Ayllón.
Mediavilla, 30.
976 679 106.
www.albergueayllon.civitur.es

Undués de Lerda
Albergue Municipal
Herrerías, s/n.
948 888 105.
www.alberguedeundues.civitur.es

Undués-Pintano
Hostal del Prepirineo.
Calle Portillo, s/n.
948 439 402.

Urriés
Albergue de Ruesta.
Calle única de Ruesta.
948 398 082.
www.ruesta.com

Valareña
Casa Rural Las Bardenas. San Miguel, 2.
976 673 110.
www.las-bardenas.com
Casa Rural Punta El Alba. Joaquín Costa, 28.
646 669 702.
www.casaruralpuntaelalba.civitur.es
Casa Rural Val de Arena. Boladas, 22.
976 661 042.
www.casaruralvaldearena.civitur.es

Para comer

Biel
Restaurante El Caserío.
Mayor, 15. 976 669 083.

Ejea de Los Caballeros
Complejo Restaurante El Bolaso. Ctra. Gallur-Sangüesa, km. 46,1.
976 668 030.
www.bolaso.civitur.es
Mesón de Benito. Pza. de España, 1. 976660030.
www.mesonbenito.civitur.es
Restaurante Aragón.
Mediavilla, 14. 976667665.
www.restaurantearagon.civitur.es
Restaurante Cuatro Esquinas. Salvador, 4.
976 66 10 03.
www.cuatroesquinas.civitur.es

El Sabinar
Restaurante La Bardena Ros. Mayor, s/n. 976 674 078.
www.labardenaros.civitur.es

Longás
Restaurante Os Tablaus -y Alojamiento-
Bajas, s/n. 948 439 222

Luesia
Restaurante El Kanguro. Estajadas, 10.
976 673 307.
www.restaurantekanguro.civitur.es

Sos del Rey Católico
La Cocina del Principal.
Fernando El Católico, 13.
948 888 348.
www.lacocinadelprincipal.civitur.es
Restaurante El Leñador. Fernando el Católico, 3. 948 888 323.
www.ellenador.civitur.es

Uncastillo
Restaurante Uncastel.lo
Plaza de La Villa 22.
976 679 105.
www.uncastello.civitur.es

Para comprar

Ejea de los Caballeros
La Botillería. Joaquín Costa, 32. 976 677 969.
www.labotilleria.com
Sabores.
Paseo Constitución ,113.
976 661 736.
Oficina de Turismo y Asociación de Alimentos de las Cinco Villas.
C/ Concordia, 10.
976 677 505.
www.alimentoscincovillas.civitur.es
Agrotienda Apicola Cinco Villas.
Ctra. de Rivas, Km. 0,6.
976 661 439.
www.abejasprepirineo.com

Sos del Rey Católico
L'Aldaba. Fernando El Católico, 19. 948 888657
www.laldaba.civitur.es
Morrico Fino. Fernando El Católico, 14.
948 888 300.
www.morricofino.civitur.es

Uncastillo
El Nogal. Plaza Santa María, 2. 976 679 390.

Productores

Biel

Panadería David Muñoz. Travesía de Perones, 3. 976 669 009.

Biota

Carnicería Angel Viartola. San José, 2. 976 670 369.
Carnicería Jesús Pueyo. Juan José Jiménez. 976 670 171.
Jamones y Carnicería Ezquerra. Mayor, 19. 976 670 017.
Horno de leña Tamarite. La Virgen, 30. 976670131.

Castiliscar

Panadería Fermín Arrese. Fernado El Católico, 9. 976 671 030.

Ejea de Los Caballeros

Pastelería Juan Carlos Urquiz. Toril, 1. 976 661 436.
Olivos Primar. 639 374 035. Aceite de Oliva Virgen Extra
Bodegas Ejeanas. Prolongación Paseo del Muro, 16. 976 663 770. www.bodegasejeanas.com
Bodega Señorío de Cinco Villas. Joaquín Costa, 32. 976 677 969. www.labotilleria.com
Helix Exea, SLU. Blas Berni, 12 2º J. 976 66 53 00. Caracoles. www.aracol.com
Apícola Cinco Villas Ctra. de Rivas, km.0,6. 976 661 439. www.abejasprepirineo.com
El Pastorcico SL. Ctra Gallur, 14. 976 660 590. Migas. www.el-pastorcico.es
Indumilk SL. Queso de Oveja Dos Arbas. Pol. Valdeferrín, R-115. 976 677 850. www.indumilk.com

Coop. Agraria Virgen de la Oliva. Ctra. Tudela, km 1,3. 976 660 940. www.cooperativaejea.com Arroz, pimiento.
Asociación de alimentos artesanos de Cinco Villas. Concordia, 10. 976677505. www.alimentoscincovillas.civitur.es

El Frago

Jamones El Frago. Pza. Trévedes, 2. 976 679 260. www.jamondelfrago.com

Erla

Cárnicas y Embutidos la Corona, SC. Polígono de Erla, s/n. 976 684 114.

Farasdués

Panadería de Farasdués. Cervantes 4. 976 666648.

Luesia

Jesús Alegre. 676201336. Judías Boliches. www.judiasdeluesia.com

Pinsoro

Asociación de productores ecológicos biodinámicos de las Cinco Villas. Aurora, 7. 976 673 885.
Las Cardelinas. Plaza Nueva, 17. 976 673 885. Agricultura ecológica, manzanas, peras.
Panadería de Pinsoro. Doctor Fleming, 7. 976 673 850.

Sádaba

Coop. San José. Ctra. de Pinsoro, km 1. 976675143. Arroz, garbanzos. www.coop-sanjose.com
Bodegas Riguel. Imperio, 14. 616 497195.
Panadería Repostería Julio y Yolanda. Barrio Verde Bajo, 30. 976 675 088.

Sierra de Luna

Cooperativa San Sebastián. Ctra. Castejon, s/n. 976 686 028. Aceite Oliva Virgen Extra

Sos del Rey Católico

Pastelería Puente. Avda. Zaragoza, 16. 948 888 016.
Panadería Joaquín y Mª Cruz. Emilio Alfaro, 1. 948 888 259.
Asociación de Agricultores y Ganaderos Ecológicos de la Vall de Onsella. Mayor, 29. 639 624 264.

Tauste

El Romeral. Ctra. Tauste-Luceni km.2, 2. 976 855 161. Miel.
Tauste Ganadera. Ctra. A-127, Km. 17,6. Queso de Vaca. 976 866 112. www.tausteganadera.com

Uncastillo

La Conservera del Prepirineo. Camino Virgen de Loreto, 16. 976 679 042.
Bodegas Uncastellum. Ctra. Uncastillo-Sos, s/n. 976 679 110. www.uncastellum.com
Panadería Pemán. Santa Luisa, 4. 976679082.
Panadería Ramón Cortés. Pza. del Olmo, 5. 976 679 018.
Carnicería Casa Causin Santa Luisa de Marsillac, 3. 976 679 183.
Alberto Olano Oloriz. Plaza de la Villa, 32. 976 679 338.

Valareña

Carnicería Carmen Baquedano. Joaquín Costa, nº 10. 976 673089.
Cooperativa San Miguel Arcángel. Trovador, 3. 976 673 114. Arroz.

LOS PRODUCTOS NATURALES DE LA HOYA DE HUESCA

Productos naturales al tiempo que singulares son los que nos ofrece esta ruta por la Hoya de Huesca, donde las cerezas, la miel o la manzanilla, no son más que un pequeño ejemplo de su riqueza agrícola y ganadera, que se traduce en unas posibilidades gastronómicas muy sugerentes. La ruta discurre entre Murillo de Gállego y Almudévar por caminos muy poco transitados, por pequeños pueblos, de muy fecunda historia y recursos naturales, en los que si por algo se apuesta es por la calidad.

Comienza este recorrido en uno de los escenarios naturales de la Hoya de Huesca más espectaculares: los Mallos de Riglos, y con un producto de esta comarca no especialmente conocido: el vino. Reino de los Mallos, precisamente, es el nombre del vino que se elabora en Murillo de Gállego, en una bodega pequeña, familiar y artesana, que ha conseguido excelentes caldos que han recibido muchos premios; una explicación que también sirve para Bodegas Edra en Ayerbe y Bodegas Pelagaz, de reciente creación, en la

CASA UBIETO

1

Alimentos de gran calidad son los que ofrece Casa Ubieto, en Ayerbe. Su dueño, Emilio Ubieto es uno de los autores del libro Setas. Guías y recetas, una referencia literaria en el mundo de la micología. Además de esta especialización, Casa Ubieto trabaja con otros productos aragoneses de calidad como aceite, miel, embutidos trufados, quesos…

C/ Rafael Gasset, 2. Ayerbe

Bodega Reino de los Mallos

Situada en Murillo de Gállego, toma su nombre de un paraje geográfico e histórico, denominado Reino de los Mallos por sus impresionantes formaciones geológicas que aúnan cultura, historia, leyendas, naturaleza y aventura.
Sus caldos son elaborados con cariño y dedicación constante combinando el excelente microclima y tierra para la vid con las prácticas enológicas más modernas.
Desde la bodega proponen la visita guiada a la bodega y las viñas, una cata de vino y degustación gastronómica (meses temáticos de setas, caza…) pasando por los cursos de cata, fines de semana gastronómicos, de aventura, de cultura o de relax hasta conferencias, exposiciones o incentivos para empresas.

Bodegas y Viñedos Reino de los Mallos.
Dirección: Ctra. A-132, Km. 37,2 - 22.808 Murillo de Gállego
Visitas: Concertar en el teléfono 974 383 015

localidad de Santa Eulalia de Gállego. Todas ellas pertenecen a Vinos de la Tierra Ribera del Gállego/Cinco Villas.

Olivos

Apenas diez kilómetros separan Murillo de Gállego de Ayerbe por la carretera autonómica A-132. En nuestro recorrido nos encontraremos ejemplares de olivos centenarios. Una muestra de la larga tradición olivicultora de la zona es en el gran número de fábricas de aceite o almazaras.
En el entorno de de Ayerbe, podemos com-

2

Bodegas Edra

Edra cuenta con 30 hectáreas de viñedos propios en Ayerbe. Se pueden visitar las instalaciones y el viñedo, así como realizar una cata técnica de sus vinos. También se organizan reuniones de empresa para 60 personas, o se puede disfrutar de una cena y/o comida servida por la mejor gastronomía oscense.

Ctra. A-132. Km. 26.
Ayerbe.
Tfno: 974 380 233
VISITAS: Previo aviso

prar aceites allí producidos con el saber hacer y sus tonos característicos que les confieren gran calidad. En Ayerbe se comercializa en la almazara de la Cooperativa Santa Leticia, y también en la almazara Ascaso, y un poco más alejada en el molino de aceite de Bolea.

Por supuesto, de Ayerbe uno no se puede ir sin haberse acercado antes a Casa Ubieto, un establecimiento especializado en las setas y la trufa. Tampoco se puede abandonar el pueblo sin probar sus deliciosas tortas, como la más típica, el «refollao» o la torta de anís, en las panaderías Casa Ramona, que dispone de horno de leña, y Cesar Ascaso.

Además, en el entorno de Ayerbe, Martín Rufas posee más de 250 colmenas con las que elabora de forma artesanal la miel que lleva su apellido.

3

MIEL RUFAS

Miel Rufas es una explotación apícola familiar, regida por Martín Rufas desde hace más de 30 años. Produce poca cantidad, pero de muy buena calidad, al pie de las sierras exteriores, donde abundan las plantas aromáticas y existe un microclima muy propicio. Además, este productor también se dedica a una curiosa actividad: la venta de enjambres.

www.mielrufas.com

MUSEO SANTAS

4

En las distintas plantas de este museo se pueden contemplar la sala de costura y planchado de la ropa, la habitación de juegos para los niños, cocina, comedor y otras. En el patio de la casa hay una prensa de vino, arados y otros aperos de labranza que nos muestran cómo era la vida en éste y otros pueblos de la zona hace ya unos cuantos años.

C/ Castilla, 14. Bolea.

VISITAS: llamando al teléfono 974 272 407

Las cerezas de Bolea

Desde tiempos inmemoriales, la cereza de Bolea ha sido un importante complemento de la renta de los agricultores y un gran regalo para los paladares de aquellos que tienen el privilegio de saborearla.

Los cerezos se encuentran en una tierra lo bastante fresca para que el tamaño del fruto sea suficiente, tenga dulzor y la intensidad de sabor de la fruta de secano. En Bolea se recogen unos 75.000 kilos de cereza para el consumo fresco y unos 325.000 se destinan a su transformación en bombones, mermeladas y otros manjares. La recolección del fruto se realiza en los últimos días de mayo, en junio y durante los primeros días de julio.

La feria de la cereza

A mediados de junio, dependiendo de la maduración de las frutas, se celebra en Bolea la feria de la cereza en la plaza Mayor. Durante esta jornada se pueden comprar y degustar entre 30 y 35 variedades de la preciada fruta. Junto a los productores de cerezas también se instalan puestos de artesanía, exposiciones escolares, demostración de bolillos y se celebran visitas guiadas a la Colegiata de Bolea y el Museo Etnológico Santas.

MANZANILLA DE MONTMESA

5

La manzanilla de Montmesa es conocida y reconocida por su finura y calidad. Su recogida y manipulación se hace de forma artesanal y familiar. Entre sus principales virtudes destaca la de sedante, antiespasmódica, estimulante de la digestión, carminativa y en infusión también se administra a los niños y bebés para corregir problemas de alergia y de digestión.

Actualmente se comercializa en mercados y tiendas de productos tradicionales, como producto artesanal, en pequeñas bolsas, la parte de la inflorescia de la planta, lo cual proporciona a las infusiones una finura distintiva. Este producto lo comercializa Antonio Reula López bajo la etiqueta de «Manzanilla de Montmesa». La producción es muy limitada y se podría estimar en unos 150 kilos anuales.

ALMENDROS Y CEREZOS

Apenas siete kilómetros separan Ayerbe de Loarre por la carretera A-1206, por campos que en la época de la floración del almendro presentan una paleta de colores irrepetible. Y para aprovechar los productos que da la tierra, un tostadero artesanal muestra en el pueblo la calidad de unas almendras que se comercializan bajo la denominación del famoso castillo.

Pero el almendro no es el único árbol que cada año ofrece un magnífico espectáculo visual. Entre Loarre, Bolea y Puibolea, los campos de cerezos muestran otro de los productos singulares de la Hoya de Huesca: la cereza. En Bolea, que apenas dista ocho kilómetros de Loarre, además de disfrutar de esta apreciada fruta, el Museo Etnológico Santas también resulta una visita muy recomendable.

Desde Bolea merece la pena desviarse un poco de la ruta original para acercarse a Lierta por la carretera local HU-V-3141. Superada la localidad de Puibo-

lea, a la izquierda, camino de Huesca, queda Lierta, donde se cultivan unos garbanzos de gran calidad y muy reconocidos en la comarca

Las grullas y la manzanilla

De regreso a Bolea, por la A-1206 emprendemos camino hacia el sur, pasando por Esquedas. En este pueblo, al llegar a la autonómica A-132 cambiamos de carretera. Giramos a la derecha, en dirección a Ayerbe, y enseguida aparece el desvío a la izquierda hacia Lupiñén (A-1027), donde tradicionalmente se han venido criando, de forma natural, los pollos de Lupiñén.

Pero si por algo es conocida esta zona es por su manzanilla que se recolecta en la cercana localidad de Montmesa, junto al

6

La trenza de Almudévar

La trenza de Almudévar es una variedad de bollería hojaldrada natural, sin aditivos, aderezada con un combinado de frutos secos (almendras, pasa y nueces). En principio parece sencilla, pero exige un largo y cuidado proceso de tres días, en el que se elabora la masa y se deja fermentar lentamente. Durante esa fermentación, la masa adquiere el sabor único y la textura característica de la trenza.

embalse de la Sotonera. También podemos comprar dulces y chocolates exquisitos en la pastelería Antiga. Antes de abandonar esta localidad, no debemos dejar de visitar el Centro de Interpretación de las Aves Migratorias, cuyo mayor referente es la grulla que todos los años visita este humedal, camino de otros lugares de cría.

7

GARBANZOS DE LIERTA

Pequeña producción de legumbre en la localidad de Lierta. Los garbanzos son cultivados por Fernando Allue en la tierra de la Hoya, con el esmero de quien cultiva según la tradición, cuidando la planta como si fuera un tesoro. Todo ello hace de los Garbanzos de la Hoya un producto de calidad y el sabor de lo más nuestro.

HACIA ALMUDÉVAR

El último tramo de este recorrido es dulce, muy dulce, y se localiza al sur de la Hoya de Huesca, en la localidad de Almudévar. Desde Montmesa hay que regresar a la A-1207 y proseguir por esta carretera hasta el cruce de Alcalá de Gurrea, donde se toma la CHE-1429 hasta Almudévar.

En este pueblo, Pastelería Tolosana elabora los dos productos de la comarca que están amparados por la C de Calidad Alimentaria:

LAS FRUTAS DE ARAGÓN

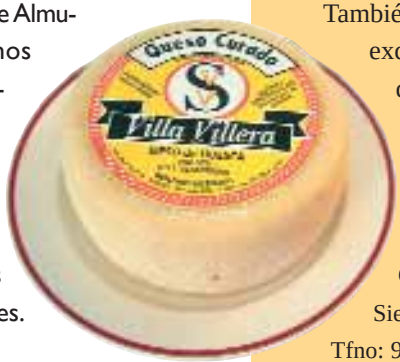
Las auténticas frutas de Aragón se elaboran con manzana, pera, melocotón, albaricoque, cereza, higo, ciruela o naranja. La fruta se cuece en jarabe o se macera en licor y finalmente se trocea y se cubre con manteca de cacao.

Las frutas de Aragón son, individualmente, un bombón de fruta confitada cubierto de chocolate. Sus ingredientes son fruta (manzana, pera, melocotón, albaricoque, cereza, higo, ciruela y naranja), azúcar y chocolate con un contenido mínimo de 35% de manteca de cacao.

la trenza de Almudévar y las frutas de Aragón. Dentro y fuera de Aragón, estos dos productos son cada vez más conocidos y apreciados y, sin duda, son dos de las señas de identidad de una ruta por la Hoya de Huesca muy natural.

También en Almudévar, la Cooperativa del Campo Virgen de la Corona comercializa el vino «Aixena» elaborado con uva garnacha, además un aceite de oliva de calidad en sus modernas instalaciones.

Una vez endulzado el paladar y como colofón a este recorrido, el Centro de Interpretación El Bodegón, de Almudévar, nos permite repasar la historia de la localidad y sus cultivos tradicionales.



Quesos Villa Villera

Aunque queda un poco a desmano de la ruta que hemos propuesto en esta guía, los quesos Villa Villera que se elaboran en Sieso de Huesca son una referencia obligada en la Hoya de Huesca.

Villa Villera hace un queso fresco y requesón poco ácidos, consistentes y con muy buenas propiedades estomacales. Los elaborados con leche cruda son grasos y equilibrados y el de bodega, con un año de curación, ofrece sabores cárnicos y gran madurez.

También produce una exquisita torta de queso, y todos ellos con la leche que producen en la misma explotación.

C/ Afueras, s/n.
Sieso de Huesca.
Tfno: 974 260 138

Centro de Interpretación El Bodegón

8

Este centro se encuentra en los antiguos depósitos de agua de Almudévar. En su interior repasa la historia del pueblo y sus cultivos, centrándose en la vid y en el proceso de elaboración del vino. Numerosos útiles, fotografías, paneles y un diorama de una bodega muestran el trabajo que se realizaba con la uva.

Pza. de los Danzantes s/n. Almudévar
Tfno: 974 250 002. VISITAS: Previa cita.

HACIA EL SOMONTANO DE HUESCA

En la Hoya de Huesca tampoco podemos dejar de citar, al menos, la riqueza gastronómica que existe al este de la comarca. En Antillón, por ejemplo, la bodega Valdovinos, de la DO Somontano, elabora unos caldos de calidad. Algo parecido sucede en Bespén, donde se ubican dos bodegas jóvenes y dinámicas como Bodegas Lasierra y Bodegas Bespén.

En esta localidad, la fábrica de aceite San Fernando produce aceites de manera tradicional, igual que la almazara de Los Molinos de Sipán.

Un recorrido que bien podría terminar en Sieso de Huesca, probando los exquisitos quesos artesanales que se elaboran en este pueblo.

LAS FABRICAS DE ACEITE

La Hoya de Huesca es una zona de oleicultores tanto en la zona Gállego-Sotón como en el Somontano de Huesca. Los aceites que se elaboran son de las variedades de olivo tradicional: Verdeña, Negral, Empeltre…

Las almazaras de la Hoya de Huesca son: Los Molinos (Los Molinos de Sipán), Aceites San Fernando (Bespén), Molino de Olivas SC (Bolea), Almazara Almendras Pirenaicas Ascaso (Ayerbe), Cooperativa del Campo Santa Leticia (Ayerbe) y Cooperativa Virgen de la Corona (Almudévar).

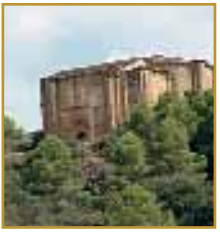
Tampoco hay que perderse

Castillo de Loarre

El más notable y mejor conservado conjunto religioso-militar románico de España y probablemente de Europa. Se construye como castillo fronterizo frente a la fortaleza musulmana de Bolea, dominando la vertiente izquierda del río Gallego, a lo largo del siglo XI (1020-1030), en tiempos de Sancho el Mayor.

Colegiata de Bolea

La colegiata de Santa María La Mayor, construida entre 1541 y 1559, se asienta sobre los cimientos de un templo románico del siglo XII. Pero si algo caracteriza y da fama a este edificio es su retablo Mayor en madera policromada, y las maravillosas pinturas del MAESTRO DE BOLEA pintor anónimo de época gótica, que utiliza rasgos estilísticos de la escuela flamenca y la italiana.



Santiago de Agüero

Ambiciosa construcción inacabada, no se llegó a construir más que la nave del crucero y los tres ábsides que se abren a ella. Se inició en la segunda mitad del siglo XII, y al agotarse los recursos en el XIII se murió a la altura del arranque de la nave. El elemento más llamativo es la escultura que aparece en su tímpano, atribuida al maestro de San Juan de la Peña.

Los Mallos de Riglos

Auténticos acantilados verticales de conglomerado, son los reyes de esta área cuyo espacio aéreo es surcado incansablemente por diversas especies de aves rapaces y buitres. La vista de estos gigantes de piedra es un espectáculo que ningún visitante debe perderse.

PN Sierra y Cañones de Guara

Parque Natural que ocupa prácticamente 47.450 hectáreas en las estribaciones de la cordillera pirenaica. De alto valor ecológico, en el que cabe destacar el imponente paisaje kárstico, sus espectaculares cañones propicios para la práctica del barranquismo, y el Tozal de Guara que con sus 2.080 metros de altura es un magnífico balcón para observar el somontano de Huesca.

Piracés

Uno de los paisajes más atractivos y desconocidos, destacan sus escarpes en piedra como consecuencia de la erosión, disfrutando además de una vista privilegiada de los Monegros. Las más espectacular es, sin duda, La Piedra del Mediodía, roca que ilumina el sol al mediodía.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Aguas
Casa El Cura.
615862486.

Agüero
Casa Camilo. 974380121

Alcalá de Gurrea
La Casa Blanca.
699787690.

Alerre
Casa Miranda.
669408528.

Angüés
Casa Marzo. 974260051.

Aniés
Casa Bernués.
974272519.
Casa Basilia I y II.
679584679.
Casa Castilleta.
689998224.

Apiés
Casa Tensina.
974224 976.

Arascués
Hostal Monrepós.
974 271 064.
Casa Maza. 974271079.

Arbaniés
Casa Olibán. 678649318

Ayerbe
Hotel Villa de Ayerbe.
974380080.
Casa Luisa. 974300017.
Casa Fuentede.
974380509.

Banastás
Hostal Restaurante
Plana de Uesca.
974271613.

Bandaliés
Casa Tia Aguedeta.
626232900.

Bellestar del Flumen
Casa Buil. 637723637.

Belsue
Casa Lo Ferrero.
636959331.

Biscarrués
Casa El Molino.
639775953.
Chalet Tura. 616085843.
Casa Carrera.
606340951.
Casa Anaya. 974382058
Casa Villa Orzana.
974382005.

Blecua
Casa Pardina. 974241637

Bolea
Casa Rufino. 974272505
Rosa de los vientos.
974272369.
Casa D'o Majo.
974272440.

Casbas de Huesca
Casa El Hortal.
974260409.
Casa Pie de Guara.
650117394.

Chibluco
Casa Lino. 677565359.

Concilio
El Corral de Concilio.
659279128.

Gurrea de Gállego
Casa Sidro. 976688191.

Huesca
Hotel Abba Huesca
******** 902153163.
Hotel Pedro I ***
974220300.
Hotel Sancho
Abarca *** 974220650.
Hotel Posada de la
Luna **. 974240857.
Apartahotel Huesca.
974222799.

La Peña
Molino de Yeste.
696110342.

Labata
Casa Sueños de Guara.
699927030.

Loarre
Hospedería de Aragón
Loarre. 974 382 706.
Casa Pepico.974 382616.
Casa Santos. 974 382605
Casa Tolta. 974 382 605.

Loporzano
Casa Gil. 974 262 152.
Casa Boletas. 974262027

Lupiñén
Casa Severo. 974270451
Casa Arboleda-
Lafuente. 974 270 451.
Casa Saúl. 974 270 451.

Murillo de Gállego
Casa El Rey (Moran).
974 342 033.

Información de interés

Casa Leandrón y II.
629166699 / 669863283.

Nocito
Casa Villacampa.
974 340 090.

Panzano
Casa D'a Tienda.
974 228 269.
Camping Cañones de Guara y Formiga.
974 343 035.

Rasal
Casa Damaso.
686 800 146.

Riglos
Casa Escaleretas.
974 383 096.

Salillas
Casa Mairal. 696360068

Salinas de Jaca
Casa Salinas. 974383066

Santa Cilia de Panzano
Casa Pedro. 665 605969.
Casa Puerta de Guara.
659 030 431.

Santa Engracia(Loarre)
Casa Carmen.
974 382 664.

Santa Eulalia de Gállego
Hotel Alen d'Aragón.
974 382 244.
Casa Coronazo.
659 746 383.
Casa Reino de los Mallos. 610 246 462.

Santa Eulalia La Mayor
Casa Ciavita. 607852412

Siétamo
Casa Maryte.
670 537 271.

Tramaced
Casa Mergaz II.
974 392 967.

Villalangua
La Posada de Villalangua. 974 382876.

Yequeda
Hotel Fetra. 974 271 136

Para comer

Almudevar
Restaurante Las Cruzetas. Pedro Saputo, 2. 974 250 061.
Restaurante O Lugar. Alfonso I, 2.
974 251204.
Restaurante La Bodega de Almudevar.
Avda. del Rosario, 30.
974 250 463.

Angües
Los Rosales. Joaquín Costa, 31. 974 260 031.

Arguis
Restaurante El Rincón de Arguis. Pirineos, 4.
607 118 801.
La Foz. Afueras, s/n.
974 272 004.

Ayerbe
Restaurante El Rincón de Palacio.
Pza. Ramón y Cajal, 34.
974 380 164.
Restaurante Hotel Villa de Ayerbe.
Duque de Bivona, 15.
974 380 080.
Restaurante Floresta.
Estación, 2.
974 380 259.
Restaurante La Banera.
Ctra. de Loarre, Camping «La Galliguera»
974 380 242.
Restaurante Las Piscinas.
Joaquín Costa, 24.
974 380 111.
Restaurante O' Callejón de Belchite.
Pza. Aragón, 8.
974 380 073.

Banastas
Hostal Restaurante Plana de Uesca.
Pico del Aguila, 20.
974 271 613.

Bolea
Restaurante Casa Rufino. Mayor, 5.
974 272 505.
Albergue Restaurante «A Gargalé» Fundos, 22.

Esquedas
Restaurante Venta del Sotón.
Ctra. N-240, km. 227.
974 270 161.

Huesca
Restaurante Flor.
974 240 402.
Restaurante Lillas Pastia. 974 211 691.
Restaurante Martín Viejo. 974 227 492.
Restaurante Las Torres.
974 228 213.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Restaurante Abadía Las Torres. 974 215 121.
Restaurante Bazul. 974 246 936.
Restaurante Hervi. 974 240 333.
Restaurante O'Fogar. 974 229 842.
Restaurante Antillón. 974 227 946.
Restaurante A. Arazo. 974 212 736.
Restaurante Henry. 974 211 379.
Restaurante Doña Taberna. 974 213 067.
Restaurante Navas. 974 212 825.
Restaurante Aparthotel Huesca. 974 239 945.
Restaurante El Bodegón. 974 231 681.
Restaurante Alvicavi. 974 220 531.

Lierta
Restaurante Capricho de Gratal. Ctra. Lierta s/n. 974 220 650.

Loarre
Camping Castillo de Loarre. Ctra. Del Castillo, s/n. 974 382 722
Restaurante Casa O'Caminero. Carretera,8 974 382 696.

Panzano
Camping Cañones de Guara y Formigua. Ctra. Aguas, s/n. 974 343 035.

Plasencia del Monte
Restaurante El Cobertizo. Ctra. Tarragona-San Sebastian, km.231. 974 270 092.

Santa Eulalia de Gállego
Hotel Alen d'Aragón. Camino de Morán. 974 382 244.

Sietamo
Restaurante La Arboleda. Ctra. Castejón, s/n.
Restaurante El Mesón de Sietamo. Ctra. Tarragona-San Sebastian, km.199. 974 340 182.

Yequeda
Restaurante Fetra. Ctra. Huesca-Sabiñanigo, km. 5,6. 974 271 136.

Para comprar

Ayerbe
Casa Ubieto. Rafael Gasset, 2. 974 380 092.

Huesca
La Confianza. Pza. López Allué, 8. 974 222 632.
Sabores de Ayer. Centro Comercial Coso Real - EROSKI. Ctra. A-132, s/n. 974 226 82.

Productores

Almudevar
Almazara Coop. Del Campo Virgen de la Corona. Av. Santiago Máximo Samper, s/n. 974 250 000.
Cooperativa Virgen de la Corona. Av. Santiago Máximo Samper, s/n - 22. 974 250 000. Vino.
Pastelería Tolosana. Pol. Ind. Canal de Monegros, parcela C-1. 974 250 705. info@pasteleriatolosana.com www.pasteleriatolosana.com

Antillón
Bodegas Valdovinos, SL Camino de la Almunia. 974 260 437. info@bodegasvaldovinos.com / www.bodegasvaldovinos.com

Ayerbe
Almazara Almendras Pirenaicas Ascaso. Ctra. A-132, km 239. 974 245 903.
Almazara Coop del Campo Santa Leticia. Av. Egea, 9. 974 380 100.
Carnicería Artesanal Fermín Marco. Plaza Aragón, 62. 974 380 010.
Carnicería Los Porches. Plaza Aragón, 62. 974 380 010.
Edra Bodegas y Viñedos, SL. Ctra. A-132, Km. 26. 679 420455 / 974 380829 edra@bodega-edra.com / http://bodega-edra.com
Miel Rufas. Plaza Aragón, 42. 974 380469 / 625 320432 www.mielrufas.com
Panadería Cesar Ascaso. Plaza Ramón y Cajal, 13. 974 380 079.

Panadería Casa Ramona. Plaza Aragón, 31. 974 380 429.

Bespén
Almazara Aceites San Fernando. Medio, 1 - 22. 608 531 464.
Bodegas Lasierra. Baja, 16. 652 791 187. info@bodegaslasierra.es www.bodegaslasierra.es
Bespén Vinos. Baja, 4. 646 779 926. bodega@bespenvinos.com www.bespenvinos.com

Bolea
Cerezas de Bolea. Ctra. Ayerbe nº2. 639 613 154.
Molino de Olivas de Bolea. Ctra. Ayerbe nº2. 974 272 520. info@aceitedebolea.es www.aceitedebolea.es
Panadería Domingo Operé. Herrerías, 1. 974 272 347.

Lierta
Legumbres de la Hoya. La Fuente, 5. 974 226 300.

Loarre
Almendras Castillo de Loarre. Carretera, 4. 974 382 708. info@almendrasloarre.com www.almendrasloarre.com

Loporzano
Almazara los Molinos de Sipan. Los Molinos de Sipan, s/n. 686 162 634.

Montmesa
Manzanilla de Montmesa. La iglesia. 974 241505 / 626 431858
Pastelería Antiga. Alcalá, s/n. 974 270 207. www.antiga.es

Murillo de Gállego
Bodegas y Viñedos Reino de los Mallos. Ctra. A-132, Km. 37,2. 974 383 015 bodega@reinodelosmallos.es / www.reinodelosmallos.es

Santa Eulalia de Gállego
Bodega Pegalaz, SL. Ctra A-1202 Km 7. Desvío Ermita Sta Quiteria. 625 643 440. www.pegalaz.com

Sieso de Huesca
Quesos Villa Villera. Afueras, s/n. 974 260 138. quesodesieso@villavillera.es

PARAÍSO DE VINO Y ACEITE A LAS FALDAS DEL PIRINEO

Un paraíso de vino y aceite a las faldas del Pirineo. Así podría definirse esta ruta por el Somontano de Barbastro, que aúna a partes iguales cultura, tradiciones gastronómicas, y unos productos naturales de reconocido prestigio. Y es que estamos en un escenario singular, ideal para el cultivo de numerosos productos, en el que la climatología ayuda mucho. Unas precipitaciones adecuadas y la cercanía del Pirineo aportan los ingredientes fundamentales a una tierra en la que la paleta de colores cambia mes a mes, haciendo imprescindible la visita durante todo el año. El río Vero va a ser un fiel compañero de esta ruta que en su mayor parte se desarrolla por las tierras del Parque Cultural del Río Vero, siguiendo el curso de sus aguas. La ruta parte de Barbastro para culminar el recorrido en la localidad de Bierge, a los pies de la Sierra de Guara.

1

MUSEO ETNOLÓGICO CASA FABIÁN

Gracias a este museo es posible conocer cómo vivieron nuestros antepasados en esta zona. La extensa variedad de aperos de labranza y objetos domésticos, nos hablan de las tradiciones y los trabajos cotidianos, tanto en el hogar como en el campo: la siega, la recolección de la uva y de la oliva, el tejido de fibras vegetales, trabajos artesanos…

C/ Baja, 16. Alquézar. Tfno: 974 318 913

Horario: Verano. De 11 a 14 h. y de 16 a 20 h. (cerrado lunes y martes por la mañana). Invierno. De 16 a 19 h. (lunes cerrado).

Barbastro es el punto de partida de este recorrido en el que el vino es un elemento vertebrador. Por ello, lo ideal es iniciar la ruta en el Conjunto de San Julián; en lo que fue un antiguo hospital, hoy se ubican varios servicios: las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vino del Somontano, la sede de la asociación que gestiona la ruta del Vino, el Espacio expositivo del Vino de la DO Somontano, la Oficina de Turismo, un restaurante (La Viña de San Julián) y una tienda de productos agroalimentarios selectos de la zona. Justo enfrente, la iglesia del complejo rehabilitada alberga un centro de interpretación que presenta los aspectos culturales, naturales y agroalimentarios más destacados del Somontano. Además, en este complejo el turista puede encontrar toda la información necesaria para realizar la Ruta del Vino del Somontano (www.rutadelvinosomontano.com).

No sólo vino

Pero Barbastro no sólo es vino, y tal vez la mejor forma de conocer in situ esos productos sea hacerlo visitando a algunos de sus productores. Tal es el caso de *Mermeladas Elasun*, en Barbastro, que elaboran innovadoras varie-

2

Espacio del Vino de la DO. Somontano

El Museo, al igual que toda la Denominación de Origen, apuesta por la modernidad. Sus dos salas ofrecen de forma amena y rigurosa toda la información que el visitante necesita para conocer el proceso de elaboración del vino y las características propias de la D.O. Somontano.

Avda de la Merced, 64. Barbastro. Tfno: 974 308 350

Horario: Verano (1 jul-31 ago) Abierto todos los días. De 10 a 20 h. Invierno (1 sep-30 jun) Abierto todos los días excepto domingos. De 10 a 14 h y de 16,30 a 19,30 h.

www.dosomontano.com www.rutadelvinosomontano.com

CULTIVO TRADICIONAL DEL OLIVO

En la comarca de Somontano de Barbastro, el olivo es un cultivo de larga tradición, y un elemento esencial de su economía, paisaje y cultura, junto con el viñedo o el almendro. Hay algo más de 3.000 hectáreas cultivadas de olivar que tiene una antigüedad superior a 80 años, de secano, y cultivado en pequeñas parcelas con baja densidad de plantación. Las variedades más abundantes son: Verdeña, que ocupa alrededor del 50 % de la superficie; Empeltre o Injerto, Alquezerana y Arbequina. En la actualidad, hay cuatro empresas que elaboran y comercializan aceite de oliva: *Hacienda Agrícola Ecostean*, *Aceites Ferrer*, *Aceites Noguero* y la *Cooperativa San Antonio*.

www.aceitedelsomontano.org

dades de mermeladas con fruta de temporada.

Y si uno quiere hacerse realmente una idea de lo mucho que ofrece esta comarca en materia gastronómica puede visitar la *Frutería del Vero*. Ubicada en una antigua fábrica de chocolate, es como una mezcla entre el colmado de toda la vida y la más moderna tienda gourmet, con el añadido de un pequeño restaurante.

TIERRA DE HUERTAS

Desde Barbastro, por la carretera A-1232, el paisaje de huertos acompaña al viajero. Aunque en los últimos tiempos, en esta comarca la huerta ha ido perdien-

3

ENODESTINO

Enodestino es una agencia de viajes especializada en destinos vinculados a la viticultura y la enología, ya sea en cursos de iniciación a la cata, rutas prediseñadas, encuentros de negocios o viajes románticos. Su campo de acción no se limita a Aragón, pudiendo elegir rutas y destinos dentro y fuera de nuestra Comunidad.

Santiago, 3, bajos. Barbastro. Tfno: 974 316 342 www.enodestino.com

El Torno de Buera

Es un antiguo molino rehabilitado que, en la actualidad, gracias a su musealización permite conocer el proceso de extracción del aceite, así como otros aspectos culturales y sociales relacionados con el producto. Allí se pueden ver diferentes sistemas de prensa utilizados en el pasado para extraer el aceite: la muela, la prensa de libra o la prensa hidráulica. Asimismo, se explican también las diferentes variedades de oliva, hasta veinte, que se pueden encontrar en Somontano.

En relación al aceite, a unos 5 km. de Buera, merece la pena visitar el Bosque de los Olivos. Es un paraje en el que se han plantado ejemplares muy antiguos representativos de las más de veinte variedades de olivos que existen el Somontano. Frente a él, se alza el Santuario de Dulcis, un templo erigido en el siglo XVII que cuenta con unas importantes yeserías de tradición mudéjar.

Actividades y servicios:

- Servicio de visitas guiadas al espacio expositivo del centro.
- Actividades didácticas para grupos escolares de todos los niveles educativos.
- Desde aquí puede realizarse la Ruta del Agua, en la localidad de Buera, integrada por la fuente, el abrevadero, los lavaderos, la balsa y los huertos.

C/ Baja. Buera nº 7
Tfno: 974 302 035
Horarios:
Verano (julio y agosto).
De 11,30 a 13,30 h.
y de 17 a 20 h.
Invierno (septiembre a junio). Sábados: de 16,30 a 19 h. Domingo y festivos: de 11,30 a 13,30 h. y de 16,30 a 19 h.

do peso por falta de relevo generacional, históricamente ha tenido un papel destacado, y cuenta con una gran riqueza y variedad. Muchos de los hortelanos de la zona se reúnen los sábados por la mañana en la Plaza del Mercado, en Barbastro. Allí se pueden adquirir productos de la huerta y variedades autóctonas como el tomate de Barbastro, la calabaza de Rabiqué con la que se elaboran los afamados pastillos, las cebollas royas o los espárragos de Barbastro. También en la plaza del Mercado, a finales de agosto, tiene lugar la Muestra de Frutas y Hortalizas, una cita anual en donde se exhiben los productos de la huerta y se celebran concursos.

En Pozán de Vero, el contrapunto a las verduras y las hortalizas lo pone *Meba*, que elabora de forma artesana todo tipo de embutidos como tortetas, longaniza, Brujitas de Pozán o chiretas. Además, tiene un restaurante junto al obrador donde sus productos son el plato estrella.

Sin salir de esta localidad, con la almendra como materia prima, Almendrados y Garrapiñados Pozán de Vero elabora el tradicional turrón negro, almendras garrapiñadas y frutos secos tostados.

RUTA DE LOS POZOS FUENTE

El sur del Somontano de Barbastro ofrece al visitante una interesante ruta por los pozos fuente de varios pueblos. El recorrido parte de Ponzano (desvío en la N-240) donde está el primero, a las afueras del pueblo. Se continúa por la A-1225 hacia Laluenga, donde podremos conocer el funcionamiento de estas obras de ingeniería hidráulica a través del Centro de los Pozos Fuente y visitar uno realmente espectacular, el Pozo Nuevo. La ruta continúa en Laperdiguera, Lagunarrota y Monesma de San Juan.

Pozo musealizado de Laluenga.
Tfno: 974 308 350
HORARIO: Verano (1 abril-30 septiembre). Todos los días, de 9 a 22 horas. Invierno (1 octubre-31 marzo). Sábados y domingos, de 10 a 20 horas.

Aceite y aguardiente

Siguiendo el curso del río Vero proponemos dos paradas más: una en Buera y otra en Colungo. Para llegar a Buera es necesario tomar un desvío a la derecha (HU-V-3501) desde la A-1232. Esta localidad tiene una relación muy estrecha con el aceite, y así lo podemos descubrir visitando el Torno de Buera, la antigua almazara de pueblo que se ha convertido en un centro interpretación del aceite.

La otra parada es en Colungo, donde *Aguardientes y Licores de Colungo* ha conservado y transmitido la tradición destiladora del aguardiente ancestralmente elaborado en el Alto Aragón.

Desviándonos unos kilómetros de Colungo, se llega a Asque. Allí, Agropecuaria Berges ha continuado la larga tradición familiar de cinco generaciones trabajando la apicultura y elabo-

7

Ecostean y ferrer, dos almazaras del Somontano

Ecostean es una empresa familiar dedicada a la producción del aceite de oliva virgen desde 1931 y que la tercera generación ha modernizado. La almazara, que ofrece visitas y degustaciones gratuitas, se ubica a tan sólo 6 km. de Barbastro, en Costean; una zona que tradicionalmente se ha dedicado al cultivo del olivo y del almendro, en las proximidades de la sierra de Salinas y entre los ríos Cinca y Vero.

Situada en Bierge, *Aceites Ferrer*, fue fundada 1959. Al igual que sucede en Ecostean, esta almazara está gestionada en la actualidad por la tercera generación familiar. En ella, además de las modernas instalaciones con las que elaboran el aceite, se pueden ver otras más antiguas que resultan de gran interés.

Hacienda Agrícola Ecostean
Plaza portal, 11. Costean
Tfno.974 308 495
www.ecostean.com
VISITAS: Previa cita

Aceites Ferrer
San Lorenzo, 6. Bierge
Tfno. 974 318 106
aceitesferrer@terra.es

LA TORTETA

Se trata de una mezcla de sangre de cerdo, pan rallado -o sopas de pan- harina y manteca, a la que se pueden añadir huevos, azúcar, anís -en forma de agua o crema-, canela y ralladura de limones. Los ingredientes se mezclan y amasan hasta conseguir una bola, que se aplasta posteriormente, dado lugar a la torteta; no obstante, también se elaboran en forma de rosquilla, que permite una más rápida y homogénea cocción. Una vez formadas, las tortetas son cocidas en un caldero con agua caliente, hasta que salen a la superficie. Se retiran y se dejan secar sobre un paño. Pueden consumirse tal cual, o, posteriormente, fritas.

rando miel de romero, tomillo y encina, de modo artesano. El néctar con el que se elaboran sus mieles procede de las flores silvestres que crecen en el Parque Natural de la Sierra y de los Cañones de Guara.

De vuelta a la ruta principal, y por la carretera A-1233 dirección a Alquézar, los olivos son una constante en el camino que discurre junto a Alquézar y a Radiquero.

QUESO Y DULCES

Desde Alquézar, dirigimos los pasos hacia Adahuesca, de donde no nos podemos ir sin probar las pastas que elabora *Repostería Artesana El Puntillo*. Los almendrados, los cafelitos, las culebretas del Somontano, las flores o los dineretes de Sevil, cuyo nombre lo deben a unos fósiles con apariencia de moneda, son algunas de las especialidades que se elaboran de forma artesana con huevo, almendra, y azúcar. En el mismo Adahuesca podemos adquirir estos productos y otros de la zona en *Las Abuelas de Sevil*. A la salida de Adahuesca, se puede hacer una parada en *Quesos de Radiquero*, y ver cómo se elaboran los quesos con leche de cabra y otros derivados de la misma.

Continuamos la ruta hacia la localidad de Bierge, donde se puede visitar la almazara de *Aceites Ferrer*, que elabora aceites de oliva virgen extra monovarietales con algunas variedades autócto-

les da nombre. En cualquier caso, desde Adahuesca también se puede tomar la A-1229 y llegar a Abiego. Allí son conocidas las tortas de nueces y de cazuela, el guirlache artesano o la coca casera que elabora *Repostería Porta*.

nas de la zona como la Verdeña, la Negral de Bierge y la Alquezrana.

La siguiente parada nos lleva a las Almunias de Rodellar, en el corazón de la Sierra de Guara, para visitar *Quesos de Guara* donde se elaboran unos quesos curados de oveja cuyos aromas y sabores nos transportan a la sierra que

Por la carretera A- 1231 se continúa hacia Azlor, Azara y Peraltilla para llegar a la N-240, desde donde podremos regresar a Barbastro para acabar este recorrido.

5

MERMELADAS ELASUN

Esta pequeña empresa ubicada en Barbastro, esta formada por dos emprendedoras que no han dejado de innovar en sus productos desde su creación. Sus mermeladas son 100 % naturales, ya que a la materia prima (frutas, algunas hortalizas e incluso flores) no se le añaden colorantes ni conservantes.
El resultado es un excelente producto de numerosas variedades: frutos rojos, manzana - kiwi, naranja con chocolate, tomate verde, violetas...

VISITAS: Previa cita — Azara, 14, bajos
Tfno: 609 821 859 — www.elasun.com

QUESOS RADIQUERO

6

Esta empresa, ubicada originariamente en Radiquero,, en la actualidad se encuentra en Adahuesca. Con una trayectoria de más de 25 años, esta quesería se ha adaptado a las nuevas tecnologías, sin perder por ello los procesos de elaboración artesanales. La materia prima, de primera calidad, es la leche de las cabras criadas en la Sierra de Sevil mediante pastos naturales. El resultado es una variedad de quesos muy apreciados en el mercado que van desde los de pasta blanda y moho blanco o azul, a los curados, pasando por el requesón hecho con el suero de la leche o el queso en aceite.

Según prestigiosos estudios la leche de cabra tiene gran calidad, pues nuestro organismo absorbe mejor sus proteínas, calcio y grasas que las de otras leches. De este modo, el consumo del queso de cabra es muy recomendable.

VISITAS: Previa cita — Ctra. A Radiquero, s/n

Tfno: 974318156 — www.quesosderadiquero.es

TIENDA ON LINE DE PRODUCTOS DEL SOMONTANO

www.productosdelsomontano.com es una tienda en Internet que comercializa productos agroalimentarios del Somontano. Esta novedosa iniciativa, apoyada por el Centro de Desarrollo del Somontano, es fruto de una agrupación de pequeñas empresas de la comarca que elaboran alimentos de calidad.

Cinco bodegas de la Denominación de Origen del Vino de Somontano (*Alodia, Ballabriga, Estada, Fábregas* y *Osca*), dos almazaras (*Aceites Ecostean* y *Aceites Noguero*) y cinco pequeñas empresas agroalimentarias (*Mermeladas Elasun, Miel de Asque, Licores de Colungo, Repostería El Puntillo* y *Quesos de Guara*) componen la variada oferta de esta tienda on line.

Con esta tienda, el cliente tiene la oportunidad de confeccionar un «carrito de la compra» variado y adaptado a su gusto y necesidades. De una forma fácil, rápida y cómoda, sin salir de casa, el cliente puede comprar los productos y enviarlos donde quiera.

Tampoco hay que perderse

Arte rupestre del Río Vero

El Arte Rupestre es uno de los recursos culturales de mayor entidad en la Comarca de Somontano de Barbastro. En el Parque Cultural del Río Vero hay más de sesenta abrigos con arte rupestre declarados Patrimonio de la Humanidad. Se conservan pinturas de todos los estilos conocidos: paleolítico, levantino y esquemático.

Para visitar los abrigos con guía e iniciarse en la Prehistoria es necesario acudir al Centro del Arte Rupestre ubicado en Colungo. www.parqueculturalriovero.com

Alquézar y la Colegiata de Santa María

La visita a la Colegiata de Santa María es obligada. Tiene un origen defensivo musulmán del siglo XI, aunque su majestuosa iglesia data del s. XVI. El claustro, con capiteles románicos historiados y pinturas murales, invita a pasearlo.

Sierra y los cañones de Guara

Numerosos turistas realizan descensos de barrancos y otras actividades de aventura en los estrechos cañones del Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara. Conviene acudir al Centro de Interpretación de Bierge, así como acercase al punto de observación de aves rapaces, y a la badina del Salto de Bierge sobre el río Alcanadre.

Huellas fósiles en Abiego

A la entrada de Abiego por la carretera de Bierge, se puede visitar un interesante conjunto de más de mil huellas fósiles de animales extinguidos, ignitas, que quedaron impresas en el barro hace 25 millones de años. Y junto a la ruta de la cabañera, se puede contemplar el monumento al siglo XX, una composición de veinte estelas de granito obra de Ulrich Rükriem, que tiene como marco de fondo la Sierra de Guara.

Tierras del sur, el observatorio astronómico y el turismo ornitológico

La zona sur del Somontano, además de tener un gran interés geológico y ornitológico, es una estupenda zona de observación astronómica. Le recomendamos que se acerque al punto de observación astronómico habilitado con tumbonas en Torres de Alcanadre, junto a la ermita de San Bartolomé.

Red de Centros Museísticos

La comarca de Somontano de Barbastro cuenta con una importante red de centros museísticos. El Torno de Buera, el Pozo de Hielo de la Barbacana en Barbastro, el museo etnológico de Casa Fabián en Alquézar, el Centro de la Alfarería en Naval, el Centro del Arte Rupestre ubicado en Colungo, el Centro de Leyendas y Tradiciones en el centro de Adahuesca, el conjunto de San Julián en Barbastro, el Pozo Fuente en Laluenga, el Centro del Río Vero en Castillazuelo, el Centro de las vías de comunicación en Castejón del Puente y Centro de Interpretación de la Sierra y los Cañones de Guara en Bierge.

Más información: www.somontano.org

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Abiego
Casa Claveria. Alta, 13. 974 319 322.

Alquézar
Hotel Maribel. Arrabal s/n. 974 318 979.
Hotel Santa Mª de Alquézar. Arrabal s/n. 974 318 436.
Hotel Villa de Alquézar. Pedro Arnal Cavero,12. 974 318 416.
Casa Alodia. San Gregorio,1. 974 318 450.

Asque
Casa Sanz. La Fuente 1. 974 318 001/620 360 682

Barbastro
Hostal Restaurante Pirineos. General Ricardos 13. 974 310 000
Hotel Gran Hotel Ciudad De Barbastro. Restaurante El Portillo. Plaza del Mercado 4. 974 308 900.
Hotel Rey Sancho Ramirez. Ctra. Nacional 240 km 162,7. 974 310 050

Bierge
Hosteria De Guara. Alojamiento y restaurante Oriente 2. 974 318 107.

Buera
Hotel La Posada De La lola. Alojamiento y restaurante. La Fuente 14. 974 318 437

Castillazuelo
Casa Ra Tenaja. Ra Plaza 4. 974 302 211.

El Grado
Hotel restaurante las Acacias. Barrio del Cinca s/n. 974 304 035.

Estada
Casa Villa Stata. La Costera s/n. 619 241 621.

Huerta de Vero
Hotel Posada El Lagar Del Vero. Alojamiento y rest. Mayor 6. 974 300 059

Pozán de Vero
Casa Palaín. Mayor 43. 974 315 188.

Para comer

Adahuesca
Restaurante El Puntillo. La Iglesia, 4. 974 318 168.

Alquezar
Restaurante Mesón Del Vero. Nueva s/n. 974 318 074.
Restaurante Casa Gervasio. Pedro Arnal Cavero 13. 974 318 282.
Restaurante La Marmita De Guara. Pilaseras s/n. 974 318 956.
Restaurante La Cocineta Arrabal 5. 974 318 278.

Bierge
Restaurante Alcandre. Ctra. Abiego-Rodellar. 974 318 412.

Barbastro
Restaurante El Placer. Goya 5. 974 308 983.
Restaurante El Portal Del Somontano. Ctra. Nacional 240 km 162,7. 974 315 368.
Restaurante Flor. Goya 3. 974 311 056.
Restaurante La Viña de San Julián. Avda. de la Merced 64. 974 315 575.

El Grado
Restaurante Bodega del Somontano. Barrio del Cinca s/n. 974 304 030.
Restaurante Tres Caminos (también alojamiento). Barrio del Cinca s/n. 974 304 052.

Enate
Restaurante Casa Teresita. Barbastro 7. 974 305 472.

Radiquero.
Restaurante Bodegas Monclus. Ctra. Radiquero-Alquezar s/n. 974 318 120.

Salas Altas
Restaurante Casa Samper. Doña Sancha 3. 974 302 102.

Para comprar

Adahuesca
Las abuelas de Sevil. Cruz del Hospital 1. 974 318 328.

El Grado
Área Somontano. Barrio del Cinca 11. 974 304 090.

Alquézar
Comercio La Tabla. Pza. Rafael Ayerbe. 974 318 461
Artesanías. San Gregorio 15. 974 318 093.
Alodia. San Gregorio 1. 974 318 450.

Barbastro
Sabores de entonces. Oncinellas 6. 974308490.
Tienda de vinos San Julián. También restaurante Complejo de San Julián. Avda. de la Merced, 64. 974 315 575
Bodega Frutería del Vero. También restaurante Romero 13. 974 311 183.
El Portal del Somontano. También restaurante Ctra. Tarragona-San Sebastián, km.162. 974 315 368.
www.productosdelsomontano.com. Tienda de productos agroalimentarios del Somontano en Internet

Productores

Asociación de Productores Agroalimentarios Somontano Natural
Plaza Portal, 11
Costean

A.I.E. Productos del Somontano
Plaza Portal, 11
Costean

Abiego
Porta. San Joaquín s/n.
974 317 200.

Adahuesca
El Puntillo Repostería Artesana. Portal, 3.
974 318 388.
Bodegas Alodia.
Ctra. A-1229, km.11,3.
679 924 266.
Quesos de Radiquero.
Ctra. Radiquero, s/n.
974 318 156.

Asque
Agropecuaria Berges.
Única, s/n. 974 318 001

Barbastro
Blecua. Ctra. Barbastro-Naval, Km.3,0.
974 302 216.
Viñas del Vero.
Ctra. Barbastro-Naval, km.3,7. 974 302 216.
Bodegas Fábregas.
Cerler, s/n. 974 310 498.
Bodegas Lalanne. Torre de San Marcos. 974 310 689.
Bodega Pirineos. Ctra. Barbastro-Naval, km.3,5.
974 311 289.
Bodegas Laus.
Ctra. N-240, km.154,8.
974 269 708.
Bodegas y Viñedos Ballabriga. Ctra. de Cregenzán, km.3.
974 310 216.
Bodega Irius.
Ctra. N-240, km 154.
902 122 211.
Bodegas Meler.
Ctra. N-240, km.155,2.
679 954 988.
Bodegas y Viñedos Olvena. Paraje El Ariño
Ctra. N-123, km.5.
974 308 481.
Bescó Artesanos.
Mermeladas Elasun.
Azara, 14 bajos.
609 821 859.
Julián Mairal. Avda Pirineos, 67. 974 311323.
Jamones Altoaragón.
Cerler, 5. 974 306 412.
Pirenaica del jamón.
Pol Ind Valle del Cinca, P-11/12. 974 311 530.
Jamones y embutidos Arnal. Estadilla, 11.
974 311 858.
Aceites Noguero. Pol Ind Valle del Cinca, P-32.
974 311 648.
Cooperativa del campo de San Antonio. Pol Ind Valle del Cinca, P-17.
974 311 927. Almazara.
Plaza San Antonio
(venta) 974 312 712.

Bierge
Aceites Ferrer. San Lorenzo, 6. 974 318 106.

Castillazuelo
Vinos y Viñedos Estada.
Ctra. Barbastro - Alquézar, Km 6,5.
667 495 952

Colungo
Aguardientes y licores de Colungo. Val, s/n.
974 306 287.

Costean
Hacienda Agrícola Ecostean. Plaza Portal, 11. 974 308 495.

El Grado
Bodega Mipanas.
Crta. A-138, Km. 14,6.
974 306 412.

Enate
Bodega Otto Bestué.
Ctra. A-138, km.0,5.
974 305 157.

Estadilla
Bodegas Raso Huete.
Joaquín Costa, 23.
974 305 447.

Bodegas Aldahara.
Ctra. Barbastro, 10.
974 305 236.

Huerta de Vero
Villa D´Orta. Plaza Mayor, 7. 974 302 072.

Ilche
Bodegas Monte Odina.
Finca Monte Odina.
619 716 382.

Las Almunias de Rodellar
Quesos Guara.
Baja, s/n. 974 318 338.

Las Cellas
Bodegas Sierra de Guara. Ctra. de Abiego, km.0,2. 974 319 363.
Abinasa. Ctra. N-240, km 180. 974 319 156.

Monesma de San Juan
Dalcamp. Constitu ción, 4. 973 760 018.

Ponzano
Bodegas Osca. La Iglesia, 1. 974 319 017.

Pozán del Vero
Menudos Barbastro
(Meba) Joaquín Campodarve, s/n. 974 302 586.
Almendrados de Pozán
Mayor 57. 974 302371.

Radiquero
Bodegas Monclús.
Ctra. Radiquero-Alquezar, s/n.974 318 120

Salas Bajas
Enate. Avda de las Artes, 1. 974 302 580.

VACUNO Y MUCHO MÁS POR LA LITERA Y EL CINCA MEDIO

La Lonja Agropecuaria de Binéfar es en este momento la más importante de ganado vacuno, no sólo en España, sino posiblemente en Europa, al concentrar a más de 100.000 terneros en un radio inferior a 30 kilómetros. Desde el punto de vista económico, por lo tanto, estamos hablando de un producto señero, pero la despensa de la Litera y el Cinca Medio, por donde discurre esta ruta, ofrece muchas más referencias: además del vacuno, las carnes de cordero, cerdo o conejo aportan grandes platos; la agricultura de regadío ofrece excelentes verduras y legumbres, así como exquisitas frutas, y en el Cinca Medio se habla mucho del pescado aragonés por excelencia: el bacalao. Monzón es el punto de partida de esta ruta que hacia el norte nos va a llevar hasta Fonz y Peralta de la Sal, y hacia el sureste, pasando por Binéfar, hasta Albelda.

1

AJOS ECOLÓGICOS

Fonz-Bio, S.L. es otra de esas empresas que prima la calidad por encima de la cantidad. Está ubicada en Fonz, y se dedica a producir y comercializar ajos ecológicos. Su visión va más allá de la producción, al asumir la comercialización del producto, haciéndolo, además, de forma novedosa, vendiendo los ajos en bolsas de dos o tres unidades para intentar llegar a nuevos clientes potenciales.

La gastronomía está muy presente en Monzón, nuestro punto de partida, y de formas muy variadas: hay restaurantes de reconocido prestigio, tiendas especializadas e iniciativas como el tradicional concurso de tapas, que es todo un clásico.

Una primera idea de cómo es esta ciudad, su historia y sus costumbres, nos la podemos hacer en el Museo Etnológico. Pero en Monzón hay que hablar, sobre todo, de tradición culinaria, de las excelentes judías que se preparan en la zona con la apreciada variedad «caparrona».

En general, las verduras y hortalizas son magníficas en Monzón y en todo el Cinca Medio, y entre ellas destacan las acelgas, los espárragos de cabeza verde, cebollas, habas tiernas, calabazas y cardos. El arroz, por otra parte, es uno de los productos más cultivados.

Postres

En los postres del Cinca Medio se introducen los productos frutales como el melocotón, las cerezas, que se utilizan para las Alegrías de Monzón (cerezas confitadas, bañadas en licor y cubiertas de chocolate), y el Melón de Cofita. También se elaboran empanadones de calabaza y farinosos de Monzón, un postre muy sabroso que lleva almendra y cabello de ángel. El mostillo, hecho con vino y frutos secos, la trenza de Monzón y el brazo de gitano de Fonz son otros postres muy conocidos.

PLATOS SEÑEROS

Antes de salir de Monzón, no está de más hacer un repaso general a la gastronomía del Cinca Medio. El ternasco (asado o guisado con espárragos), el conejo (guisado o con arroz y almendras) y el cerdo, son las carnes más habituales. La matacía sigue siendo una de las tradiciones con más raigambre en algunos pueblos y destacan los Bules, que se hacen en Albalate (bolas elaboradas con sangre de cerdo y pan) y las Coquetas de Fonz (una especie de tortetas blancas hechas con manteca y pan). El Pollo al chilindrón, además, es típico en muchos pueblos.

Las Tartaletas a la Monzón es una receta muy antigua que se elabora con cogulla, un ave de la zona que se sirve sobre rebanadas de pan o tartaletas de hojaldre. La Sopa escaldada suele servirse con un costrón, untado con ajo.

Una receta común en Albalate de Cinca son las Patatas con carne y bechamel, al igual que las Judías estofadas y la Ternera guisada.

En Navidad, en la comarca se suele comer Cardo con bacalao y en verano se celebra una curiosa

CARDO CON BACALAO

Ingredientes: cardo, ajo, bacalao, perejil, harina, aceite y almendras.

Elaboración: Se pone el bacalao en remojo dos días antes. Ponemos a cocer el cardo en agua con sal y un poco de limón. Una vez cocido, se escurre y se pasa por harina. Se fríe en una sartén con aceite en la que previamente habremos frito el bacalao también pasado por harina. Colocamos en una tartera primero el bacalao y encima el cardo y reservamos.

Preparamos una picada de ajo, perejil y almendras. En la sartén que hemos frito el bacalao y el cardo quitamos parte del aceite y refreímos un poco más de harina; echamos a continuación la picada con agua para hacer una salsa que luego vertemos sobre el cardo y el bacalao. Dejamos hervir un poco y listo para servir.

4

Ruta del agua en el Cinca

La ruta comienza en **Fonz**, población que debe su nombre a sus numerosas fuentes y manantiales de las que podemos destacar la Fuente de Abaix y el Centro de Interpretación del Agua donde se puede acceder hasta su manantial a través de un corredor subterráneo de unos 70 metros de longitud. La plaza está presidida por la Fuente de los Caños, símbolo de la villa.

Continúa la ruta en la **Almunia de San Juan**, donde a 300 metros de la población se encuentran los Aljibes de Campián, que recogen el agua de lluvia. También hay que visitar el Sifón del Sosa.

De aquí la ruta se dirige a **Alfántega**, donde se visita la Fuente de la Mora, de época medieval, y continúa en **Albalate de Cinca** visitando la Fuente del Pino, que data de 1560, siguiendo hacia **Alcolea de Cinca** donde encontramos los espectaculares saltos de agua del Molino de Cereales.

En **Pomar de Cinca** se encuentra el Puente de la Barca, obra construida para poder sujetar las sirgas de una antigua barcaza que atravesaba el Cinca y el Pozo Agullón. La ruta finaliza en **Selgua** donde se pueden visitar el Pozo Gil y los aljibes de la ermita de San Salvador.

Esta ruta cuenta con una detallada señalización turística a base de paneles y mesas de interpretación junto a los elementos patrimoniales, lo que facilita mucho su visita.

fiesta, la Caracola, en Binaced, donde se degustan caracoles.
En todos los pueblos de esta ruta, además, encontraremos algún restaurante donde degustar muchos de los platos más representativos de la comarca.

HACIA FONZ

Tras este repaso gastronómico, desde Monzón emprendemos camino hacia Fonz por la Avenida de la Almunia para coger la A-1237. La abundancia de olivos a ambos lados de la vía nos anuncia un territorio es el que el aceite tiene un gran protagonismo, como también lo tienen las producciones de cereales, vid y almendros.
Poco antes de llegar a Azanúy, se deja esta carretera y se toma la A-133. Desde este cruce, Fonz apenas dista siete kilómetros. En esta localidad nos vamos a fijar en dos iniciativas agroalimentarias. *Fonz-Bio* es una empresa que produce y comercializa ajos ecológicos y que recientemente ha ampliado sus instalaciones con un almacén más grande para poder aumentar su producción.
En esta localidad también se encuentra *Lactium Fonz*, una pequeña empresa familiar que comercializa unos sabrosos yogures de leche de oveja y quesos bajo la marca comercial Val Cinca.
Finalmente, Fonz es el punto de inicio de la ruta del agua en el Cinca Medio, que se puede re-

2

LAS SALINAS DE PERALTA

A las afueras de Peralta de la Sal se encuentran sus famosas salinas. En dirección a Gabasa, bien señalizado, un pequeño camino conduce a las piscinas artificiales que fueron explotadas hasta hace poco tiempo gracias a la riqueza en sales de las rocas que rodean la zona. Algunos estudios apuntan a que las salinas ya existían durante la época romana.

alizar de forma independiente a este recorrido por la comarca.

Hielo y sal

De regreso de nuevo hacia el cruce de Azanúy, a la izquierda tomamos la carretera local A-2215. Dejamos atrás esta localidad para dirigirnos a Peralta de la Sal, cuna de San José de Calasanz, pero donde nos interesa especialmente el salinar.

En la cercana localidad de Calasanz también es interesante, por lo bien conservado que está, acercarse a ver el pozo de hielo, en el que se muestra cómo se almacenaba el hielo para su conservación y posterior uso.

Matadero

En Calasanz concluye la primera parte de este recorrido por las comarcas del Cinca Medio y la Litera. De regreso a Monzón y por la Nacional 240, Binéfar apenas dista diez kilómetros. Desde el punto de vista económico, el matadero *Fribin* es uno de los más importantes de ganado vacuno en Europa. Y es que en el entorno del río Cinca se crían y engordan muchos terneros, que luego se sacrifican en Binéfar.

Pero de esta localidad nos vamos a quedar también con otros productos, como su reconocida gastronomía dedicada a la elabo-

3

El Recau de Binéfar

Ingredientes: 1 kg. de judías, 1 kg. de patatas, 1 taza de arroz, 100 gr. de manteca, 1 cebolla, laurel, sal y una cabeza de ajos.

Elaboración: Se ponen las judías en agua fría, se acercan al fuego y se calientan despacio. Luego se añade la cabeza de ajo, la cebolla partida en trozos, dos hojas de laurel, la manteca de cerdo y se deja cocer a fuego lento. A medio cocer se echan las patatas y quince minutos después, el arroz. Se deja hervir un cuarto de hora más y se retira para que repose. Una vez pasado el tiempo de reposo el cocido debe de quedar jugoso.

4

La figura de Teodoro Bardají

Teodoro Bardají fue mucho más que un gran cocinero. Hay autores que hablan de que su obra ha significado, entre otras cosas, el enaltecimiento de la cocina española frente a la invasión de la cocina francesa; apartar la mala imagen de la cocina española; la censura del uso de galicismo en el argot culinario proponiendo términos castellanos y un gran estudio de la cocina retrospectiva recuperando recetarios antiguos de nuestra cocina que estaban en peligro de desaparición. Del binefarense Teodoro Bardají destaca también su faceta pedagógica en las distintas publicaciones periódicas en las que colaboraba. Fruto de su afán investigador, llegó a ser un estudioso como ningún otro cocinero, de los clásicos culinarios españoles a los que defendía frente al predominio de la literatura gastronómica francesa.

ración de lomo embuchado y longaniza de Aragón, etiquetados con la C de Calidad Alimentaria, entre cuyos productores se encuentra *Fribin*, que ocupa el primer lugar en la comercialización de carne certificada en España.

Ilustre cocinero

Pero de Binéfar uno no se puede ir sin conocer la figura de Teodoro Bardají, el ilustre cocinero binefarense al que muchos consideran el más importante de la primera mitad del siglo XX en España. De algunas recetas suyas como el «Recau de Binéfar» damos buena cuenta en esta guía, pero es paseando por las calles del pueblo, hablando con sus vecinos y visitando sus restaurantes, como uno mejor se puede hacer idea del legado que Bardají dejó a las generaciones futuras.

Tierra de vino

Antes de emprender camino hacia Alcampell, el punto y final de esta ruta, merece la pena recorrer los nueve kilómetros que separan Binéfar de Binaced en sentido contrario al de la ruta original, por la A-140. En esta localidad resulta muy aconsejable acercarse hasta la conservera del

5

pueblo para, sobre todo en época de cosecha, comprar un melocotón de excelente calidad a buen precio.

De vuelta a Binéfar, y dando una pequeña vuelta, nos acercamos a Monte Julia y Esplús, el escenario en el que se cultivan dos de los mejores Vinos de la Tierra Valle del Cinca, *Valonga* y *Montejulia*, caldos tal vez no demasiado conocidos, pero muy premiados, incluso en certámenes internacionales.

Aceite y dulces

Desde Esplús, por la A-1239 regresamos de nuevo a Binéfar para emprender camino hacia los últimos pueblos que vamos a visitar en este recorrido. Por la A-140, a doce kilómetros de Binéfar, se encuentra Tamarite de Litera, donde varias almazaras elaboran y envasan aceite de oliva virgen con métodos y maquinaria tradicionales. Pero no sólo aceite podemos cargar en esta localidad. De su gastronomía son muy apreciables algunos dulces como la Mona de Pascua, los «Panadons» o los «Cagadetes de bou», así como su cerámica centrada en los objetos

La fiesta del tocino

Albelda celebra en el mes de enero su tradicional Fiesta del Tocino, que gira en torno a la matacía en esta localidad literana y que incluye la elaboración del mondongo en la plaza Mayor, además de dar a conocer las recetas típicas de la zona. Desde 1987 se celebra esta fiesta, que en 2001 fue declarada de Interés Turístico de Aragón.

para el transporte del agua y el aceite, como jarros, cántaros o tinajas.

AL AIRE LIBRE

Pero este recorrido va tocando a su fin. A siete kilómetros de Tamarite, por la A-1240 nos dirigimos a Altorricón, donde una fábrica de queso de oveja (Plaza San Blas, 5) nos ofrece la posibilidad de probar unos exquisitos productos artesanales.

Desandamos el camino hacia Albelda, el punto y final de esta ruta, que apenas dista tres kilómetros de Tamarite. Uno de los atractivos de este pueblo es la sabina milenaria, cuya edad se estima en unos tres mil años, una de las más longevas de Europa, así como uno de los limoneros más viejos de la península.

Y para terminar este estupendo recorrido por las comarcas del Cinca Medio y La Litera, qué mejor que un paseo como el que nos ofrece la ruta de los aljibes de Albelda, donde nos podemos encontrar varios depósitos que fueron excavados en la roca.

LA RUTA DE LOS ALJIBES Y DE LOS SILOS DE ALBELDA

Distribuidos por el término municipal de la localidad de Albelda, se localizan unos depósitos que fueron excavados en la roca, con el fin de recoger el agua de lluvia y almacenar el cereal.

Los aljibes, excavados en la base de estratos casi verticales de arenisca, son de tamaños y formas diferentes, y tenían como misión recoger el agua de la lluvia. Por otra parte, los silos servían para conservar el cereal y se presentan excavados como perfectas tinajas en el corazón de la roca, a salvo de humedades.

Tampoco hay que perderse

Castillo Templario de Monzón

Castillo Templario en el que vivió Jaime I y donde se ubica el Centro de Interpretación de los Templarios. La primitiva fortaleza musulmana fue conquistada por los reyes cristianos y se convirtió en la principal encomienda del Temple. Estuvo en manos de esta orden hasta la desaparición de la misma. Sufrió numerosos asedios a lo largo de su historia. Su aspecto exterior es moderno, de los siglos XVII y XVIII.

Fonz

La localidad de Fonz merece una visita, sobre todo, el casco histórico, la ruta de los palacios del Renacimiento y el Centro de Interpretación del Renacimiento.

Leyendas y tradiciones

La comarca del Cinca Medio ofrece dos interesantes rutas de las leyendas y las tradiciones. Esta ruta se inicia en Monzón, sigue hasta la Ermita de Nuestra Señora de la Alegría, el Pueyo de Santa Cruz, población conocida por sus antiguas Bodegas excavadas en la roca; se pasa junto a la Fuente de la Mora en Alfántega, y se llega a las inmediaciones del Pontón y Vía romana de Binaced. De ahí hasta Albalate de Cinca y la torre de origen almohade conocida como Torre de los Estés. Santalecina, Pomar de Cinca, Conchel y Selgua también forman parte de esta ruta.

Baldellou

Un impresionante congosto rodea Baldellou, población en la que destacan sus calles, casas solariegas y la torre-castillo de los condes de Robres del siglo XV.

Tamarite

Hay que destacar su casco histórico y la celebración del Corpus Christie, cuando las calles de la ciudad se tiñen de color con enormes alfombras florales.

Peralta de Calasanz

Casa cuna de San José de Calasanz en la que se puede visitar el Santuario y la capilla dedicada al Santo recientemente restaurada. Quedan restos del antiguo castillo y hay unas salinas en desuso.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

CINCA MEDIO

Para dormir

Albalate de Cinca
Hostal Rte. Casa Santos. Martín Retortillo. 974 468 864.
Binaced
Casa Noemí. Medio-3.
Cofita
Casa Canales. Mayor, 7. 974 412 110.
Conchel
Hotel Concilium. Medio, 20. 974 413 386.
Fonz
VTR J. Enrique Serrat. Iglesia, 8. 974 412 268.
VTR. Mª CarmenCollada. P. Mayor, 10. 974 412259.
Las Piscinas.Las Piscinas s/n. 974 412 486
Hotel Domus Fontana. P. Mayor, 6. 670 667 196.
Pilar Sese. Las Virtudes, 21. 974 412 343.
Monzón
Hotel H Con encanto N-240.km 137,5. 974 400506
Hotel Rte. Vianetto. Av. Lérida,25.974 401 900
Hostal Rte. La Carrasca A.Binaced, 2. 974 400 004
Hostal Rte. Venecia Cervantes, 3. 974 401 227
Hostal Bellomonte. Avda. Lérida, 89.974 402 044.
Pomar De Cinca
VTR. Villa de Baena Mayor, 3. 974 413 329.
Selgua
Pensión Rte. La Armentera. Calvo Sotelo, 7. 974 402 211

Para comer

Alcolea de Cinca
El Mirador. Barbastro s/n. 974 469 052.
Hostal Rte. Las Ripas. P. Neptuno,1. 974 468 169
Hostal Rte. El Portal. Avda. Constitución s/n. 974 469 091.
Binaced
Tosca. Pza. España, 6. 974 427 349.
Brasería Casa Lola. Iglesia, 5. 974 427 498.
Conchel
El Rincon de Elo. Afueras, 28. 974 413 390.
Concilium. 974 413 386.
Fonz
La Albahaca. Maner, 22. 974 412 477.
Domus Fontana. 670 667 196.
Monzón
El Rincon Encantado. San Mateo,11.974 415 272
La Amistad. Plaza Estación, 50. 974 400 984
Campo de TiroKayac. Sta. Bárbara, 7.974 402 170
Las Vegas. Cta. Ntra. Sra. Alegría, 16. 974 415 012.
La Jacilla. Estación de autobuses. 974 402 383.
Acapulco. Avenida Lérida, 11. 974 400 185
Piscis. Plaza Aragón, 1. 974 400 048.
Centro. Santa Bárbara 9. 974 415 177.
Coctramo. Pol.Paules. Parcela 46. 974 400 142.
El Parque. Parque de Los Sotos. 974 415 102.
Paris. Santa Bárbara, 49. 974 402 112.
Euro. Avda. Nuestra Sra del Pilar, 45. 974 404 972
Jairo. Avda. Lérida, 56. 974 403 435.
El Castillo. Jaime I, 1. 974 416 323.
Mesón Autotransportes P. Paules, 60. 974 402 812
Tobando. Santa Bárbara, 3. 974 401 313.
Sin Siang Loo. C/Juan de Lanuza, 21. 974 416 331
Gran Mundo. C/Jaime I, 5. 974 415 122
Pueyo
Casa El Cura. La Iglesia, 16. 974 405 042.

LA LITERA

Para dormir

Azanuy
VTR El Pilaret. 659 483 048.
VTR Casa Sara. Comenge. 974 283 071.
Baldellou
Casa Albano. C/ Del Medio 5. 974 433 374.
Camping Las Planas de Baldellou. C/ Balsa 3. 974 434 018.
Calasanz
Casa Plana. C/ La Fuente, 27. 974 411 165.
Peralta de Calasanz
VTR Teresa Prada Canals. La Iglesia 9. 653 502 189.
VTR Pilar Casabón. 974 402 360
Peralta de la Sal
Casa Frari. Nueva 43. 974 402 360.
San Esteban de Litera
Casa Las Carrascas. Torre Las Carrascas s/n. 652 863 636.
Tamarite de Litera
Casa Galindo. Pº del Hortaz 11. 974 420 666
Casa La Franja. Cra. A-140 km. 15,500. 974 421 332

Para comer

Alcampell
El Campell. C/ Joaquín Costa, 49. 974 420 167.
El Fayón. Pza Mayor, 8. 974 421 037l.
La Fustería. Gral Coll, 11. 974 420 569.
Altorricón
Los Reales. Pza. Mayor 3. 974 425 043.
Complejo la Cova.N-240 km 121. 974 425 247.
Casa Pilar. Agustina de Aragón 26. 974 425 913.
El Pastoret. P. Mayor 16. 974 425 028.

Castillonroy
Los Amics. N-230 km 35.
974 434 002
Peralta de la Sal
Centenario
C/ Mayor 19.
974 411 145

Tamarite de Litera
La Jaima
C/ Deporte 6.
974 421 274
Larregola
Cra. Nal 240, Km. 122.
974 425 455

Lo Forn
Avda. Albelda 3.
974 421 581
Nou 9
C/ Zaragoza 17.
974 421 805

Productores

Albalate de Cinca
Aragonesa De Olivos
Ctra. Belver s/n.
974 469 472.
Carnicería Mª. Rosa Muñoz. Damas, 5.
974 469 050.
Carniceria Castillo.
Juan 1 de Aragón.
974 469 269.
Panadería Ibáñez.
974 468 959.
Frutas Gregorio Puyal.
Pº Moya, 30. 687 455022.
Frutas César Rodellar.
La Ermita, 2.974 468830.
Albelda
Pallarés-Nadal.
Cárnicos y chacinería.
Carnicería Casa Porté
Horno,12. 974 422 826.
Panadería Antonio Enjuanes. Saco, 7.
974 420 835.
Olivera de Jesa.
Olivo nº 1. 974 420 832.
Cerámica Artística.
Cno. De la Creu, 7.
974 420 898.
Alcampell
Rasicar. Cárnicos.
J. Costa 32. 974 420 958.
Panadería y repostería Miguel Olarte.
Pza Mayor 7. 974 421 729
Aceites Satué. Ctra.
Tamarite s/n. 974 420 958
Cooperativa Agrícola.
Major s/n. 974 421 030
Quesos de La Litera Elena Uzcategui.
Afueras s/n. 974 339 077.
Alcolea de Cinca
Vicente Gou Pirla.
974 468 445.
Carnicería Cascar Osa
Calvario, 2. 974 468 395.
Pitos y Flautas.
Ctra. Caspe-Selgua s/n.
974 468 674.
Carnes Castillón. Avda.
del Sol, 4. 974 469 457.
Almunia de San Juan
Carniceria Pilar «Casa Macetas». C/El Portal, 14
974 400 140.
Aceites Rami
Altorricón
Panadería Dalmau
Carnicería José Vicente Santisteve.
Binaced
Panadería Sancho S.C.
914 430 530.
Binéfar
Fribín. 974 431 500.
Frutos Secos Borén
Ctra. Almacellas, 110.
974 431 919
Panadería Julia. C/ Las
Monjas, 17. 974 432 152
Pastelería Altabás
Avda. Aragón 19.
974 432 290.
Laura Murillo.
1º de mayo, 16.
Castillonroy
Molí de Castillonroy
Pinyana s/n. 974 434 987
Molino de Aceite Altemir Coscojuela
Mayor, 70.
Cofita
Vinos Rosa Mª Lascorz
Esplús
Carnicería Barrabás
Alta, 7. 974 435 107
Horno Esplús. Alta 12.
974 426 227
Fonz
Panadería Fumaz.
974 412 260.
Coop. Aceites de Fonz Fonzbio. Ajos Ecológicos
Ctra. Monzón s/n.
Lactium Fonz-Val Del Cinca. Quesería Yogures.
Monzón
Panaderías:
Peirón. 974 401 438.
Martinez. 974 400 527.
Delfín SCV. 974 400 222
Ardanuy. 974 416 448.
S. Francisco. 974 416 266.
Pastelerías:
Ani. 974 415 277.
Lis. 974 400 317.
Canela. 974 400185.
Carnicerías:
Cazcarra. 974 400 394.
Celia Paseo. 974 404 407
Esperanza. 974 400 704.
Forradellas. 974 402 360
Buil. 974 404 028.
Angelita. 974 401 830.
***Barro Cocido*.**
Sanjaunistas.
Pomar de Cinca
Carniceria Sancerni.
Menglanera, 5
914 413 391.
Pueyo de Santa Cruz
Barras de Aragón, S.L.
974 405 046
Alfarería Pueyo de Santa Cruz.
Cra. Monzón-Albalate.
974 405 038.
Tamarite de Litera
Carnicería Lamora-Soto
Obispo Miranda 16.
974 420 147.
Almendras Tostadas Villacampa e Hijos
La Paz 19.
Aceites Llena.
Cra Binéfar, 58.
974 420 122.

3 Buscando la fértil Ribera del Ebro

El río Ebro es protagonista de las cuatro rutas que, directamente por la Ribera Alta y Baja, o por sus aledaños, muestran lo mejor de su gastronomía y de sus actividades agroalimentarias. La borraja reina en la fértil huerta del Ebro, pero no es la única hortaliza, hay muchas más. En los alrededores del río, además, la comarca de Los Monegros supone el contrapunto absoluto, una tierra de contrastes gastronómicos, de platos sencillos y de un agro que apuesta por la transformación.

Siguiendo el curso del río, la Ribera Baja del Ebro y el Bajo Aragón-Caspe vuelven a mostrar un paisaje marcado por la huerta, pero en el que los frutales adquieren, incluso, un mayor protagonismo; que se transforma en absoluto en el recorrido que proponemos por el Bajo Cinca, que culmina en Mequinenza, prácticamente donde el río Ebro abandona el territorio aragonés.

Recorrido de la ruta

La localidad de Remolinos es conocida por sus **minas de sal** gema, que se comercializa en toda España.

Entre los productos de la huerta de la Ribera Alta del Ebro, la **borraja** es una de las grandes protagonistas.

En **Monegrillo** se elabora una gran variedad de quesos siguiendo un proceso artesanal.

La **repostería** tradicional de Los Monegros es de una gran calidad.

Entre los frutales, los **melocotoneros** dominan el paisaje de la comarca del Bajo Aragón Caspe.

Los **tomates secos de Caspe** han perdido todo el agua, pero conservan su magnífico sabor.

La **variedad arbequina** es la aceituna más extendida en la ribera del Cinca.

En la comarca del Bajo Cinca se elaboran **vinos** de magnífica calidad, como los de Bodegas Valonga.

La borraja, reina de la huerta

De Gallur a Remolinos proponemos en esta ruta contagiarnos de las vueltas y revueltas que marca el trazado del río Ebro en su tramo medio. No va a ser, por lo tanto, un recorrido lineal; durante el trayecto iremos de una orilla a otra del río, pero siempre la huerta estará presente en este ir y venir. Y de los productos de la huerta, la borraja va a ser la que ejerza de guía por un territorio, el de la Ribera Alta del Ebro, en el que lo que se come está directamente relacionado con los que se produce, es decir, muchas verduras y hortalizas, una gran variedad de frutas, y otros productos elaborados que se muestran en un recetario tradicional muy amplio.

El trabajo en el campo y la transformación de los productos van muy de la mano en la primera parada de esta ruta, que parte de

En agua de borrajas

Son mayoría quienes consideran despectiva la expresión popular «quedarse en agua de borrajas», olvidando las numerosas virtudes, tanto del agua, como de la planta. Quede claro, pues, que el agua de borrajas es buena, desmintiendo el dicho; igual que el aceite de este vegetal, su flor y, naturalmente, el tallo y la hojas, delicia gastronómica de Aragón y, especialmente, de la Ribera Alta del Ebro. Se trata de la única hortaliza que en Aragón ostenta la C de Calidad Alimentaria.

Gallur. Y lo hace en una empresa señera, *Industrias Coquet*, una de las que más y mejor ha puesto en valor los productos vegetales de la Ribera Alta del Ebro.

En Gallur también se puede disfrutar de una visita a la antigua bodega del Canal Imperial de Aragón, que fue almacén de numerosos cultivos agrícolas. Tras su inhabilitación para tal fin fue rescatada del abandono y cedida por la Confederación Hidrográfica del Ebro al Ayuntamiento de Gallur, quien una vez restaurada la ha destinado a alojar exposiciones artísticas.

Cruzamos el Ebro

Abandonamos Gallur por la carretera autonómica A-127, atravesando el espectacular puente de las Arcadas. Es la primera ocasión a lo largo de esta ruta en la que se cruza el Ebro. A siete kilómetros se encuentra el cruce de la carretera A-126 que nos va a devolver de nuevo a la ribera del río. Dos kilómetros después hay que tomar otro desvío (CP-03) que conduce directamente a Pradilla de Ebro, de nuevo en la misma orilla del río, pero en la otra margen.

En esta localidad destacamos una propuesta gastronómica que no tiene relación con los estupendos productos de la huerta. Y es que la carne también está muy presente en el recetario tradicional de la Ribera Alta del Ebro, y en Pradilla hay que citar un plato típico que llama la atención tanto por su resultado final, como por su nombre: *Cualquier cosa*. Entre sus

Cualquier cosa

Ingredientes: Medio kilo de tajo bajo de ternasco, huevos, espárragos blancos, un ajo, un chorizo, una longaniza, un vaso de vino blanco, caldo de carne, aceite de oliva.

Elaboración: Cortar a dados el tajo bajo, la longaniza y el chorizo. Freírlo añadiendo el ajo picado y los espárragos. Añadir el vino y reducir con el caldo durante media hora. A continuación, escaldar los huevos poco antes de servir.

1

La Coscorana

Se trata de una torta típica de Pradilla de Ebro en la que se insertan huevos; luego se adorna con clara de huevo batida al punto de nieve y posteriormente se recubre con una capa de confites de colores este es el típico dulce que se come el primer domingo de mayo y que da nombre a ese día festivo en el que después de salir de romería a la ermita de San Isidro se reúnen para comer todos juntos.

ingredientes, cuya receta se reseña en estas páginas, se encuentra la longaniza que María Delia Marquina elabora con esmero en este pueblo. No hay que abandonar Pradilla sin hacer un alto en su carnicería.

En cualquier caso, al margen de los productos cárnicos, este municipio es un gran productor de cebolla, con una producción que supera los siete millones de kilos al año.

2

Un mundo de conservas

Desde que *Industrias Coquet* se estableció en Gallur en 1972, su dedicación a transformar los productos vegetales de la Ribera Alta del Ebro ha permanecido invariable, aunque en estos años algunas cosas sí que han cambiado en su forma de trabajar. A las tradicionales conservas vegetales como el espárrago, el pimiento, el tomate o algunas verduras como puerros o alcachofas, se han ido incorporando nuevos productos como, por ejemplo, los encurtidos y los platos cocinados.

Un producto como los ajos suaves ha sido un hito para Coquet, ya que le ha permitido a esta empresa familiar abrir mercados en numerosos países europeos y en Estados Unidos, donde hoy en día también llegan sus conservas.

www.coquet.es

3

Tomillo ecológico

En Boquiñeni se encuentra la única plantación de tomillo ecológico de Aragón, que dirige Pablo Latorre. Prácticamente todo este cultivo ecológico se dirige a Alemania. El uso que se le da es muy variado: condimento, fitoterapia, elaboración de las llamadas hierbas de Provenza, ingrediente en «potitos» (en el caso de la salvia). Por eso es imprescindible que no tenga ningún elemento químico.

A juicio de Pablo Latorre, «aunque es pronto para hablar de repercusiones en la comarca, los cultivos ecológicos pueden suponer en el futuro una alternativa a la agricultura tradicional».

Producto ecológico

Desde Pradilla cruzamos de nuevo el río para acercarnos a Boquiñeni, donde Luis Pablo Latorre está al frente de un curioso cultivo de tomillo ecológico, la única plantación de estas características que casi con total seguridad existe en Aragón.

En varias localidades de este recorrido por la Ribera Alta se puede cruzar en barca el río Ebro. Es el caso de Pradilla de Ebro y Boquiñeni. El río y el embarcadero están muy cerca de este último pueblo. Su uso es lúdico y no tiene un horario fijo por lo que para poder hacer este trayecto

4

Los duques de Villahermosa

La construcción del palacio de los duques de Villahermosa se debe, en la parte más antigua, a don Martín de Gurrea y Aragón (1550-1581). Edificio de dos plantas, hecho en ladrillo, al que las sucesivas remodelaciones barrocas y neoclásicas no han alterado en lo sustancial el carácter renacentista que se desprende de su fachada y de su patio interior cuadrado, con porche adintelado de columnas dóricas en piedra, a través del cual se accede a la monumental escalera de honor que conduce a la planta noble del palacio.

Tfno: 976 615 011. VISITAS: Previa cita.

hay que contactar con el Ayuntamiento (Tfno: 976 652 201).
Si no podemos cruzar el río en barca, desde hace muy poco podemos hacerlo por el recientemente inaugurado puente y carretera que ha construido la Diputación de Zaragoza para unir las orillas del Ebro entre Pradilla y Boquiñeni.

La huella de Cervantes

Por la carretera CP-32 y atravesando la cercana localidad de Luceni, dos pueblos vinculados a una de las grandes obras de la literatura universal como es El Quijote, salen a nuestro encuentro: Pedrola y Alcalá de Ebro. Desde Luceni se toma la CV-615 hasta la N-232.A la izquierda y después de recorrer cinco kilómetros se encuentra, de nuevo a la izquierda, el cruce que lleva directamente a Pedrola y a Alcalá de Ebro, donde además de la rica huerta de la ribera nos podemos hacer eco de lo que todavía queda en estas localidades del delirio cervantino.
Además de conocer el palacio de los duques de Villahermosa, en Pedrola, donde parece ser que

5

El salmón de Alagón

Se dice que un arriero en el siglo XVIII pasó por Alagón con una carga de salmón con destino a Zaragoza o para la mesa del rey; tal cosa ocurría el martes santo. Con amenazas consiguieron los del pueblo que les vendiese una arroba, al mismo precio que la pagasen en Zaragoza, porque ellos no eran menos que los de la capital. El regidor zaragozano, hombre de buen humor, tasó el pescado a onza de oro por onza de peso, con lo que los de Alagón hubieron de pagar por la arroba 138,240 reales, en moneda de Castilla.
Algunos se comprometieron a pagarla en tres o cuatro plazos y los más hipotecaron sus casas con un censo perpetuo de seis o de doce reales.
La anécdota dio lugar al aforismo: «Eres más caro que el salmón de Alagón».
Oficina Municipal de Turismo de Alagón: 976 611 814

estuvo alojado Miguel de Cervantes, en la cercana Alcalá de Ebro también nos podremos hacer una idea de cómo debió ser el efímero dominio que Sancho Panza tuvo de la Ínsula Barataria. Y aunque no sea de la zona, bien podremos acompañar esta visita, para una mejor ambientación, con un buen trozo de queso de Tronchón, citado en El Quijote.

Obra hidráulica

Desde Pedrola volvemos a acceder a la N-232 y en la cercana Figueruelas a la autovía del Ebro, en dirección a Zaragoza. Poco antes de llegar a Alagón se encuentra el desvío que a mano derecha conduce a Grisén por la carretera A-122. A un par de kilómetros está el desvío que conduce, a la izquierda, a este pueblo, donde nos vamos a fijar en una gran obra de ingeniería hidráulica que habla de la importancia del agua: las Murallas de Grisén. Este acueducto de casi dos kilómetros ideado por Ramón de Pignatelli permitió elevar el Canal Imperial para salvar el río Jalón.

6

El puerto de Grisén

Cerca de Grisén se puede visitar el conocido como antiguo puerto de la localidad, que después de la Guerra Civil española registró una gran actividad. Y es que en los difíciles años de la posguerra, el Canal Imperial fue muy utilizado para el transporte de alimentos y, especialmente, de la gran producción de hortalizas y fruta de la zona.

7

Alimentos sin gluten

Natural Aliment Factory es una empresa innovadora en el sector de la dietética nutricional, que se encuentra en Alagón. Desde 1998 se dedica en exclusiva a la fabricación sin gluten de alta calidad. Se trata de una empresa pionera en la fabricación de pan sin gluten congelado para panaderías. Además, han desarrollado una amplia gama de alimentos sin gluten envasados en atmósfera protectora con larga caducidad sin necesidad de frío y con una textura y sabores propios.

Natural Aliment Factory. Avda. Repol, parcela 2, naves 5 y 6. Pol. La Ciruela. Alagón. Tfno: 976 612 300. VISITAS: Previa cita.

ALIMENTOS ESPECIALES

Ya apunta hacia su conclusión esta ruta, y una de las últimas visitas es a Alagón, junto a la autovía. A pesar de las infraestructuras creadas en su entorno, como la propia autovía o la fábrica de Opel España, en la economía de este pueblo sigue teniendo una gran importancia el cultivo de frutas y hortalizas, y entre estas últimas, de nuevo la borraja. Pero en Alagón también nos vamos a fijar en la actividad de una empresa, *Natural Aliment Factory*, que produce pasta y bollería ecológica, y para celíacos y diabéticos.

Antes de abandonar Alagón nos acercamos a un curioso aforismo que tiene a esta localidad como protagonista: «Eres más caro que el salmón de Alagón», o «El salmón a doblón, que así lo pagaron los de Alagón», cuyo origen explicamos detalladamente en estas páginas.

La última vez que cruzamos el río lo hacemos desde Alagón por la carretera A-126 para dirigir los pasos hacia Remolinos. La localidad es conocida por sus minas de sal gema, sedimentos del mar que cubría el valle del Ebro hace millones de años.

Y curiosamente, para concluir este recorrido no vamos a recurrir a los productos de la rica huerta de la Ribera del Ebro. En el mismo Remolinos proponemos visitar la carnicería que Sara Supervía tiene en la localidad, donde elabora numerosos productos derivados del cerdo como longaniza, chorizo o salchichas. Se trata de un buen contrapunto a una ruta muy, muy verde.

8

LAS MINAS DE SAL DE REMOLINOS

La sal es el único mineral que puede comer el hombre. Y de ello saben mucho en Remolinos, donde sus reconocidas minas de sal gema probablemente ya fueron explotadas en la época romana o incluso, anteriormente.

En la actualidad, Ibérica de Sales fabrica y comercializa todo tipo de sales para la alimentación humana, la descalcificación, la industria, la ganadería o el deshielo de carreteras.

Ibérica de Sales. C/ Escarihuela s/n. Remolinos. Tfno: 976 618 165

VISITAS: Previa cita.

Tampoco hay que perderse

En Alagón

Una visita al Museo de arte contemporáneo Hispano-Mejicano de Alagón y en el mismo edificio, la cúpula que corona la escalera de la Casa de Cultura, de Francisco de Goya. Además, una visita a la Peña Sajeño Aragonesa, que cada 5 años (en los terminados en 0 y en 5) acoge al pueblo hermano de Sax (Alicante) con sus desfiles de moros y cristianos. www.alagon.es

En Alcalá y Cabañas de Ebro

Una navegación por el Ebro hasta las playa de Cabañas de Ebro con EbroNautas: paseos guiados por geólogos con intepretación de la flora y fauna del ecosistema fluvial. www.ebronautas.com

Una oportunidad de navegar por el río de forma segura, divertida y enriquecedora. Una forma sana y respetuosa de disfrutar del medio ambiente más cercano y sorprendente. www.cabanasdeebro.com

En Remolinos

Las pechinas de la Iglesia parroquial de Remolinos, pintadas por Francisco de Goya. Y una subida a la Ermita del Santo Cristo en el Monte del Castellar, desde donde divisar el valle del Ebro en todo su esplendor. www.remolinos.org

En Grisén

El paraje natural denominado Las Murallas o El Caracol (donde se unen los términos municipales de Grisén, Pinseque y Alagón) y dónde el Canal Imperial de Aragón sobrevuela el cauce del río Jalón (toda una obra de ingeniería hidráulica de D. Ramón Pignatelli.

En Gallur

El puente de las Arcadas sobre el Ebro y la bodega del Canal Imperial. Para después hacer un paseo en bicicleta por buena parte de la Comarca de la Ribera Alta del Ebro, con inicio en Gallur y finalización en las Murallas de Grisén o Caracol de Alagón. www.gallur.es

Ruta por el Canal Imperial de Aragón

El Canal Imperial de Aragón atraviesa la Ribera Alta del Ebro de oeste a este. Se puede realizar un recorrido desde Gallur hasta el acueducto del Jalón disfrutando de esta emblemática obra y toda la riqueza agrícola y medioambiental que genera. El trayecto se realiza por caminos de servicio del Canal, los denominados cajeros, por los que está prohibido circular con vehículos a motor. Otra posibilidad es utilizar los caminos que discurren en paralelo al canal en casi todo el recorrido.

Desnivel: prácticamente llano. Distancia: 22 kilómetros.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Alagón
Hostal-Restaurante Baraka. San Pedro,13. 976 616 011.
Hostal-Restaurante Los Angeles. Pza. Alhóndiga, 4. 976 611 340.
Pensión Mª Carmen. Portillo, 3. 2º Dcha.
Boquiñeni
Casa Turismo Rural Navarro. Avda. Zaragoza, 4. 618 277 237.
Cabañas de Ebro
Casa Turismo Rural «Casa Guadalupe» Callizo La Jota, 3. 637 524 363.
Hostal-Restaurante Cubero. Joaquín Costa s/n. 976 611 720.
Figueruelas
Hotel Restaurante Casa Beltrán. Ctra. Logroño, km 27 Figueruelas. 976 612 504.
Luceni
Casa Turismo Rural Casa Alejandro. www.casaalejandro.com
Oitura - Barboles
Casa Turismo Rural La Casona. Renfe, s/n. 976 654 348.
Pedrola
Hotel-Restaurante Castillo Bonavia. Ctra.N-232. 976 619 000.
Pinseque
Pensión Habitaciones Discoves. San Roque, 8.
Hostal Los Faroles. Ctra Logroño, Km 18,5. 976 617 156.
Pradilla
Bar-Restaurante Los Danzantes. Soledad, 6. 976 860 095.
Remolinos
Hostal-Restaurante Los Marinos. Mayor, 6. 976 618 294.
Sobradiel
Casa Turismo Rural La Atalaya. Fdz. Rodriguez, 1. 976 139 212.
Gallur
Hostal El Colono. Constitución. 976 864 275.

Para comer

Alcala De Ebro
Cafeteria Las Truchas. Cº De La Estación, 55. 976 615 738.
Alagón
El Tomillar. Carrera de Caballos, 58. 976 610 587.
«Quilba III» Pza.España,10. 976 610 209.
Los Panaderos. Carrera Caballos s/n. 976 611 404
Riga.Avda. Zaragoza, 8. 976 612 816.
Estación Miravegas. Ctra. Logroño-Zaragoza, Km 13. 976 613 250.
Boquiñeni
Bar-Cafeteria El Joyosero. Miguel Servet, 15. 976 652 221.
Bar-Cafeteria Los Gemelos. Joaquín Costa, 34. 976 652 431.
Cabañas De Ebro
Cubero. Joaquín Costa s/n. 976 611 720.
Figueruelas
Sapial. Mayor, 8. 976 656 109.
Vista Alegre. Ctra. Zaragoza-Logroño, 26,8. 976 611 162.
Casa Beltran. Ctra.Logroño-Zaragoza, Km 132. 976 612 504.
Gallur
El Rincón Del Gallo. Ugt,1. 976 864 021.
El Colono. Constitución, 13. 976 864 275.
Gallur. Ctra.Nal-232, Km286. 976 864 041.
Grisén
La Terraza. Avda. Fernando Zamora, 47. 976 611 635.
Núcleo. San Martin, s/n. 976 611 996.
Casa Guillen. Carmen, 3 (Marlofa). 976 653 076
La Joyosa
Casa Guillen. Carmen, 3. 976 653 076.
Las Postas de la Joyosa. Ctra. Zaragoza-Logroño, Km 19. 976 653 811.
B.P. Truckstop. Ctra. Logroño, Km 25,7. 976 653 811
Luceni
Venus. Fco. Goya, 14. 976 652 328.
Hotel Restaurante La Imperial. Ctra.N-232, Km 276. 976 652 111.
Pedrola
P.81. Avda. Abelardo Algora,6. 976 615 376.
Castillo Bonavia. Ctra. N-232. 976 61 90 00.
Pinseque
Rincon De Viñales. Avda. De Viñales, 6. 976 65 16 83.
Golf Los Lagos. Cº. de Viñales, s/n. 976 617 938
Avenida. Avda. Estación,15. 976 617 176.
Restaurante-Café «Café Del Sastre».
Pradilla De Ebro
Los Cazadores. Silencio, 1. 976 860 127.
Bar-Restaurante Los Danzantes. Soledad, 6. 976 860 095.

Remolinos
La Gasolinera. Ctra. Alagón-Tudela, Km 9,7. 976 61 81 79.
Sobradiel
Ars Sobradiel. Ap 68, Km 283. 976 13 90 35.

Torres De Berrellen
Vanessa. Avda.Goya, 26. 976 65 10 55.
Restaurante Café Aroa. Avda. Goya , 8. 976 65 32 87

Para comprar

Alagón
Frutas Lahuerta
Don Artal de Alagón, 5
Pradilla
Charcutería-carnicería Maria Delia Marquina
976 860 108
Remolinos
Sara Supervía
Carnes finas de la tierra
976 618 120

Productores

Alagón
Amanida SA. Avda. Zaragoza, 83. 976 613 232. Encurtidos.
Frutas Angel Luengo Martínez. Ctra. Alagón-Tauste, s/n. 976 614 014.
Frutas Latorre Domínguez. Manifestación del Reino, s/n. 976 611 885.
Juan José Cerrada Viar. 976 611 848. Borrajas.
Natural Aliment Factory SL. Pol. Industrial «La Ciruela» 976 553 421. Pasta y bollería para celíacos, diabéticos y ecológica.
Sdad. Coop. Agraria San Antonio. Pº Torremata, s/n. 976 610 845.
Boquiñeni
Luis Pablo Latorre Ballarín SL. 976 488 328 Aromáticas (tomillo). Trigo. Maiz.
Unión de Agricultores. Camino de los Plantados, s/n. 976 652 381.
Cabañas de Ebro
Zaragalán SL. Pol. Industrial «Montecitos», s/n. 625 058 713. Frutas.
Fire SL. Bº Estación, s/n. 976 311 085. Regaliz.
Coop. Agrícola San Ildefonso. Barrio de la Estación, s/n. 976610645.

Gallur
Montolar Julián CB. Estación, s/n. 976 864 218. Hortalizas.
Industrias Coquet SA Camino Real, 15. 976 864 860. Frutas y Hortalizas. Productos ecológicos y encurtidos.
Hnos. Sierra SC. Miguel de Miguel. 976 857 293. Cereal.
Montolar Larrode CB. Estación, s/n. 976 864 363. Hortalizas.
Hortícola El Vergal SL. 609 329 038. Cebolla.
Fermín Vicuña. 690 15 09 84. Cebolla.
Bopepor SL. Pol. Industrial «Monte Blanco». 976 866 204. Despiece cerdo.
Cooperativa Agraria San Pedro. Diseminados, s/n. 976 864 898.
Grisén
Conservas San Martín. San Martín, 15. 976 610 913.
Luceni
Rosa Casado. Pablo Serrano, 14. 976 651 464. Carnicería-Charcutería.
Pedrola
Cooperativa Comarcal del Campo San Roque. Ventas del Canal, 5. 976 615 111 .
Copla, Soc. Coop. Canal, 12. 976 619 055.

Pradilla
Lars Ebro. SL. Pº Ebro, s/n. 677 166 739. Cebollas.
Mª Delia Marquina. Remolinos, 19. 976 86 01 08. Carnicería-Charcutería.
Coop. San Sebastián. Costa Joaquín, 61. 976 860 109.
Remolinos
Cárnicas la Barraca. Escuelas Nuevas, s/n. 976 61 83 54. Embutidos.
Remoplan S. Teruel, s/n. 656 817 092. Hortalizas.
Francisco Tejero Carreras. Teruel, s/n. 656 817 092. Verduras: Borraja, lechuga y productos temporada.
Sara Supervía. Horno, 13. 976 618 120. Carnicería-Charcutería.
Coop.del Campo San Antonio. Camino Gabardera, s/n. 976 618 183.
Torres de Berrellén
Montserrat Hernández Vizuete. San Andrés, 3. 647 060 436. Carnicería-Charcutería.

CONTRASTES GASTRONÓMICOS EN LOS MONEGROS

ACEITE EN ALBERUELA DE TUBO

1

Aceites Palacio es una empresa familiar tradicional, dedicada a la fabricación del aceite de oliva. Esta almazara consta en documentos que datan de 1838. Desde entonces ha ido incorporando las nuevas tecnologías para la elaboración de sus productos, manteniendo siempre la selección y elaboración tradicional para conseguir los mejores aceites artesanales.

C/ San Lorenzo, 1. Alberuela de Tubo. Tfno: 974 395 050/670 395 151

VISITAS: Con cita previa. De lunes a viernes por la mañana.

PRECIO: 1,5 € adulto y niños gratis (menores de 12 años).

Los Monegros es un territorio de grandes contrastes, también en los aspectos gastronómicos y de producción agroalimentaria. En esta ruta vamos a conocer que en Los Monegros, por ejemplo, se produce un arroz de gran calidad, también es tierra de olivos y hortalizas, y podemos encontrar magníficos embutidos y productos cárnicos. Desde Sariñena proponemos un recorrido por la comarca alrededor de las sierras de Alcubierre, Lanaja y Pallaruelo, con una breve incursión hacia el norte hasta llegar a Grañén.

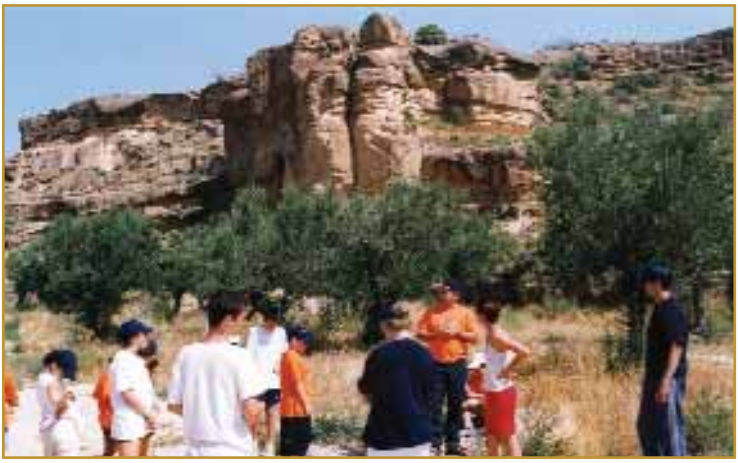
El profesor Antonio Beltrán, nacido en Sariñena y uno de los monegrinos más ilustres, nos va a servir de inspiración en este recorrido por Los Monegros. Durante su etapa como presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía impulsó algunas publicaciones como el libro *Las recetas de la Abuela,* en el que los niños de Sariñena recogieron propuestas tan sugerentes como las «Patatas a la Rafaela» o los «Empanadicos de calabaza roja». Como homenaje al profesor Beltrán, esta inquietud se ha traducido en la organización de las Jornadas Gastronómicas «Antonio Beltrán», con las que se persigue recuperar y preservar recetas tradicionales de la zona que forman parte de la cultura monegrina. Pero este interés por no perder viejas tradiciones se conjuga perfectamente en Sariñena con la puesta en marcha de interesantes proyectos como el de *Derivados Cárnicos Monegros*, que ofrece una visión actualizada de la elaboración de embutidos,

2

Derivados Cárnicos Monegros

Esta empresa elabora productos cárnicos artesanos de alta calidad: embutidos, chacinas tradicionales y patés. También tienen platos preparados como canelones, lasagna, empanados y adobados. Su última creación es el paté de Ternasco de Monegros y las piernas ahumadas de Ternasco de Monegros.

- Ctra. Sariñena - Bº Estación, 82. Sariñena.
Tfno: 974 571 320.
VISITAS: Previo aviso.



El arroz de Los Monegros

En la actualidad *Arrocera del Pirineo* comercializa entre el 50 y el 60 por ciento del arroz aragonés, y está desarrollando tres ensayos de entre veinte y veinticinco variedades en Alcolea de Cinca, Grañén (Huesca) y Ejea de los Caballeros.

El arroz que se cultiva es de tipo japonés, de grano pequeño, redondeado y con textura perlada. Está muy bien visto por los entendidos puesto que según dicen absorbe los sabores de los caldos con los que se elabora.

chacinas tradicionales y patés.

En Sariñena también nos podemos acercar al Museo de la Laguna (Tfno: 974 570 873) que tiene una sala dedicada a difundir la cultura popular de la localidad.

Hacia Grañén

Antes de emprender esta ruta alrededor de las principales sierras de Los Monegros, siguiendo el curso del río Flumen, nos dirigimos desde Sariñena hacia Grañén por carretera A-129. Aproximadamente a seis kilómetros hay que tomar la A-1210, que nos va a acercar a dos de los productos tal vez menos conocidos de Los Monegros: el aceite y el arroz. Después de pasar Lalueza, en el siguiente cruce a la derecha, emprendemos camino hacia Alberuela de Tubo por la A-1223, donde tiene su sede *Aceites Palacio*, una empresa familiar que también elabora patés de aceituna.

Entre Sodeto y Alberuela de Tubo se encuentra el Parque de la Gabarda, una gran aula de la naturaleza que además cuenta con numerosas zonas de ocio para los más pequeños. Pero en este recorrido nos interesa conocer, sobre todo, sus oliveras centenarias -alrededor de 500- de las que se ha conseguido extraer un excelente aceite ecológico mediante técnicas tradicionales. El Rincón del Olivar, así se llama la magnífica finca en la que están plantados estos olivos.

Antes de regresar de nuevo a Grañén, podemos hacer una parada en Sodeto para visitar el Centro de Interpretación de los Pueblos de Colonización, y conocer un poco mejor cómo fue el proceso de creación de estos pueblos monegrinos.

Por la misma carretera, en el primer cruce a la derecha, tomamos la A-1210.A nueve kilómetros se encuentra Grañén, donde las aguas del Canal de Monegros han permitido la incorporación de cultivos como el arroz, de cuya calidad da buena fe en la localidad la *cooperativa Arrocera del Pirineo*.

Para iniciar la ruta principal vol-

3 Los pueblos de colonización

En Sodeto tenemos la posibilidad de conocer cómo se formaron los pueblos de colonización de Los Monegros. En la casa que ocupó el capataz que participó en la construcción del pueblo se ha levantado este centro. Fotografías antiguas, objetos y maquetas muestran cómo se construyó.

El centro cuenta con audioguías en varios idiomas.

Sodeto. Tfno: 974 395 001

Horario: Sábados, domingos y festivos, de 11 a 14 h. y de 16 a 19 h.

vemos a Sariñena con la intención de dirigir los pasos hacia el oeste de la comarca, en dirección a Leciñena por la carretera A-129. Pero antes de llegar a Lanaja, Alcubierre y Leciñena, un desvío a mano izquierda (CHE-1407) nos acerca a la localidad de San Juan de Flumen, donde descubrimos otra de las peculiaridades de Los Monegros no demasiado conocida: su rica huerta. En concreto, no hay que dejar pasar por alto los pimientos de piquillo que elabora de forma artesanal José María Andrés, asados a la leña y pelados a mano. Se venden en envases de distintos tamaños, así que hay para todos los gustos.

En Lanaja

De regreso de nuevo a la A-129, la siguiente parada es en Lanaja, donde nos vamos a fijar también en algunos de los productos más representativos de la comarca: los derivados del cerdo. *Rainsa Alimentación* ofrece en su establecimiento una variada muestra de bolas de morcilla, butifarras, chorizos, longanizas o salchichas, e incluso ofrece la posibilidad de hacer envíos de productos con seguridad.

De la repostería tradicional de Los Monegros también hay una

La Asociación Agroalimentaria de Los Monegros

La Asociación de Productores de Alimentos Ecológicos de Los Monegros «Dorondón Monegros» tiene, entre otros objetivos, la promoción de los productos alimentarios ecológicos de Los Monegros, la recuperación de especies tradicionales (semillas y razas autóctonas de cultivos) y preservar las elaboraciones para procesar los productos ecológicos.

Trigo Aragón 03

La variedad de trigo Aragón 03 se ha explotado regularmente en la comarca de Los Monegros desde tiempos inmemoriales y era la preferida para la panificación por sus propiedades nutricionales y organolépticas. Dejó de cultivarse a mediados de los años 80 debido a la menor demanda y a la competencia de otras variedades foráneas.

En toda la comarca monegrina, tan sólo la familia Laviña, de la localidad de Perdiguera, mantuvo la semilla antigua. Y otro vecino, Juan José Marcén, descendiente de Leciñena, se preocupó de introducir su cultivo entre un buen número de agricultores para mejorar la calidad de los productos. Finalmente, la culminación del proyecto llegó de la mano de Ecomonegros 03, que se ha encargado de la elaboración y distribución del producto final, completando así todo el proceso desde la producción hasta la venta del trigo y derivados.

buena muestra en Lanaja, donde Antonio Gazol ofrece una gran variedad de productos, entre los que destacan los dobladillos, empanadas de atún y tomate, empanadones o tortas de bizcocho y de fiesta. En Lanaja, algunos de los atractivos que merecen una visita son las construcciones del Caño, las Arcadas, el Pozo de Hielo o el Canal.

Hacia Leciñena

Doce kilómetros separan Lanaja de Alcubierre, donde las laminerías de *Hermanos Berdún* también merecen una atención especial. Siendo un pueblo no excesivamente grande, resulta curioso el protagonismo que en él tiene el dulce, donde *Repostería Valero* también ofrece dulces tradicionales de la zona como farinosos, tortas de cazuela, cantos o tortas de moño.

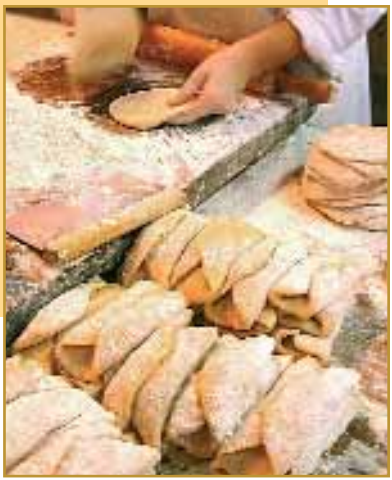
Por la misma carretera y a 16 kilómetros de Lanaja llegamos a Leciñena, donde nos fijamos en una interesante iniciativa empresarial: *Ecomonegros 03*. Es, al mis-

4

DULCES EN ALCUBIERRE

Turrones, mazapanes, pralinés, farinosos o caracolas forman parte de las dulces propuestas de la *Pastelería Berdún*, de Alcubierre. Desde 1922 se ubica en Berdún, donde trabajan diferentes labores de pastelería, repostería y, en temporada, los turrones tradicionales. La empresa ha ampliado sus puntos de venta, y en la actualidad tienen tienda en Zaragoza y en Grañén. Además, se han apuntado a las nuevas tecnologías y a través de la web se pueden realizar pedidos de productos no perecederos.

- Plaza de España, 18. Alcubierre. Tfno: 974 574 255
- Tienda on-line: www.pasteleria-berdun.com



mo tiempo, una panadería y un molino ecológico, cuyo máximo interés radica en el hecho de que realizan el ciclo completo de producción, es decir, el cultivo del trigo de forma biológica, el almacenaje y limpieza del mismo, su molienda de manera integral en molino de piedra, la elaboración de productos derivados como pan y bollería íntegramente ecológicos, y su venta y distribución.

MIEL Y QUESO

A 13 kilómetros de Leciñena se encuentra el desvío que nos lleva de nuevo hacia Sariñena. A mano izquierda se toma la carretera A-1104 en dirección a Farlete. En el siguiente pueblo, Monegrillo, encontramos dos interesantes productos como son la miel y el queso. En el caso de la miel, la climatología de Los Monegros limita su producción, pero la dota a la vez de una calidad exquisita. *Jalea de Luz* es la empresa que comercializa este producto en Monegrillo. Los quesos que Jesús Laguna elabora en esta localidad son otro de los atractivos gastronómicos.

DE REGRESO

Bujaraloz es el próximo destino de este recorrido que prosigue por la A-1104 en dirección a La Almolda,

donde la despensa monegrina nos ofrece un dulce tradicional: las mallorcas de La Almolda. Desde este pueblo se toma a la derecha la carretera A-230 y a ocho kilómetros se encuentra Bujaraloz. En su término se ubica la empresa más grande que se dedica en España al envasado y comercialización de huevos de codorniz.

Desde Bujaraloz emprendemos la última parte de este recorrido en dirección a Sariñena por la A-230. Castejón de Monegros, a 16 kilómetros, es la próxima parada, donde la miel vuelve a reclamar nuestra atención. En esta localidad se puede conocer cómo se elabora la miel de milflores y romero Castillo de Monegros, un trabajo que viene marcado por la tradición árabe de la región.

Dos recetas

En Sariñena, de nuevo, se cierra el círculo de este delicioso recorrido por Los Monegros. Como colofón al mismo nos vamos a quedar con dos propuestas

5

Huevos de codorniz

Huevos Villagrasa produce alrededor de 130.000 huevos de codorniz (frescos y cocidos) cada día, que llegan a todos los rincones de España. Al mercado nacional se dirige aproximadamente el 50% de la producción, mientras que el resto se distribuye en Francia. En la graja de Bujaraloz las codornices están aproximadamente un año y es durante los meses de verano cuando se cambian las aves. Una vez que dejan de producir, su salida comercial es para patés o ya cocinadas, se envasan al vacío. Así se completa el ciclo en esta peculiar explotación avícola de Los Monegros. - Ctra. de Valfarta, s/n. Bujaraloz. Tfno: 608 032 944. VISITAS: Previa cita.

QUESO DE MONEGROS

6

Jesús Laguna elabora en Monegrillo quesos de gran calidad siguiendo un proceso artesanal orientado a un máximo aprovechamiento de las características que proporciona la leche cruda de oveja. Su maduración mínima es de tres meses y presentan cuatro tipos quesos en cuanto a tamaño y forma.

Estos quesos se empezaron a vender en los pueblos cercanos a Monegrillo, pero poco a poco han llegado a muchas más localidades como Zaragoza, Huesca, el Pirineo aragonés y Cataluña

C/ Rosario, 13. Monegrillo. Tfno: 976 163 211. VISITAS: Previa cita

gastronómicas. Una de ellas –el Conejo enterrado– es una receta que data de la Edad de Bronce; la otra, los Huevos al salmorrejo, forman parte de una tradición culinaria mucho más reciente. Dos propuestas más que recomendables para dar por concluido este recorrido cargado de contrastes.

7

MIEL CASTILLO DE MONEGROS

La miel artesana de romero y mil flores «Castillo de Monegros» viene marcada por la tradición árabe de su región. Las colmenas se encuentran a 500 metros de altitud, en una zona de escasas lluvia, donde se consigue un néctar de gran calidad. El proceso de recolección y envasado es totalmente artesanal. C/ Abadía, nº 21. Castejón de Monegros Tfno: 976 172 728. VISITAS: Previa cita.

Tampoco hay que perderse

Parque Gabarda Aventura

Parque geológico, arqueológico y de aventura. Se trata de una instalación entre árboles. Hay juegos aéreos, puentes de tablas, pasarelas, troncos y tirolinas que los menores, cuyas edades están comprendidas entre 3 y 14 años deben atravesar sujetados con un arnés y un mosquetón a la sirga principal. Se encuentra en Sodeto.

Monasterio de Sijena

Se trata de un monasterio románico de los siglos XII y XIII. Destacan la portada de influencia bizantina, la sala capitular, el panteón real y los restos de pinturas que hay en su interior. El monasterio fue fundado por la Reina Sancha de Castilla en 1188.

La Cartuja de Nª Sª de las Fuentes

La Cartuja de Nuestra Señora de Las Fuentes se ubica en el término municipal de Sariñena. Es un monumento emblemático de la comarca que fue declarado conjunto histórico-artístico en 1995. Es una de las tres únicas cartujas existentes en Aragón. Alberga un conjunto valiosísimo de pinturas murales de Bayeu, cuñado de Goya.

La laguna de Sariñena

Esta laguna se encuentra rodeada por un ambiente muy árido, de manera que, una laguna de origen endorreico, se ha convertido en un punto destacado del paisaje en el que se acumulan gran cantidad de sales, tanto en la propia laguna, como en toda la franja circundante.

Ruta de Orwell

La Sierra de Alcubierre sufrió con intensidad el impacto de la Guerra Civil, que vivió en primera persona el escritor británico George Orwell. Se ha creado una ruta con diversos vestigios de la época que, tras ser recuperados, constituyen la base de este itinerario, uno de los elementos dinamizadores del turismo cultural de la comarca.

Tozal de la Cobeta

Jubierre es una de las zonas más impresionantes de Los Monegros, donde la erosión ha dado lugar a todo tipo de relieves y formas muy singulares. Es el caso del itinerario, debidamente señalizado y balizado, que nos lleva al Tozal de la Cobeta.
Más información: 976 570 701

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Alcubierre
Camping Sierra de Alcubierre. Plaza España, 14. 974 574 263.

Bujaraloz
Hotel-Restaurante Español Ctra. N-II, km 390. 976173 192.
Casa Marieta La Luna, s/n. 976 173 547.

Castejón De Monegros
Pensión La Chipranera Mayor, 24. 976 172 607.

Frula
Casa Frula. Iglesia, 4. 974 307 034

Grañén
Casa Lachos. Huesca, 30. 974 391 170. www.casalachos.com
Hotel-Restaurante Cuatro Hermanos. Joaquín Costa, 47. 974 390 018.

La Almolda
La Chocolatera. Santa Bárbara, 4. 976 171 677.

Lanaja
Casa El Chusco. La Fuente, s/n. 645 891 891. www.casaelchusco.com

Leciñena
Albergue Santuario de Monegros. Cº la Virgen s/n. 660 760 753. www.alberguemonegros.com
Casa El Serral. Ctra. A-129, desvío km 28,3. 976 291 495.
Hostal Posada del Portegao. Iglesia, 3. 976 168 392.

Marcén
Casa Lansaque. Alta, 4. 974 392 974.

San Lorenzo del Flumen
Casa La Pardina. Fresno, 1. 626 288 127.

Sangarrén
Casa Cávez. Alvarado, 18. 670 285 108. www.casacavez.es

Sariñena
Hotel-Restaurante Sariñena. Constitución, 6. 974 570 711 www.hotelsariñena.com
Hostal Alcanadre. Avda. Fraga, s/n. 974 572 432. www.hostalalcanadre.com

Sena
Hotel-Restaurante Mapa Siglo XXI. Avda. Huesca, 57. 974 578 266.

Sodeto
Casa Rosa. Guitarrico, 18. 974 395 479.

Tardienta
Casa Marga. Iglesia, 24. 974 253 166. www.casamarga.es
Hotel-Cueva Tardienta-Monegros. Afueras, s/n. 609 638 243. www.hotelcueva.com

Torralba De Aragón
Hotel Costalaz Plaza. Ramón y Cajal, 1. 974 253 269. www.costalaz.com

Villanueva De Sigena
Casa Helvética. Diputación Provincial de Huesca, 13. 974 578 279.

Para comer

Alcubierre
Rte. Manuela. Plaza España, 1. 974574255.

Bujaraloz
Rte. Mesón Los Maños. Ctra. N-II, Km 391. 976 173 019

Grañén
Restaurante Cañardo. Juan XXIII, 12. 974390223.
Restaurante Jano. Juan XXIII, 3. 974 390 425.

Huerto
Rte. Casa Alvira. Pirineos, 2. 974395159.

Lanaja
Rte. Oto. Mayor, 8. 974 574 098.

Peñalba
Rte. Patxy 2. Autonomía de Aragón, 18. 974 463 040
Rte. Asador La Ruta. Ctra. N-II, km 401. 974 462 018.
Rte. Las Mañas. Ramón y Cajal, 25. 974 463 167.

Perdiguera
Rte. Asteruelas. Del Paso, 10. 976 168 129.

Robres
Rte. Asador La Plana. Ctra. Alcubierre, s/n. 646 472 546.

San Juan de Flumen
Rte. Asador La Sabina. Progreso, s/n. 974572170. www.casaruralasadorlasabina.com

San Lorenzo del Flumen
Rte. Luis. Ballerías, 2. 974 395 214.

Sariñena
Pizzería Góngola 1. Avenida Huesca, 24 - Pasaje. 974 57 03 32
Rte. Monegros. Ctra. Fraga, s/n. 974 570 037.

Tardienta
Rte. Bolea. La Virgen, 2. 974 253 026.

Villanueva de Sigena.
Rte. La Bodega. Pza. España, s/n. 974578187.

Productores

Albero Bajo

Ecohuerto SL. Afueras de San Gregorio s/n. 974 246 695. Frutas y Verduras Ecológicas. www.ecohuerto.com

Alberuela de Tubo

Aceites Palacio. San Lorenzo, 1. 974395050. Aceite. www.aceitespalacio.com

Alcubierre

Reposteria Valero. Enrique Cuevas, 3. 974 574 298. Repostería.

Hnos Berdún, SL Pl. España, 18. 974 574 255. Repostería www.pasteleria-berdun.com

Almuniente

Ignacio Monesma e hijos, SL. Duque Solferino, 16. 974 390 219. Repostería.

Frula

Fernando Sanagustin Abadía. Avda de la Paz, 1. 974 39 27 43. Reposteria.

Bujaraloz

Huevos de Codorniz. Félix Villagrasa Aguilar. Ctra. Valfarta, s/n. 976173275.

Panadería Claver, SC. La Iglesia, 3. 976 173 149.

Tocineria Aguilar. Santa Bárbara, 11. 976 173 067. Mondongo artesano.

Tocineria Villagrasa Mayor, 27. 976 173 548. Mondongo artesano.

Castejón De Monegros

Miel Castillo de Monegros. Avenida Sta. Ana, 2. 976 172 728.

Grañén

Arrocera del Pirineo, SCL. Afueras, s/n. 974390870.

Lanaja

Rainsa Alimentación. Sta. Engracia, 7. 974574707. Mondongo artesano.

Antonio Gazol. Montestruc, 10. 974 57 41 49. Reposteria.

Bodega Francisco Ezquerra. La Paz, 2. 974 24 12 33. Vinos.

Leciñena

Ecomonegros 03, SLL. Almendro, 17. 976166084. Panaderia y Reposteria Ecológicas. www.ecomonegros.com

Horno Faustino SC. Albero, 4. 976 16 82 03

Carniceria Jose Miguel. C/Albero, 5. 976 168 464 Mondongo artesano.

Jaime Seral Montesa. Calle Mayor, 49. 976 166 105. Carne y embutidos.

Monegrillo

Jalea de Luz. Rey Católico, s/n. 618 629 915. Miel ecológica. www.jaleadeluz.com

Quesos de Monegros Rosario, 13. 976 163 211. www.quesomonegros.com

Peñalba

Sara Orús Gros. Ramón y Cajal, 17. 625489614. Carne y Mondongo artesano.

Begoña. Pza. la Constitución, 6. 974 46 31 99. Carne y elaboración de embutidos.

Perdiguera

Ecoguaral, SC. El Paso, 11. 976 168305. Hortícolas y aceite, ecológicos. www.ecoguaral.com

Robres

Panaderia Serrano Padre Moreu, 9. 974392027. Reposteria.

Casa Belarmino Barón de Romaña, 17. 974 39 21 25. Repostería.

Sariñena

Enrique Novellón Buisac. Santa Maria, 9. 974 570 805. Mondongo artesano.

Mariano Odina Sagarra Avda Huesca, 18. 974 57 03 31. Carnicería.

Panaderia Reposteria Villanua SC. C/Justo Comín, 9. 974 57 01 66.

Salvador Trallero Galicia. Dato, 5. 974 570 079. Repostería.

Herlamón S.A. - Mundolamin. Ronda San Francisco, 35. 974 57 06 36. Reposteria a través de Internet. www.mundolamin.com

Derivados Cárnicos Monegros. Barrio Estación, 82. 974 571320. Paté de ternasco.

San Juan de Flumen

José María Andrés Unzurrunzaga. Monegros, 21. 974572108. Pimientos de piquillo.

Sena

Panaderia Guarga. Sta. Cruz, 29. 974578335. Almendrados Casa de la Pía.

Tardienta

Bodega Ortiz Oses. Miguel Ortiz Oses, 8. 974 25 30 03. Vinos.

Carniceria Luis Oliva Jose Maria Peleato, s/n. 974 25 33 65. Mondongo Artesano.

Pedro Barluenga Alcubierre. La Virgen, 32. 974 25 31 05. Mondongo Artesano.

Villanueva de Sigena

Maria Jose Blecua Rodellar. Joaquin Costa, 3. 974 57 82 48. Reposteria.

Jose Miguel Guiral Ramón. Plaza Miguel Servet, 5. 974 57 84 00 Repostería.

La despensa de los meandros del Ebro, el mar de Aragón y el bajo Matarraña

El último tramo aragonés del río Ebro recorre las comarcas de la Ribera Baja del Ebro y Bajo Aragón Caspe - Baix Aragó Casp, protagonizando un paisaje dominado por la huerta -pero no sólo- entre Quinto y Nonaspe. El aceite en Caspe, Maella o Fabara, Escatrón, Quinto, Chiprana y Nonaspe, amparado por la DO. Aceite del Bajo Aragón, tiene un gran protagonismo, el que aportan las 34 almazaras de la zona.

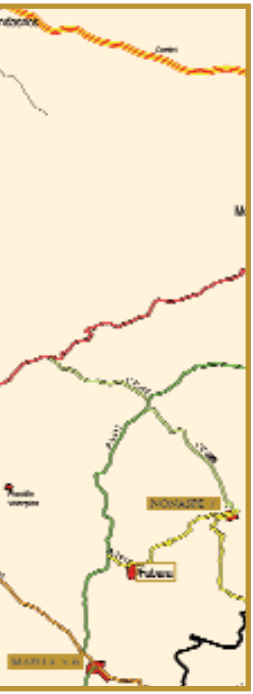
Tomates secos de Caspe

1

«En el cañizo, con la colaboración desinteresada del sol, se van secando los jugosos tomates hasta quedar reducidos a retorcidos pellejos de pobre apariencia, pero que esconden mil delicias. Han perdido agua, pero queda todo el sabor. Así se conservan en el invierno».

Miguel Caballú Albiac

Empezamos esta ruta en Pina de Ebro, Gelsa y Quinto, capital de la comarca de la Ribera Baja del Ebro, con la grata compañía de un buen aceite de oliva y la terminaremos en la desembocadura del Matarraña en Fayón, pasando por Fabara y Nonaspe. Se da la casualidad que hay tantos pueblos ribereños del Matarraña en esta comarca como en la comarca del Matarraña, donde los productos más relevantes los ofrecen los frutales -sobre todo el melocotonero-, el olivo y el almendro.



El *Aceite Vegabonastre* que se elabora en Quinto supone un buen punto de partida, oro líquido amparado por la DO. del Bajo Aragón para emprender una ruta cuya columna vertebral es la carretera autonómica A-221.

Continuando por esta vía, a 13 kilómetros se encuentra La Zaida, donde el olivo sigue siendo el gran protagonista de un paisaje marcado por las vueltas y revueltas de los meandros del Ebro. De hecho, conviene acercarse al mirador que hay en esta localidad, desde el que se puede contemplar una magnífica panorámica de los alrededores.

Miel Monte Aragón

2

En Chiprana, María Luisa Gracia elabora la *Miel Monte Aragón*. Todo un lujo para el paladar que se puede adquirir en la misma localidad.

Mayor, 5. Chiprana.

Tfno: 976 499 583

La aceituna de Caspe

Esta variedad aragonesa se supone que procede de algún injerto de una variedad andaluza introducida en la Ribera Baja del Ebro. Las condiciones climáticas y del terreno en la zona han generado un fruto de unas características organolépticas envidiables.

La recolección se realiza a finales de septiembre y se introduce en salmuera para someterla a una fermentación natural. Tras este proceso se parte la aceituna para eliminar el amargor y se desagua las veces que se considere necesario, finalizando su elaboración con un aliño de hinojo que redondea su sabor.

QUESOS LOS ARCOS

5

La granja Los Arcos elabora distintos tipos de quesos y otros productos lácteos de oveja, vaca y cabra. Los Arcos comenzó su actividad con los quesos de vaca, que elabora con el ganado frisón que tiene en la granja, ampliando con posterioridad sus productos con leche de oveja y de cabra. Su última apuesta han sido los postres: yogur, flanes, requesones de todo tipo de sabores y quedadas, entre otros.

Ctra. Zaragoza km.2. Caspe.

Tfno: 976 631 905. www.quesoslosarcos.com

MOLINOS

A tres kilómetros, en dirección hacia Caspe, tomamos el desvío a la izquierda (CP-16) que conduce a Cinco Olivas, donde llama nuestra atención el edificio rehabilitado del molino aceitero de la localidad, a la orilla del Ebro. Se trata de un edificio del siglo XVI que aprovechaba el caudal del agua como las turbinas actuales para generar la energía necesaria capaz de moler las aceitunas.

No es éste el único molino que se puede visitar en la zona. Alborge está muy cerca de Cinco Olivas. Se accede por la carretera VP-30 y antes de llegar a Sástago hay que girar a la izquierda por la CV-411 cruzando el río. En Alborge hay un molino harinero y otro de aceite, y en la zona más alta de la localidad, una nevera excavada en la roca y muy bien conservada.

SÁSTAGO

De regreso a la carretera A-221 enseguida se llega a Sástago, donde merece la pena acercarse al mirador de los Meandros, antes de llegar al cruce con la carretera A-2105, que va a Bujaraloz. La huerta, alineada en rectángulos perfectos, y los nuevos regadíos, forman parte de un paisaje en el que el río avanza muy lentamente.

Cinco kilómetros separan Sástago de Escatrón, y además del olivo,

nuevos árboles frutales se suman al paisaje de esta ruta –especialmente desde Escatrón a Chiprana–. El melocotonero todavía no tiene un gran protagonismo en Escatrón. Nos encontramos en la provincia de Zaragoza, pero su producción ya está acogida a la Denominación de Origen Melocotón de Calanda.

Bajo Aragón

Desde Escatrón y por la A-221 nos adentramos en la comarca del Bajo Aragón/Caspe para acercarnos en primer lugar a Chiprana, donde la producción ligada al olivo es la más importante. De hecho, dos empresas, *Aceites Barriendos*, y *Aceitunas y Encurtidos Sariñena*, ofrecen en sus dos versiones el rico fruto del olivo. En la zona, además, el protagonismo absoluto se lo lleva una variedad de aceituna propia: la oliva de Caspe, muy apreciada.

En Chiprana las fincas de frutales siguen siendo la principal seña de identidad del paisaje y en esta localidad también elabora miel un productor.

Caspe

Desde Chiprana, el siguiente pueblo que sale a nuestro encuentro es Caspe, cabecera de la comarca del Bajo Aragón/Caspe, ubicada en el sudeste de la provincia de Zaragoza y que forma parte de la DO. Aceite del Bajo Aragón. En concreto, de las 37.000 hectáreas de la denominación, algunas de ellas se encuentran en los tér-

Fritada aragonesa

Ingredientes: (4 personas): 500 gr. de calabacín, 500 gr. de patata, 1 cebolla, 2 pimientos rojos, 250 gr. de tomates, 50 gr. de bonito en escabeche, 1 huevo, 2 decilitros de aceite de oliva.

Preparación: Se trocea el calabacín y la patata. Al mismo tiempo, los pimientos rojos se cortan en cuadrados pequeños, como los tomates. Una vez limpios, freir los cuatro productos por separado y pochar la cebolla. Después de escurrirlos bien, juntar todos los productos y dejarlos 10 minutos a fuego lento hasta que se terminen de hacer. Se añade el bonito en escabeche y un huevo crudo. Mezclar bien durante cinco minutos más y listo para comer.

MUSEO DE LA PESCA DE CASPE

4

El Museo de la Pesca se encuentra a orillas del Mar de Aragón. El centro muestra la evolución del oficio tradicional de pescador, reflejo de la evolución socio-económica de toda la ribera.

Cuenta con dos grandes escenarios: «Superficie», espacio al que se accede nada más entrar al museo y en el que se muestran paneles y proyecciones acerca del mundo de la pesca visto desde la perspectiva terrestre; y «Profundidad», escenario dedicado a sensaciones subacuáticas de objetos y sonidos virtuales de los fondos del embalse.

Urbanización El Dique. Caspe. Tfno: 976 636 533

VISITAS: Sábados y domingos, de 11 a 13 h. y de 18 a 21 h. De lunes a viernes se pueden concertar visitas de grupos.

minos de Fabara, Caspe o Maella.

Y ello se nota en la actividad agroindustrial, que en el caso de Caspe ha estado muy volcada en la aceitunas, ya que era la zona más productora de aderezo de aceituna en Aragón. Un ejemplo de esta actividad la tenemos en *Aceitunas y Encurtidos Molina*, con una elaboración más artesanal, y en *Aceitunas Acemar*, que la realiza de forma más industrial.

En Caspe, también, uno de los recursos agroalimentarios más importantes para el futuro frutícola de la zona es la Finca experimental frutícola, financiada por la DGA, CEDEMAR y el Ayuntamiento de Caspe, y que sirve para investigar nuevas variedades de fruta y analizar sus posibilidades futuras de productividad.

HORTALIZAS Y FRUTA

Al margen de la aceituna, las aguas

del embalse de Mequinenza riegan una rica huerta en la que no faltan tomates, borrajas, judías, bisaltos, cardo, calabacines o pimientos. *Hermanos Mestre* es una de las empresas con una producción más grande, especialmente de tomate fresco.

Y entre los vegetales, punto y aparte merece el tomate seco de Caspe, una especialidad local, no suficientemente conocida, pero que supone un bocado exquisito. Pero son las fincas de frutales las que siguen dominando el paisaje y la actividad económica de la zona. En ellas se produce, sobre todo, melocotón de diferentes variedades –no sólo de la DO. Melocotón de Calanda– y, entre otras frutas, destaca la cereza, ya que nos encontramos en la mayor zona productora de Aragón, junto a La Almunia.

Además, se trata de la primera comarca en la que se experimentó con diferentes variedades, sobre todo tempranas, de cerezas.

Queso y repostería

En Caspe tampoco hay que dejar de probar los *quesos artesanos Los Arcos*, que elabora una empresa familiar desde 1992 con la leche del ganado de su propia granja.

Y qué decir de la repostería; pues que en este recorrido también la hay muy interesante. *Panaderías Agrupadas de Caspe*, por ejemplo, lleva muchos años implantada en la localidad. Entre sus productos, destacan la Torta de Balsa y las magdalenas, que comercializa en muchos establecimientos de Zaragoza.

Mar de Aragón

En el entorno de Caspe, el embalse de Mequinenza no sólo ha permitido poner en valor la huerta de esta comarca; también es un referente para los deportes náuticos y para una actividad como la pesca, que en

la zona genera una importante actividad económica. Para complementar las posibilidades que ofrece el Mar de Aragón, en Caspe se ha abierto un Museo de la Pesca que bien merece una visita.

HACIA MAELLA

A 21 kilómetros de Caspe, por la A-221, se encuentra Maella, una localidad en la que de nuevo el aceite y el melocotón son protagonistas absolutos de su actividad agrícola, aunque en este caso sí que encontramos una variante importante: el vino, con la presencia de la *bodega Vinos Montaner*, que comercializa sus caldos como Vinos de la Tierra del Bajo Aragón.

Pero de todos estos productos, tal vez es en el aceite donde esta localidad está más volcada.

5

VINOS MONTANER

Esta bodega elabora en la actualidad aproximadamente 250.000 litros de vino, que se comercializa en una tienda de productos agroalimentarios situada en Maella, envasados en formatos de dos y cinco litros en los comercios cercanos. Por otra parte, se embotellan unas 7.000 botellas de gran calidad que se comercializan en toda España.

- Tienda: Avda. Aragón, 85. Maella

En Maella, en concreto, existen tres almazaras que producen un magnifico producto, siendo *Alcañiz Millán* quien lo elabora de forma más tradicional y ecológica.
En cualquier caso, esta localidad también es una gran productora de Melocotón de Calanda y de Melocotón Tardío de Calanda, hasta el punto de que le dedica una feria en el mes de septiembre para ensalzar la calidad de este producto.
Por último, la cocina maellana tiene muchos productos tradicionales como los farinetes, los crespillos o la coca.

Lejos del río

La ruta, que definitivamente se ha alejado del curso del Ebro, va llegando a su fin, aunque todavía tenemos que acercarnos a varios municipios importantes.
A un kilómetro de Maella, en dirección a Caspe, se encuentra a la derecha el cruce que lleva a Fabara (A-2411), donde encontramos varios proyectos empresariales vinculados a la gastronomía que se alejan del aceite y el melocotón. *Elafos*, por ejemplo, es una empresa productora y distribuidora de alimentos ecológicos y biodinámicos; *Dinamis SC.* también comercializa productos ecológicos, aceite y frutos secos, y *Bodegas Satué* elabora vinos tradicionales y ecológicos.

Hacia Nonaspe

Continuando por la A-2411,

Feria del Melocotón de Maella 6

La Feria del Melocotón de Maella se celebra en el mes de septiembre. Se organizan charlas, mesas redondas, demostraciones y exposiciones de productos y actos para el público infantil.
Además, se desarrollan clases magistrales sobre elaboración de recetas de melocotón y hay un concurso de recetas con melocotones.

zadora de almendras, y también se produce un estupendo aceite y vino.

Para despedir este recorrido, tanto por Nonaspe como por la cercana localidad de Fayón, el cauce del río Matarraña ofrece alguno de sus parajes más hermosos, aunque tal vez menos conocidos. Acercarse a la desembocadura de este río, en Fayón, supone un magnífico colofón natural para este recorrido, ya que se trata de uno de los espacios más espectaculares de la cuenca del Ebro, y que sin duda merece la pena visitar.

Nonaspe supone el punto final de esta ruta, y el colofón lo vamos a poner haciendo una visita al Museo Etnológico de la localidad, realizando un viaje con mucho encanto por las tradiciones de la zona.

En Nonaspe, además, existe una importante empresa comercializ-

7

MUSEO ETNOLÓGICO DE NONASPE

El museo se encuentra distribuido en tres plantas en las que recrean diferentes ambientes y mobiliario de una casa de labradores, con los aperos e instrumentos que utilizaban para su trabajo

C/ Sol de Vila, s/n. Teléfono: 976 636 001.

VISITAS: Previa cita.

Tampoco hay que perderse

Lepida Celsa, en Velilla de Ebro

El yacimiento de Colonia Celsa se encuentra en la ladera de un cabezo sobre la población de Velilla de Ebro. Se trata de una sección del Museo de Zaragoza. Es la primera colonia romana del valle del Ebro; fue fundada sobre la ibérica Celse, en el año 44 a.C. con el nombre de Julia Victrix Lepida.

El molino aceitero de Cinco Olivas

El antiguo Molino Aceitero de Cinco Olivas, con más de 150 años de antigüedad, muestra un estado de conservación excelente, ya que fue restaurado recientemente. Está situado en un lugar muy atractivo, frente al embarcadero municipal a orillas del río Ebro.

El monasterio de Rueda

Es uno de los monasterios cistercienses más importantes de Aragón. La construcción comenzó en 1202 y finalizó a finales del siglo XIV. En él se aprecian numerosos estilos arquitectónicos como el románico, el gótico o el mudéjar.

La colegiata de Santa María la Mayor

Es el edificio más monumental de Caspe. El templo, restaurado con bastante fidelidad, es uno de los más notables que el gótico purista legó en Aragón, todavía influido por el estilo cisterciense. Se construyó en los siglos XIV-XV por la orden militar de San Juan. Albergó, junto con el Castillo del Bailío, la celebración de uno de los hechos históricos más importantes de Aragón: El Compromiso de Caspe.

El mausoleo romano de Fabara

En la margen izquierda del Matarraña se levanta el mausoleo romano de Lucio Emilio Lupu, conocido popularmente como Casa de las Moras. Posiblemente el mejor conservado de España, a pesar de los ataques infligidos por el paso del tiempo y por la incultura de algunos. Fue declarado monumento nacional en 1931.

La desembocadura del río Matarraña

La desembocadura del río Matarraña en el Ebro, a la altura de Fayón, contemplada desde el mirador de la ermita del Pilar es una de las imágenes más impactantes y maravillosas, no sólo de esta comarca, sino de todo el recorrido del río Ebro.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

RIBERA BAJA DEL EBRO

Para dormir

Alborge
Casa Rural Casa de Diezmos del Monasterio de Rueda. Mayor nº 2.
976 178 529.

Escatrón
Hotel Restaurante Atrapasueños.
San Francisco nº 1 - 3.
976 171 100.
Pensión Mayor
Mayor nº 41.
976 170 194.
Hostal Restaurante El Embarcadero.
Paseo del Ebro s/n.
976 170 300.

Sástago
Hostal Restaurante Monasterio de Rueda.
Joaquín Costa s/n
976 178 287.
Hospedería Monasterio de Rueda. Ctra. Sástago-Escatrón Km. 9.
976 170 016.

Quinto
Pensión Plaza. Plaza. España nº8. 976 177 248.
Pensión Restaurante Quinto.
Ctra. Castellón Km.41.
976 177 218.
Casa Rural Paraje Luco
Paraje Luco nº 6.
976 177 213.

Para comer

Escatrón
Restaurante El Tonel.
Justicia de Aragón s/n.
976 170 403.
Restaurante Los Arcos de Lidia. Monesma Quilez nº15.
976 170 364.

Gelsa
Restaurante Frontón
Pza. Mayor nº 18.
976 176 461.

La Zaida
Restaurante La Zaida
Avda. Zaragoza nº 45.
976 178 770.
Restaurante La Torraza
Avda. Zaragoza nº 27.
976 178 401.

Pina De Ebro
Restaurante El Mesón.
Pza. España nº 2.
976 166 421.

Quinto
Restaurante Casa Mallor. San Juan nº 6.
976 177 047.

BAJO ARAGÓN - CASPE

Para dormir

Caspe
Hotel Restaurante Magallón. Pza.Obispo Cubeles nº 2. 976630222.
Hostal Restaurante El Surtidor. Avda. Joaquín Costa nº37. 976 639 453.
Pensión Quijote.
Pellicer nº 14. 976630678
Apartamentos Turísticos Ambista
Fayón Bajo nº 27
876636484.
Hotel Mar de Aragón.
Pza. Obispo Cubeles s/n.
976 639 051.
Pensión Restaurante Los Jardines. Obispo García nº 1. 976 632 248.
Pensión Camino Jacobeo del Ebro.
Pueyo nº 4. 976.633162
Camping Lake Caspe
Ctra. N-211 Km. 286
976 632 486.

Fabara
Pensión Restaurante Ca Oliver. Fraile nº 27.
976 635 120.

Fayon
Camping Restaurante Fayón. Ebro s/n.
976 635 695.
Hostal Restaurante Roca. Ronda del Amanecer nº 25.
976 635 740.

Maella
Hostal Restaurante Fonda Barrio.
Pablo Gargallo nº 26.
976 638 009.

Para comer

Caspe
Restaurante El Trujal.
Fayón Alto nº 7.
876 636 484.
Restaurante Tapeoh.
Primo de Rivera.
876 636 245.
Restaurante Mesón del Horno. Pza. del Horno nº 4. 976 636 645.
Restaurante Brasería Los Candiles.
Pza. Madre Ferrán nº 4.
976 633 327.
Restaurante El Dique.
Urbanización El Dique.
976 631 030.
Restaurante La Bodeguita. Avda. Joaquín Costa nº 17.
976 630 667.
Restaurante Siglo XXI
Emilio Jover Aguilar s/n.
976 631 275.
Restaurante Asador J&B. Rosario nº 4.
976 631 377.
Restaurante Meridiano Cero. Crta. N-211 Km. 276. 976 634 011.
Restaurante La Estación de Borja
Industria nº 6.
976 636 520.

Chiprana
Restaurante El Mirador. Avda. Juan Carlos I s/n. 976 637 248.

Fabara
Restaurante El Farolet
Rambla Arbolitos nº8.
976 635 233.

Maella
Restaurante Kopas II.
Avda. Aragón s/n.
976 638 125.

Restaurante Cañardo
Ctra. Caspe nº 11.
976 638 620.
Restaurante Braseria Lo Bucheret
Avda. Aragón nº 62.
976 638 310.

Nonaspe
Restaurante Frontón
Trinquete nº 3.
976 636 193.

Para comprar

Caspe
Sabores de Caspe «Las Delicias»
ablo Gargallo 6.
976 631 203.
www.saboresdecaspe.es

Productores

RIBERA BAJA DEL EBRO Y BAJO ARAGÓN - CASPE

Caspe
Aceites Sanz
Plaza Madre Ferrán, 8.
976 633 342.
Aceites Marco SL.
Polígono el Castillo s/n.
976 630 144.
Bodega Ferrero
Hilarza, 26.
976 630 567.
Frutícola Bajo Aragonesa, Soc. Coop. 2º Grado. Polígono Los Arcos, Par 22.
976 633 315.
Aceite virgen extra DO aceitunas, fruta.
Cooperativa Frutícola Compromiso de Caspe S.C.L.
Polígono Los Arcos.
Parcela 22. 976 632 159.
Conservas Rabinad SA.
Avda Maella, 12.
976 630 332.
Quesos Los Arcos CB
San Vicente Ferrer, 11.
976 631 905.
Aceitunas Muniente.
Obispo García 11.
976 639 500.
Encurtidos Molina.
Alcañiz nº 15.
976 630 610.
Panaderías Agrupadas de Caspe S.L.
Miguel Agustín Príncipe nº 1. 976 630 337.
Aceitunas Acemar S.L.
Batán nº 29. 976 631 194.
Huevos Hnos. Gracia Alonso.
Carasol s/n. 976 630 703.

Chiprana
Aceites Barriendos.
Piletas 17.
976 637 267.
Aceitunas y Encurtidos Sariñena SC.
Paraje La Sarda, s/n.
976 637 226.
Miel Montearagón
Mayor nº 7-9.
976 637 243.

Escatrón
Cooperativa del Campo Santa Águeda.
Antigua Ctra. de Caspe s/n. 976 170 010.
Aceite de oliva virgen extra DO.

Fabara
Productos Ecológicos Elafos SL. Batea, 36.
976 635 381.
Bodegas Satué.
Avda La Jota, 20.
976 635 057.
Productos ecológicos Dinamis SC
Antigua Zaragoza, 27.
976 635 304.
Cooperativa del Campo San Isidro. Campo nº 1.
976 635 012.
Aceite de oliva virgen extra. D.O.

Maella
Vinos Montaner SC
Avda Aragón, 85.
976 638 384.
Aceites Alcañiz Millan SL. Fabara, 7.
976 638 225.
Aceites Gil Egerique SL.
Avda Aragón, 94.
976 638 236.
Frutícola Maellana SCL
Barrio San Sebastián, s/n.
976 638 165.
Sociedad Cooperativa Agrícola San Lorenzo.
Aragón 110. 976 638 004.
Aceite de oliva Virgen extra DO, vino, fruta.
Aceitunas Soliva. San Blas s/n. 976 638 211.

Nonaspe
Sociedad Cooperativa Agraria San Miguel
Avda Orbe Cano, s/n.
976 636 002.
Aceite de oliva virgen extra. DO Vino.

Quinto
Aceite Vegabonastre.
Avda Constitución, 22.
976 177 841.

El paraiso de la fruta

Las aguas del río Cinca bañan la comarca del Bajo Cinca por la que discurre esta ruta por las dos orillas de este río y que desciende hasta Mequinenza, donde el Cinca se funde definitivamente con el Ebro. La fértil y provechosa tierra de ribera es generosa en frutas y hortalizas. De las primeras, sobre todo, hay una gran variedad: melocotones, manzanas, peras o nectarinas son los cultivos más extendidos. Del norte al sur de la comarca, una alfombra verde atrapa al viajero a lo largo de este recorrido fronterizo, en el que además de la fruta y las hortalizas tenemos un repertorio gastronómico muy variado: aceite, embutidos, frutos secos y dulces laminerías.

En Fraga, cabecera de la comarca del Bajo Cinca, iniciamos esta ruta que en su primera parte va a recorrer las dos márgenes del

1

El Coc de Fraga

El Coc de Fraga es un producto de bollería con forma de torta. Está formado por una masa de trigo, cubierta de manzana o membrillo y frutos secos. No están permitidos los aditivos. La superficie se presenta recubierta de rodajas de fruta doradas por la cocción del horno con los frutos secos y todo envuelto con una capa de azúcar caramelizado.

río Cinca, desde el sur hacia el norte. Los verdes frutales y la rica huerta ya están muy presentes al inicio de este recorrido, pero para empezar vamos a fijarnos en una dulce propuesta por la que es muy conocida la localidad: el Coc de Fraga, un producto de repostería tradicional que tiene la C de Calidad Alimentaria.

Desde Fraga emprendemos camino hacia el norte por la carretera A-1234. A 13 kilómetros se encuentra Zaidín, localidad en la que la agricultura ecológica tiene un gran protagonismo, una presencia que está muy extendida en la mayoría de los pueblos que vamos a visitar. De Zaidín también nos podemos llevar un dulce recuerdo. En panaderías como la de Mª Carmen Calvillo podemos encontrar, según la época del año, los panadones de calabaza (en invierno y primavera) o los panadones de azúcar (el resto del año).

La variedad arbequina

La variedad arbequina es la aceituna más extendida en la ribera del Cinca. Se adapta muy bien a terrenos pobres y el aceite que se obtiene es suave y de gran intensidad frutal, poco amargo y algo picante, con atributos específicos a almendra verde y a hierba recién cortada. En general, posee agradables aromas vegetales, con un retrogusto intenso. Es un aceite que se caracteriza por su fluidez y magnífica fragancia.

Trazabilidad en la carne de cordero

Ovired Calidad es la primera empresa que ha certificado carne de cordero en trazabilidad, es decir, que está controlada desde que nacen hasta que mueren, con numerosos controles. Todo se almacena en un terminal que llevan los ganaderos asociados. Los corderos llevan un microchip en la oreja y desde allí se puede saber quién es la madre o cuánto tiempo tiene el cordero

2

ACEITE DEL CINCA

Por apenas un kilómetro, la almazara *Aceite del Cinca* no puede comercializar sus aceites con la DO. Les Garrigues, mientras que la frontera de la DO. del Bajo Aragón se encuentra a cinco kilómetros de Torrente de Cinca, donde está su molino. Así de curiosa es la situación geográfica de esta envasadora del Bajo Cinca, que elabora con las variedades arbequina y empeltre el mismo producto que otras almazaras que sí tienen la denominación de origen.

Su producción ronda los 140.000 litros y las botellas más pequeñas (250 ml.) tienen una denominación especial: Olivarum Cinca.

C/ La Vía, s/n. Torrente de Cinca
Tfno: 974 467 515
VISITAS: Previa cita

VINO Y ACEITE

Continuando hacia el norte por la A-1234, atravesamos Almudafar y Osso de Cinca, para llegar a Belver de Cinca, donde *Bodegas Valonga* ofrece un excelente muestrario de los vinos que se elaboran en la zona. Pero Valonga no es sólo la denominación de unos apreciados vinos, sino que le pone nombre a un exquisito aceite de oliva virgen extra.

En esta localidad también se han impulsado algunos proyectos empresariales para la transformación y comercialización de la fruta, como el de la empresa *Tierra del Cinca*, que elabora conservas artesanales (mermeladas, néctar y almíbar de melocotón).

POR EL CINCA MEDIO

A cuatro kilómetros de Belver, hacia el norte, se encuentra Albalate de Cinca, municipio que pertenece a la comarca de Cinca Medio. Su gastronomía es abundante en verduras y legumbres de sus fértiles huertas, pero de su recetario nos vamos a quedar con las famosas «Patatas de Casa Santos», que se pueden degustar en el restaurante que lleva el nombre del plato.

Vinos y aceite de Valonga

Es una bodega familiar que cuenta con 86 hectáreas de viña seleccionada. El cultivo se realiza a 300 metros de altitud por conducción en espaldera en viñedos cuya edad media es de 20 años.

Ubicada en el centro de la plantación, la bodega consta de modernas naves de elaboración en las que se ubican 60 depósitos de acero inoxidable. La nave de barricas cuenta con 300 toneles de roble americano y francés que reciben lentamente el vino.

El aceite

En 1994 se plantaron las primeras seis hectáreas de olivos, aumentando progresivamente la superficie dedicada a este cultivo en los 10 años siguientes. Ofrecen un producto de la máxima calidad controlando todo el proceso del campo a la botella y para ello llevan un seguimiento del cultivo muy escrupuloso a lo largo del año.

La mecanización en la recolección les permite minimizar un factor clave en la calidad del aceite, que es el tiempo que trascurre desde la recogida hasta la tolva de recepción del molino.

Monte Valonga.
Tfno: 974 435 127
www.valonga.com

Por la carretera A-1235 se cruza el río Ebro para llegar a Alcolea de Cinca, el otro municipio del Cinca Medio que vamos a visitar en este recorrido. En esta localidad nos vamos a fijar en un interesante proyecto empresarial, el de *Ovired Calidad*, en el que están integrados trece ganaderos de la zona.

En Alcolea también se puede visitar un molino de agua, en la plaza del Pozo, de gran valor histórico. Actualmente está en reconstrucción y durante mucho tiempo fue utilizado para moler cereales.

Hacia el sur

Desde la otra orilla del río Cinca emprendemos camino hacia el sur por la carretera HU-V-8611, entrando de nuevo en la comarca del Bajo Cinca que ya no dejaremos. Atravesamos Chalamera para llegar a Ballobar, donde varias empresas de transformación y comercialización de frutas y verduras vuelven a poner en evidencia de qué viven y a qué se dedican la mayoría de los habitantes de la zona.

Trabajo a maquila

Una de las peculiaridades de las almazaras del Bajo Cinca y de otras comarcas cercanas es que trabajan a maquila, es decir, permiten que cualquier vecino que tenga unos olivos pueda elaborar el aceite en su molino y se lo lleven a casa.

3

Molino de Mequinenza

El molino que utiliza Aceite de Oliva Virgen Extra Mequinenza fue restaurado y recuperado por Antonio Rey e inaugurado en 1998. Desde entonces se compagina la elaboración de aceite y las visitas guiadas a las instalaciones, dirigidas al público en general, pero también a los escolares y a asociaciones. El molino se encuentra a los pies del castillo fortaleza, a las afueras de la población.

Partida la Plana, s/n. Tfno: 974 464 722

www.mequinenza.net VISITAS: Previa cita

Continuando de regreso hacia Fraga, el siguiente pueblo por el que pasamos es Velilla de Cinca. En la panadería de Mª Isabel Casado se pueden adquirir, entre otros productos, los típicos empanadones que se elaboran en la zona.

Candasnos

La siguiente cita de esta ruta es de nuevo en Fraga, donde se completa el recorrido alrededor del río Cinca. Antes de continuar hacia Mequinenza, merece la pena recorrer los 24 kilómetros que separan Fraga de Candasnos (por la Nacional II en dirección a Zaragoza) para conocer dos curiosas construcciones vinculadas al agua y a su correcto aprovechamiento. Se trata de la Balsa Buena y del pozo de hielo que hay en esta localidad.

Hacia Mequinenza

Desde Candasnos emprendemos la parte final de este recorrido por el Bajo Cinca regresando a Fraga, para coger en esta localidad la Nacional 211 y emprender ruta hacia Mequinenza. En Torrente de Cinca nos llaman la atención dos interesantes proyectos empresariales. El primero, vinculado con el excelente aceite que también se produce en la zona, aunque en el caso de la almazara *Aceite del Cinca*, ubicada en Torrente de Cinca, no esté amparado por ninguna denominación de origen. En esta misma localidad nos vamos a acercar por primera vez a un producto cárnico, el que ofrece Francisco José Soldevilla con la venta de ternera de crian-

4

La Balsa Buena de Candasnos

La Balsa Buena tiene aproximadamente 20 metros de radio y tres de altura. En ella se decantaba el agua que procedía del monte y servía para el abastecimiento de la población.

Otra infraestructura hidráulica de interés en la localidad es el pozo de hielo que tiene una bóveda de piedra de más de diez metros de altura. Se encuentra soterrado en un montículo con dos entradas y está perfectamente restaurado.

za propia, aunque no es éste el único animal que tiene relevancia en la actividad económica de la comarca, ya que el ganado ovino y porcino, y las explotaciones cunícolas y avícolas también tienen una importante presencia en el Bajo Cinca.

MÁS ACEITE

20 kilómetros separan Torrente de Cinca de Mequinenza, punto y final de esta ruta, allí donde el río Cinca ya unido al Segre, aporta su generoso caudal al río Ebro. En esta localidad volvemos a fijarnos de nuevo en el aceite de oliva, cuya producción en este municipio sí que está acogida a la Denominación de Origen del Bajo Aragón.

Aceite de Oliva Virgen Extra Mequinenza es una empresa que además de elaborar este exquisito producto, tiene un especial interés en dar a conocer la cultura del aceite, no sólo a través de sus botellas, sino también mostrando el molino donde se elabora. Las visitas son gratuitas y están dirigidas al público en general, pero por su carácter pedagógico y didáctico también se ofrecen a centros escolares, amas de casa y todo tipo de asociaciones.

Y ya para concluir lo vamos a hacer como hemos empezado la ruta, con una dulce propuesta: nos asomamos en Mequinenza a la panadería de Antonio Javier Fernández, donde entre otros productos, podemos probar los exquisitos almendrados de Mequinenza.

TAMBIÉN CARNE

Aunque no hemos hecho mucha referencia a los productos cárnicos en esta ruta, lo cierto es que también tienen una importante presencia, sobre todo el Ternasco de Aragón, al horno o a la plancha, y la mayoría de las veces acompañado de patatas a lo pobre.

También hay una importante actividad económica con la presencia de numerosas granjas porcinas, cunícolas y avícolas, y se elaboran embutidos como las butifarras de lengua de cerdo, salchichas, longanizas, chorizos y salchichones.

Tampoco hay que perderse

Ballobar

Puente Romano que se conserva en muy buen estado, de posible origen romano pero reconstruido en el siglo XIV. También destacan las impresionantes formaciones de escarpadas ripas, grandes farallones de arcilla compacta.

Fraga

Casco histórico importante que presenta un aspecto medieval. En él abundan las casas blasonadas de aleros trabajados en madera y portales de piedra. Entre las que destacan el Palacio del Gobernador y la Casa de Junqueras, de estilo renacentista. Destacar también la Casa de los Escolapios, antiguo convento de los agustinos, la Casa de Foradada y la Casa de Monfort. La Fiesta de la Faldeta de Fraga está declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón.

Villa Fortunatus

El yacimiento arqueológico de Villa Fortunatus, es el más importante vestigio arqueológico de todos los hallados en la comarca del Bajo Cinca, y según él, se puede conocer como vivía un hacendado del siglo IV d.C. Este yacimiento está declarado Bien de Interés Cultural.

Mequinenza

Mequinenza conserva un bonito casco histórico con el castillo como principal estandarte. El pueblo estuvo ocupado por los musulmanes de ahí su nombre, Miknasa, dejando su huella en el tortuoso trazado del urbanismo, con calles estrechas y llenas de curvas. En el embalse de Mequinenza se puede practicar la pesca deportiva.

Ontiñena

En el término municipal de Ontiñena hay varias ermitas que dejan ver el paso de templarios, romanos, musulmanes e íberos.

Torrente de Cinca

Castillo árabe y ermita-monasterio renacentista. Lo más destacable se encuentra en el castillo. Se trata de una antigua fortaleza íbero-romana, que fue reformada posteriormente como plaza defensiva durante la época musulmana y medieval.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Ballobar
Casa La Mercedes
Joaquín Costa, 10.
974 461 151.

Belver de Cinca
Casa Casado
San Antonio, 29.
974 469 442.

Candasnos
La Cruzanzana.
Ctra. Nac. II.
974 462 055.
La Colina.
Ctra. Nac. II.
974 463 056.

Mequinenza
Hotel Zaytun
Carretera de Fraga s/n.
974 464109.
Bar-Hostal Royal I
Calle D, 3. 974 464 317.
Hostal Rodes
Calle H, 1. 974 464 119.
Casa Victoria
Avda. Mª Quintana.
974 464 711.
Apartamentos Fuibol.
974 464 431.
Apartamentos Miknesa.
974 464 299.
Apartamentos Bavarian. 974 465 032.
Lures C.G.P.
974 464 736.
Ebro Angling Tours.
659 954 722.
Camping Bellavista.
Ctra Comarcal P- 14.
Granja d'Escarp, Km 1.
974 345 287.
Camping Octogesa.
Ctra. N-211, Km 314.
974 465 031.
Bavarian Guiding Service. S.C.
Ctra Fraga s/n.
974 465 032

Fraga
Hostal Aribau
Avda. Madrid, 2.
Hostal Flavio.
Pº Barrón, 13.
Hostal Oasis.
Autovia AII, km. 442
Hostal Trébol.
Avda. Aragón, 9.
Hotel Casanova.
Avda. Aragón, 80.
Pensión Ollés.
Avda. Madrid, 31.
Camping Fraga.
Ctra, Nac. II, km. 437.

Para comer

Chalamera
Mesón el Tozal.
Mayor, 52. 974 461 446.

Ballobar
Restaurante Alcanadre.
Fraga, 31. 974 461 293.
Restaurante Sapporo-72
Joaquín Costa, 28.
974 461 058.

Belver de Cinca
Restaurante Bellavista.
San Antonio, 75.
974 468 517.
Restaurante Valonga.
Finca Valonga.
974 435 127.
Restaurante Finca San Miguel.
Finca San Miguel.
974 345 142.

Candasnos
La Cruzanzana
Ctra. Nac. II.
974 462 055.
Restaurante El Pilar
Ctra. Nac. II.
974 463 017.
Restaurante La Colina
Ctra. Nac. II.
974 463 056.

Fraga
Restaurante +Billauba
Avda. Aragón, 41
Restaurante Brasero Jeff. C/ San Quintín, 12
Restaurante Casanova
Avda. Madrid, 54.
Restaurante La Ventas del Sotet.
Camino Sotet, 3.
Restaurante Casa Cabrera. San Sebastián.

Mequinenza
Restaurante Piscis.
Ctra Nal.211 Km.314.
974 465 132.
Restaurante Royal I.
D, 3. 974 464 317.
Restaurante Royal II.
Avda Maria Quintana s/n
974 464 694.
Restaurante Tres Parrillas.
Ctra de Fraga s/n.
974 464 109.
Restaurante El Mesón.
Ctra. Fraga, 21.
974 464 318.
Restaurante Bellavista.
Ctra de Mequinenza a la Granja d' Escarp km.1.
974 345 287.

Miralsot
Restaurante Sociedad del Campo Cultural Recreativa.
974 470 386.

Ontiñena
Restaurante Aragonia
El Pilar, 33.
974 469 511.

Osso de Cinca
Restaurante El Rosal.
Autonomía de Aragón, 48. 974 456 015.

Torrente de Cinca
Restaurante Atenea
La Vía, s/n. 974 467 336.

Zaidín
Restaurante Ca Francha.
San José de Calasanz, 7.
974 478 100
Restaurante La Porteta
La Huerta, 41.
974 478 290.

Productores

Almudáfar
Tibergrass.
Finca Mariñesta, s/n.
974 456 035.

Ballobar
Frutas Manuel Sasot.
Ctra. Fraga-Huesca, s/n.
606 383 749.
Hortofrutícolas Safé.
Barrio Nuevo, 2.
974 461 290.
Carnicería Alegría.
Gral. Badía, 9.
974 461 044.
Carnicería Sasot.
Torno, 3.
974 461 357.
Panadería Albacar.
Horno, 31.
974 461 283.
Panadería
La Marcelina.
Horno, 14.
974 461 081.

Bolver de Cinca
Aceites Arturo
Soler Ferrer.
Avda. Aragón, s/n.
974 469 818.
Panadería Lube
Comercial, S.L.
Carretera, s/n.
974 456 008.
Panadería
Concepción Soldevilla.
San Juan, 25.
974 469 214.
Panadería
José Ángel Escuer.
San Antonio, 9.
974 468 026.
Frutas Nufri.
Carretera, s/n.
974 456 216.
Frutas Hnos. Miguel
García, S.L.
Carretera, s/n.
974 456 126.
Carnicería
Mª Carmen Bernad.
Santa Ana, 2.
974 468 840.

Candasnos
Panadería
Palacín Callén.
Redondillo, 33.
974 463 151.

Fraga
Aceites Sorolla e Hijos.
Joaquín Costa, 15.
974 471 543.
Divina Sabaté.
Pirineos, 17.
974 471 718.
Arellano Cerámica
Artesana.
José Arellano.
Ceramista, 6.
974 470 673.
Panadería Aguilar, S.C.
Santa Teresa, 8.
974 472 694.
Cristóbal Gallinat.
Paseo Barrón, 21.
974 470 636.

Ontiñena
Carnicería
Gema Marzola.
El Pilar, 35.
666 633 034.
Panadería
Jacinto Salomó.
Santa Agueda, 36.
974 468 225.

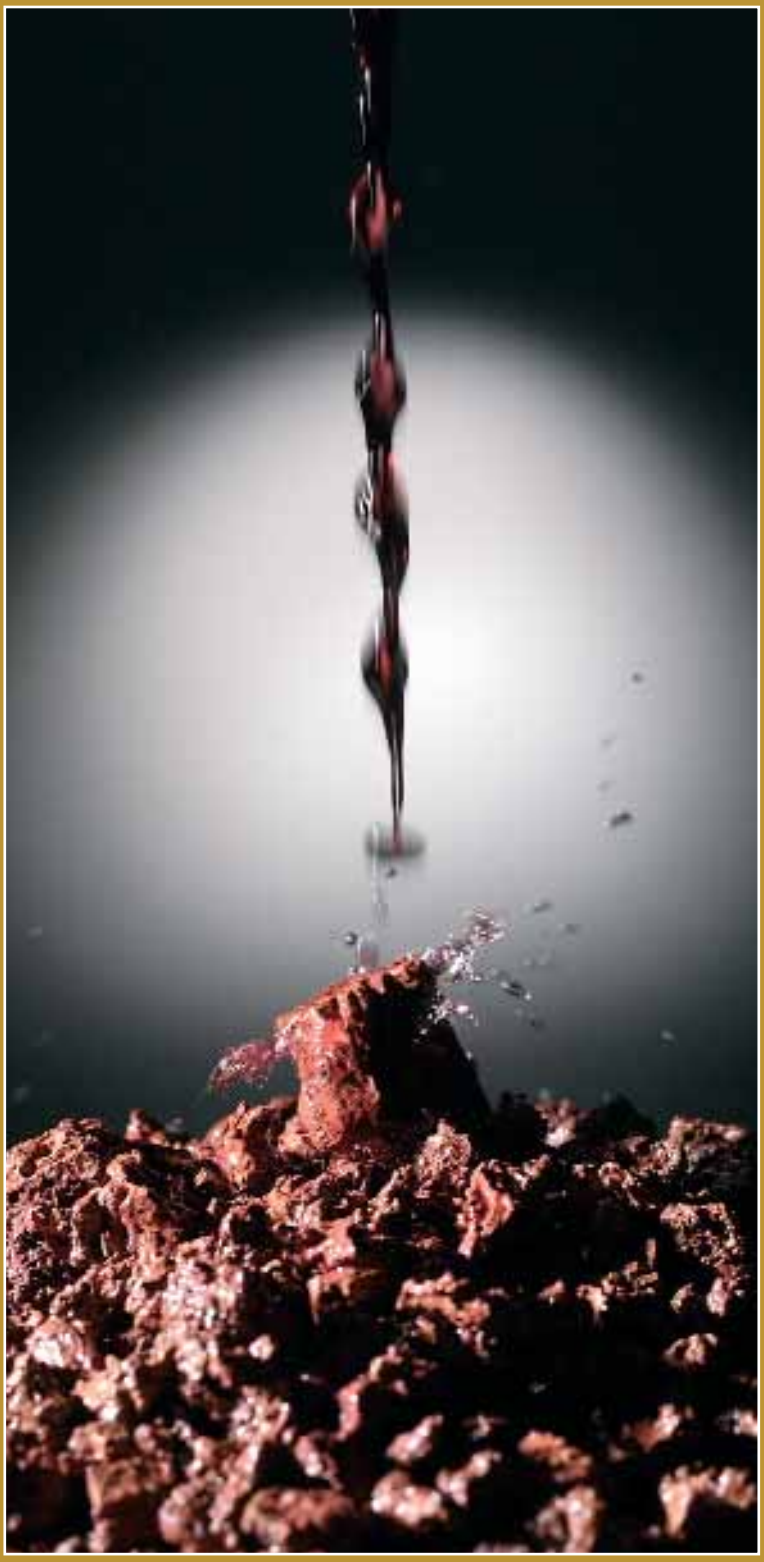
Osso de Cinca
Sdad. Coop. Agrícola.
Camino Tamarite, s/n.
974 456 161.
Carnicería Morillo.
Avda. Autonomía, 11.
974 456 330.

Panadería
J. Bayona, S.C.
San Fernando, 3.
974 456 037.

Torrente de Cinca
Panadería
Claveria Velarde.
Mayor, 1.

Velilla de Cinca
Aljorfruits, S.L.
Las Eras, s/n.
974 461 249.
Frutas
Ibarz Carcedo, S.L.
Fraga, 100.
974 461 366.

Zaidín
Panadería Marco
Faro Torres.
Mayor, 21.
974 478 053 .
Panadería
Luis Horno García.
Almuzara, 17.
974 478 098.
Carnicería Julián
Nicolás Orús.
Mayor, 32.
974 478 358.
Carnicería
Ibarz Jordan.
Alta, 41. 974 478 029.
Carnicería José
Javierre García.
Alta, 10. 974 478 254.



4 Culto al vino en la provincia de Zaragoza

La provincia de Zaragoza ofrece un magnífico recorrido alrededor del vino, que desglosamos en tres rutas por las comarcas de Tarazona y Campo de Borja; Comunidad de Calatayud y Aranda, y Valdejalón y Campo de Cariñena. En la primera, el Moncayo es el que ejerce las veces de guardián de los viñedos y de otros muchos cultivos que buscan su cobijo.

En la segunda, son los ríos Jalón, Aranda e Isuela los que aparecen directamente vinculados a la gastronomía y a la agroindustria de la zona, en la que también la fruta tiene un gran protagonismo.

Por último, en el Campo de Cariñena y Valdejalón, en torno al vino vamos a descubrir una tierra de contrastes en la que conviven las cepas centenarias de Cariñena con los nuevos Vinos de la Tierra Valdejalón.

En cualquier caso, no todo gira alrededor del vino en estas tres rutas, ya que la despensa de estos territorios es muy rica y variada.

Recorrido de la ruta

El **vino** está muy presente en esta ruta con museos en las DO. de Cariñena, Campo de Borja y Calatayud.

En las comarcas de Tarazona y el Moncayo y el Campo de Borja hay una **rica huerta** y una actividad conservera muy importante.

En el Campo de Cariñena se puede hacer una interesante **ruta vitivinícola** recorriendo numerosas bodegas.

Las **Delicias de**
en una c
puede c

En Arándiga se celebra en el mes de julio una **feria dedicada al ajo**, un producto muy vinculado a esta localidad.

La comarca Comunidad de Calatayud reúne el principal núcleo de **balnearios** de Aragón.

Rodanas se prensentan
aja de doce unidades y se
omprar en las pastelerías
y panaderías de Épila.

RIQUEZA NATURAL A LA SOMBRA DEL MONCAYO

El Moncayo vigila y hace de guardián de los cultivos que crecen a su vera, en los llanos, las vegas y el somontano. Por estas tierras, que abarcan las comarcas de Tarazona y el Moncayo, y Campo de Borja discurre esta ruta que desde Malón nos va a llevar hasta Fuendejalón, por la Nacional 122 como vía principal. Es un territorio pleno de olores, sabores y colores, donde el vino, amparado por la DO. Campo de Borja, tiene un protagonismo muy especial.

Malón es el punto de partida de esta ruta por las comarcas de Tarazona y el Moncayo, y el Campo de Borja, un recorrido que, curiosamente, no vamos a empezar hablando de vino, sino de agua, porque en Malón se encuentra el Museo del Agua, situado en un lugar privilegiado que ofrece una espectacular panorámica de la cuenca del río Queiles.

Desde Malón, por la carretera CV-6, enseguida se llega a Nova-

PRODUCTORES DE ACEITE

1

La Asociación de Productores de Aceite de la Sierra del Moncayo está formada por nueve cooperativas, la almazara de Aceites Ambel y el Consejo Regulador de la DO. Campo de Borja. Agrupa a 34 municipios y tiene una extensión productiva de 2.500 hectáreas. Su producción anual media es de cinco millones de kilos de oliva, mayoritariamente de la variedad empeltre.

Asociación de Productores de Aceite Sierra de Moncayo. Ainzón. Subida San Andrés, 6. Tfno: 976 852 122

llas, donde Miguel Ángel Notívoli ha creado, con mucha paciencia, un pequeño museo con diversos elementos de la vida tradicional de la localidad. Apenas seis kilómetros separan este pueblo de Tarazona, que recorremos por la Nacional 121.

Cultura árabe

Antes de emprender camino por la N-122 hacia el Campo de Borja, por esta misma carretera, en sentido contrario, podemos acercarnos a Torrellas. El desvío de la CV-639 (izda.) se encuentra a tres kilómetros de Tarazona. En la localidad de Torrellas puede visitarse el Centro de Interpretación de la Cultura Musulmana.

A la sombra del Moncayo

Tras cumplir con la cultura árabe, nuestros pasos se encaminan desde Tarazona hacia las faldas del Moncayo. A la entrada de esta localidad, girando a la derecha por el Paseo del Repolo, se coge la carretera CP-10 que lleva a Santa Cruz de Moncayo, donde se encuentra el Museo de la Alfarería.

Saliendo de la localidad, la CP-10 desemboca en otra carretera, la CV-610 que nos acerca a San Martín de la Virgen del Moncayo, donde nos vamos a fijar en un producto que no tiene secretos para los vecinos de la zona: las setas. Un desvío a la derecha para tomar la CV-608 nos acerca definitivamente a este destino en el que la micología se hace presente a través de un centro en el que información y educación van muy de la mano.

2

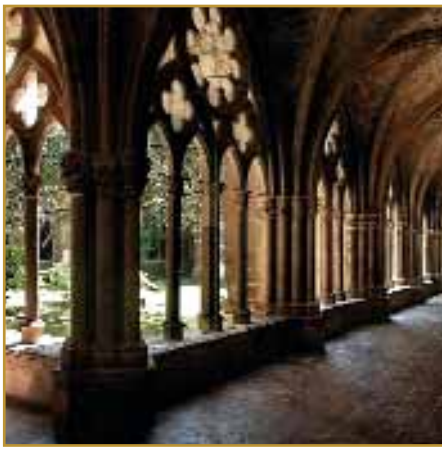
Museo del Agua de Malón

El museo está dedicado al río Queiles, que es fuente de riqueza para los ribereños. Está situado en la zona superior del castillo, antiguo Patio de Armas, y alberga una exposición permanente sobre el río Queiles y Malón.

Plaza del Patio de Armas. Malón. Tfno: 976 198 046

HORARIO: De lunes a sábado: de 10 a 14 h. y 16 a 20 h.

Domingos: de 10 a 14 h. Preferible confirmar visita.



PRODUCTOS VARIADOS

De regreso de nuevo a la CV-610, se gira a la derecha para buscar un nuevo cruce, también a la derecha (CV-600), que nos lleva a Lituénigo. Se trata de otro pequeño pueblo a las faldas del Moncayo en el que se ha querido rendir un merecido homenaje a todas aquellas personas que se han ganado y se ganan la vida en el campo, con la creación del Museo del Labrador.

Regresamos a la CV-610 (dcha.) para acercarnos sin dejar esta carretera a Trasmoz, donde tiene su sede la cooperativa Acebo de Moncayo. Elaboran una gran variedad de quesos, patés y conservas, que a través de su página web se pueden adquirir on-line. Además, se dedican a la animación y a desarrollar programas didácticos en el entorno del Moncayo y su comarca.

3

LA CASA DE NOVALLAS

En este pequeño museo se ha instalado una exposición con multitud de objetos diversos como son aperos de labranza, collarones, hoces, llaves, cerámicas, útiles de cocina etc., todo relacionado con el ciclo de la vida.

La Iglesia, 7. Novallas
Tfno: 976 198 292
HORARIO: Previa cita.

VINO Y CABRAS

Muy cerca de Trasmoz, por la CV-610 enseguida se llega a Vera de Moncayo y al Monasterio de Veruela, que como monumento merece una visita detenida, aunque en este recorrido nos vamos a fijar especialmente en el Museo del Vino de la DO. Campo de

NOTA DE CATA DE LA GARNACHA

Los vinos típicos de garnacha en Campo de Borja se caracterizan por su color rojo rubí, con intensos tonos violáceos. Destacan sus aromas afrutados, de fresa y frambuesa y de frutas rojas y negras maduras, como las moras. En boca son vinos muy amables, carnosos y sedosos, con taninos redondos y sensación final ligeramente dulce.

Alfarería y vino

4

En Santa Cruz del Moncayo se encuentra el Museo de la Alfarería Tradicional. En este museo, la memoria de barro se convierte en refranes y dichos, y las ollas y jarras de vino guardan el sabor de una comarca.

Alta s/n. Santa Cruz del Moncayo. Tfno: 659 666 367

HORARIO: Todos los sábados, excepto en enero, de 12 a 14 h. y de 17 a 19 h.

Borja, que se encuentra dentro del recinto amurallado, en el antiguo aljibe.

Añón de Moncayo es nuestro siguiente punto de destino. Desde el Monasterio de Veruela hay que coger la carretera Z-373, que a la altura de Alcalá de Moncayo enlaza con la CV-203, que es la que definitivamente nos acerca a Añón, donde un proyecto muy singular, el Centro de Recuperación de la raza de cabra moncaína, llama nuestra atención.

Campo de Borja

Desandamos el camino recorrido desde Vera de Moncayo para

5

La huella del Islam

El Centro de Interpretación recoge el pasado musulmán de Torrellas. Un espectacular montaje multimedia muestra a través de imágenes y sonidos quiénes y cómo eran, así como la forma en que vivían quienes formaron parte del pasado de Torrellas. Los musulmanes destacaron en la realización de tareas agrícolas y eran capaces de tener dos cosechas al año.

Plaza Mayor, 6. Torrellas

Tfno: 976 199 210

HORARIO: Todos los días, previa llamada al Ayuntamiento.

acceder de nuevo a la Nacional 121 y entrar por esta carretera en la Comarca del Campo de Borja. La primera localidad que atravesamos es Bulbuente, donde el vino y el aceite tienen una importante presencia, pero en esta localidad nos vamos a fijar en otro producto, la miel, que elabora el apicultor Raimundo Santander.

Poco antes de llegar a Borja, por la N-121 hay que hacer una parada obligada en Maleján para visitar el museo al aire libre La Fuente del Molino. En la calle Centro se pueden contemplar los principales elementos de una almazara de principios del siglo XX.

MÁS VINO

Tan sólo hay que recorrer doce kilómetros más para llegar a Borja, una localidad que posee una gran tradición tapera, por lo que si nos acercamos a mediodía ésta puede ser una buena opción. Además, después de visitar al Museo del Vino, tampoco está de más conocer una de las bodegas más importantes de la zona. En el kilómetro 63 de la Nacional 122 se encuentra *Bodegas Borsao*, que organiza visitas para conocer las instalaciones.

Tres kilómetros separan Borja de Ainzón por la carretera autonómica A-1303, un trayecto en el que se concentran la mayoría de las bodegas de la DO. Ainzón, además, es la sede del Consejo Regulador. *Bodegas Bordejé*, *Crianzas y Viñedos Santo Cristo* y *Bodegas Caytusa* ofrecen al visitante sus estupendos caldos entre los que destacan, sobre todo, los vinos rosados, dulces y cavas.

También en Ainzón tiene su sede la Asociación de Productores de

Museo del vino

El Museo del Vino consta de un espacio exterior ajardinado donde destaca una cepa centenaria de la variedad garnacha y otras cepas de las variedades autorizadas por la DO. y un edificio con dos plantas.

Planta superior: En ella existe una gran maqueta en la que se representa la geografía de Campo de Borja, la distribución de los cultivos más importantes y los municipios de la zona.

Planta inferior: Consta de tres áreas: viticultura, enología y envejecimiento, en las que se explican todos los procesos realizados para el cultivo del viñedo y la elaboración y crianza de los vinos. También se expone utillaje y maquinaria empleada en dichos procesos.

Servicios que ofrece (gratuitos):

- Visitas guiadas para grupos de adultos y escolares, previa solicitud.
- Degustación de un vino genérico para grupos de adultos previa solicitud.

Monasterio de Veruela.
Tfno: 976 198 825
HORARIOS:
Del 1 de octubre al 31 de marzo: De 10 a 13 h. y de 15 a 18 h.
Del 1 de abril al 30 de septiembre: De 10 a 14 h. y de 16 a 19 h.

Aceite de la Sierra de Moncayo, que está desarrollando los trámites para obtener la calificación de Denominación de Origen para los aceites producidos en las comarcas de Campo de Borja y Tarazona y Moncayo.

CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RUTA DE LA GARNACHA

Por otra parte, en todo este mundo alrededor del vino se puede profundizar a través del proyecto de enoturismo «Ruta de la Garnacha» (Tfno: 976 198 825. www.docampodeborja.com), que permite a los visitantes descubrir la cultura vitivinícola y los paisajes de las comarcas de Tarazona y el Moncayo y Campo de Borja. En el proyecto, participan bodegas, restaurantes y hoteles de la zona. En este ámbito geográfico, el visitante encuentra historia, arte, naturaleza, gastronomía y tradiciones.

Y es que el patrimonio vitícola de la DO. Campo de Borja es muy rico en cuanto a garnachas; los viñedos más antiguos de la DO. datan de 1890 y de las 5.000 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años. Sus producciones son bajas, pero muy apreciadas enológicamente, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos.

7

MUSEO DEL LABRADOR

Ubicado frente a la iglesia, en una antigua casa restaurada en Lituénigo, el Museo del Labrador nos muestra parte de todo el material etnológico que durante muchos años ha reunido y restaurado Jesús Hernández. Especial protagonismo tiene el trigo y su transformación en pan.

Plaza de la Iglesia s/n. Lituénigo
Tfno: 658 676 866
HORARIO: Previa cita.

CONSERVAS

Por la misma carretera A-1303, apenas a dos kilómetros de Ain-

zón se encuentra Bureta, donde el cultivo del espárrago es una de sus principales señas de identidad; espárragos, por cierto, que salen al mercado bajo la Denominación Específica Espárrago de Navarra, ya que esta zona ribereña se encuentra dentro de su ámbito geográfico de producción.

Bodegas rupestres

La cultura del vino de la comarca está muy presente en un tipo de construcciones, que sobre todo a partir del siglo XIX se realizaron en muchos pueblos como consecuencia del incremento de la producción vinícola. Y es que se excavaron cuevas artificiales a las afueras de las poblaciones cuya estructura y compartimentos son muy similares. Hoy la mayoría de estas bodegas rupestres no se utilizan para elaborar vino, pero forman parte del paisaje de pueblos como el que visitamos a continuación: Magallón.

Desde Bureta, siguiendo por la A-1303, en el siguiente cruce hay que coger la carretera A-121 a mano izquierda, y enseguida se llega a Magallón, donde hay muy buenos ejemplos de estas bodegas rupestres. También destaca la importancia económica que

8

Centro de micología

En San Martín de la Virgen de Moncayo está este punto de encuentro educacional e informativo para los buscadores de setas. El Centro cuenta con exposición permanente de setas y fotografías, así como con una biblioteca.

Catalina, s/n. San Martín de la Virgen de Moncayo.
Tfno.: 976 192 166

9

La cabra moncaína

El proyecto de recuperación de la raza de cabra moncaína lo abandera la empresa Adocrin Ganadera. La actuación desarrollada ha permitido pasar de 300 ejemplares de cabra moncaína a más de 700 en tan sólo dos años, lo cual brinda un futuro esperanzador a esta raza.

Adocrin Ganadera. Calle Trinquete, 4. Añón de Moncayo
Tfno: 976 653 008
Contacto: Jesús María Sahún
VISITAS: Previa cita

LAI&MEL 10

Esta miel ecológica y de gran calidad se extrae de 300 colmenas distribuidas por el Somontano del Moncayo, en zonas silvestres, sin cultivos alrededor, ya que ésta es una de las exigencias del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica para poder certificar su miel como ecológica.
Julio Alejandro Castro, 4. Bulbuente. Tfno: 976 868 068

tienen el aceite, el porcino y la producción alfarera.

PUNTO Y FINAL

Fuendejalón es el último pueblo de esta ruta que visitamos (A-121 en dirección a La Almunia de Dª. Godina), y en él nos vamos a fijar, sobre todo, en una de las bodegas rupestres antes reseñadas, que en esta localidad se ha recuperado como museo y que permite conocer con todo detalle cómo era el proceso de elaboración del vino hace muchos años.

La visita al Museo el Churro es, sin duda, un estupendo colofón a esta ruta que nos ha llevado de las laderas del Moncayo a la vega bañada por el río Huecha.

BURETA Y EL ESPÁRRAGO 11

Conservas Lores es una empresa de tradición familiar que elabora productos (espárragos, pimientos del piquillo, etc.) de alta calidad. Y lo hace siguiendo fórmulas tradicionales artesanales heredadas familiarmente.
Conservas Lores. C/ Goya, 8. Bureta. Tfno: 976 867 071

MUSEO EL CHURRO 12

El Museo, ubicado en una antigua bodega, cuenta con varios espacios expositivos que presentan el proceso de elaboración del vino, una muestra de los vinos de la tierra y curiosidades como una cepa de garnacha negra de 1896.
Bodega el Churro, s/n. Fuendejalón. Tfno: 976 862 048
VISITAS: Previa cita.

Tampoco hay que perderse

Monasterio de Veruela

Resultado de diferentes fases constructivas, es el monasterio más antiguo promovido por la Orden cisterciense en Aragón (Fundado en 1146). Desde siempre, el monasterio se ha caracterizado por ser eje vertebrador del territorio. Así, es sede del renovado Museo del Vino y acoge desde hace años exposiciones y festivales de música.

Casa Palacio de los Condes de Bureta

El Palacio conserva la decoración interior que tuvo en los siglos XVIII-XIX. En su interior pueden contemplarse lienzos de temática religiosa y profana y en la biblioteca, varias colecciones de libros sobre diversas artes y ciencias; objetos que dan al palacio en su conjunto el carácter merecedor de «Casa Palacio».

Museo de la Colegiata de Borja

Monumento representativo de la arquitectura aragonesa del siglo XVI, en él se exhibe un importante conjunto de obras de arte, instrumentos antiguos, tallas de madera, orfebrería, ornamentos sagrados, documentos y libros antiguos pertenecientes al Archivo histórico de la Colegiata.

Catedral de Tarazona

Verdadero mosaico de estilos arquitectónicos, es el testigo incomparable de la historia de la ciudad y su monumento más importante. La cabecera es de la primera mitad del siglo XIII adquiriendo su configuración actual durante el siglo XVI. Tras años de intensos trabajos de restauración, abrirá sus puertas en el año 2009.

Centro de interpretación del Parque Natural del Moncayo

Centro de acogida de los visitantes al Parque Natural del Moncayo, el Centro constituye la mejor forma de acercarse al Moncayo como paso previo a la visita o la excursión ya que presenta los aspectos más destacables del Parque a través de maquetas, fotografías, sonidos y paneles explicativos.

Poblado celtibérico de La Oruña

El yacimiento corresponde a un extenso poblado de la Edad de Hierro, cuya cronología se desarrolla desde el siglo IV a.C hasta los inicios del siglo I d.C. Algunos hornos y numerosas herramientas y armas demuestran la importancia que debieron tener las actividades minero-metalúrgicas, sobre todo en el siglo II a.C.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Parque Natural del Moncayo
Hospedería Casa del Moncayo. 976 190 014.

Albeta
El Portal del Moncayo. Ctra. Nacional, 122 (km. 61,5). 976 853 000.

Alcalá de Moncayo
Albergue municipal. Puerta del Lugar, s/n. 976 646 459. www.alberguemoncayo.com
Casa de T. Rural Elma. Mayor, 13. 976 198 802. www.aragon-turismo.com/elma

Añón del Moncayo
Hotel El Comendador de Añón. San Francisco s/n. 976 649 032. www.comendadordeanyon.com/

Borja
Hotel La Plaza. Pza. de España, 11. 976 867 414. www.hotelplaza.com.

Bureta
Casa de Turismo Rural El Palacio. Pza. Condesa de Bureta, 4. 976 868 799 www.condadodebureta.com

Los Fayos
Casa Cadena. Aurora 11. 647 579 079. www.casacadena.es

Litago
Casa Alicia. Moral, 13. 976 649 133. www.casaruralalicia.com

Lituénigo
La Carrasca. Avda. de Moncayo, 1. 976 646 581. www.la-carrasca.com/

Malón
La Ontina. Fernándo el Católico, 5. 690 681 573. www.casalaontina.com/

Santa Cruz de La Virgen del Moncayo
Casa rural El Mirador. Alta, 21. 976 643 138. www.elmiradordelmoncayo.com

San Martín de Mocayo
Casa El Alforis. Santa Catalina, 45. 976 192 052 www.alforis.com
Hotel Gomar. Camino de la Gayata, s/n. 976 192 101 www.hotelgomar.com

Tarazona
Hotel La Merced de la Concordia. Plaza La Merced, 2. 976 199 344. www.lamerced.info/
Hotel Condes de Visconti. Visconti, 15. 976 644 908 www.condesdevisconti.com
Hostal Santa Agueda. Visconti, 26. 976 640 054 www.santaagueda.com
Hotel Brujas de Bécquer. Avda. de Teresa Cajal, 30. 976 640 400 www.hotelbrujas.com

Torrellas
Casa de Turismo Rural Villahermosa. Plaza Mayor, 15. 976 640 434. www.casaruralvillahermosa.net

Vera del Moncayo
Casa rural La Portaza. Esparras, 77. 976 646 584 www.casarurallaportaza.com

Para comer

Albeta
El Portal del Moncayo Ctra. N-122 Km. 61. 976 853 000. www.elportaldelmoncayo.com

Borja
La bóveda del mercado. Plaza del Mercado, 4. 976 868 251.

Bulbuente
Mesón del aceite. Ctra nacional 122, km 70. 976 852 200.

Bureta
Rte. Casa palacio de la Condesa de Bureta. Pza. de la Condesa de Bureta, nº 4. 976 868 799. www.condadodebureta.

Fuendejalón
Chimenea del Moncayo. Ctra de la Almunia, km 0,87. 976 863 065.

Moncayo
Restaurante Agramonte. Parque Natural del Moncayo. 976 192 126.

San Martín de la Virgen del Moncayo
La Flor. Avda de Moncayo,s/n. 976 192 028

Tarazona
Brujas de Bécquer. Avda de Teresa Cajal, 30. 976 640 400.
Saboya 21. Marrodán, 34 976 643 515.
La Merced de la Concordia. Pza de la Merced, 3. 976 199 344.
Caserón 2. Reino de Aragón, 2. 976 642 312.
El Galeón. Avda de la Paz, 1. 976 642 965.

Monasterio de Veruela
La Corza blanca. 976 649 036.
El Molino de Berola. Ctra. de Agramonte, s/n. 976 646 550.

Para comprar

Borja
Pastelería Jeymar. Pza del Olmo, 3. 976 867 435

Bulbuente
La despensa del Moncayo. Ctra. Nacional 122.

Tarazona
Vinatería El rincón del Arpa. Avda. de la Paz, 6, portal 1, local 2. 976 640 678.

Selectos Cipotegato. Cortes de Aragón, s/n. 976 642 244.

Vera de Moncayo
Panadería Hermanos Azagra. Esparras, 10.

Tienda on line. www.productosdelmoncayo.com

Productores

Ainzón
Crianzas y Viñedos Santo Cristo. Ctra. De Tabuenca, s/n. 976 869 696. www.bodegas-santo-cristo.com
Bodegas Bordejé SAT. Ctra. Borja-Rueda, Km 3. 976 868 080. www.bodegasbordeje.com
Bodegas Caytusa SL. Bodegas Bajas s/n. 976 867 552.
Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja Subida San Andrés, 6. 976 852 122. www.docampodeborja.com
Asociación de productores de aceite de la Sierra del Moncayo. Subida San Andrés, 6. 976 852 122.

Bisimbre
Conservas Terramar. Masía la Marga, s/n. 976 850 517.

Borja
Soc Coop. Agrícola de Borja. Capuchinos, 10 976 866 065. Vino y aceite. www.bodegasborsao.com
Bodegas Borsao S.A. Ctra Nacional 122, km 63 976 867 116. www.bodegasborsao.com

Bulbuente
Bodegas Román, S.C. Ctra Gallur-Agreda, 1. 976 852 936.
Bodegas Alto Moncayo S.A. Ctra Nacional 122, km 69,5. 976 867 807.
Lai & mel. Julio Alejandro Castro, 4. 976 868 068. Miel ecológica
Aceites Ambel SL. Ctra Nac 122, km 70. 976 852 121

Bureta
Conservas Lores. Goya, 8. 976 852 477.

Fuendejalón
Bodegas Antonio Tolosa Constitución, s/n. 976 862 418.
Bodegas Aragonesas SA Carretera Magallón, s/n 976 862 153. www.bodegasaragonesas.com
Apícola del Moncayo. La Posada, s/n. 690 692 465. Miel.
Coop. San Juan Bautista. Ctra. Tabuenca, 9. 976 862 441 Vino y aceite.

Lituénigo
Esperanza Ruiz Moya. Horno, nº 5. 976 646 404 Embutidos.

Magallón
Iluminada Revuelto Gil. Ramón Salvador, nº 2. 976 858 236. Embutidos.
Bodegas Ruberte. Avda. Tenor Fleta, 7. 976 858 063 www.bodegasruberte.com
Bodegas Agro Frago. Ctra. Soria, Km. 55,4. 976 863 006. www.bodegasagrofrago.com
Soc Cooperativa Santo Cristo de Magallón. Avda de la Paz, 4. 976866464. Vino y aceite.

Mallén
Coop. comarcal agrícola Santísimo Cristo de la Columna. Juan Carlos I, nº 20. 976 850 106. Aceite.
Martínez Somalo. Juan Carlos I Rey de España, 25. 976 850 000. Conservas.

Novallas
Coop Ntra Sra del Pilar. La Virgen, 40. 976 198 288. Aceite.

Pozuelo
Coop. Santa Ana. Ctra. Borja, s/n. 976 862 931. Vino y aceite.

Tabuenca
Coop. Ntra Sra del Niño Perdido. Calvo Sotelo, 15. 976 865 874. Vino y aceite.
Bodegas Mareca SL. Carraborja, 8. 976 785 869

Tarazona
Coop agraria San Atilano. Polígono Ctra Cunchillos, s/n. 976 640 081. Aceite.
Olituriaso. Trujal La Verónica. Cariñena, 1. 976 641 567. Aceite.

Trasmoz
El Acebo del Moncayo. San Miguel, 16. 976 198 819. Quesos y conservas.

Vera del Moncayo
Bodegas Pagos del Moncayo S.L. Ctra. Z-372, km 1,6. 976 900 256. www.pagosdelmoncayo.com

DE SORPRESA EN SORPRESA POR LOS RÍOS JALÓN, ARANDA E ISUELA

Los ríos Aranda, Jalón e Isuela van a ser fieles compañeros de este recorrido por las comarcas del Aranda y de Calatayud que comprenden el amplio territorio fronterizo que linda con las Comunidades de Castilla y León y Castilla-La Mancha. Desde Aranda de Moncayo hasta Alhama de Aragón y el Monasterio de Piedra, muchos van a ser los argumentos vinculados a la gastronomía y la agroindustria, pero sobre todo dos: vino y fruta.

Junto a estos argumentos, conoceremos curiosas historias relacionadas con el chocolate, y otros productos especialmente apreciados como el aceite, los ajos o la miel.

AGRICULTURA TRADICIONAL 1

El Centro de Interpretación de la Agricultura Tradicional de Oseja ofrece al visitante una exposición con numerosas herramientas que se utilizaban en las labores agrícolas, aunque la mayoría están relacionadas con el cultivo de la vid y de los almendros.

Mayor, s/n. Oseja. Tfno: 976 820 468. VISITAS: Previa cita.

Aranda de Moncayo es el punto de partida de esta ruta que en su primera parte se desarrolla por la carretera A-1503, donde, para empezar, nos llama la atención una feria, la feria ganadera de la localidad, felizmente recuperada hace algunos años y que se celebra el 1 de noviembre. Al margen de esta cita, conviene no abandonar la localidad sin conocer los secretos de un postre típico y fácil de elaborar: el Aguamiel.

Desde Aranda se inicia el suave descenso hacia Saviñán. A unos diez kilómetros, aproximadamente, se encuentra el desvío que a la izquierda (CV-698) nos acerca a Oseja, una localidad en la que la atención la vamos a dirigir al Centro de Interpretación de la Agricultura Tradicional.

Illueca

De vuelta a la ruta principal, atravesamos los pueblos de Jarque y Gotor, donde la fértil vega va adquiriendo un protagonismo cada vez mayor a los pies de la Sierra de la Virgen. Illueca es nuestro siguiente punto de interés y, especialmente, la Hospedería Castillo Papa Luna, donde se puede participar en unas curiosas cenas medievales, que suponen una mirada a la época en la que la vida palaciega se desarrollaba alrededor de la familia Luna.

Por otra parte, en cualquiera de las panaderías que hay en Illueca no está de más adquirir algún dulce típico de la localidad como las «Suelas Benedictinas».

El Aguamiel

Es un postre típico de la localidad de Aranda de Moncayo, que se ofrece a las amistades, especialmente la víspera del día de Navidad.

Elaboración:

Se escalda la cera de la miel y se cuela, cociéndolo hasta reducir y se deja enfriar. Se cuece de nuevo con anís en rama, agregando la harina para que espese. Se pueden añadir nueces. Se toma frío.

ACEITE EN MESONES DE ISUELA 2

En esta localidad se fabrica un aceite de excelente calidad siguiendo métodos totalmente artesanales. Se puede conocer la fábrica y su proceso de elaboración, algo que, sin duda, otorga un atractivo añadido a la visita.

Aceite de Oliva Virgen Extra Signum Naturalis.
Ctra. Calcena, s/n. Mesones de Isuela. Tfno: 976 605 793
VISITAS: Previa cita.

EN ARÁNDIGA, EL AJO 3

Los ajos de Arándiga se distinguen porque pertenecen a la variedad de ajos rojos. Presentan un color morado y pican un poco más, aunque resultan más agradables al paladar. Su cultivo es totalmente artesanal, en unas tierras de gran calidad en las que se aprovecha el agua de la Sierra del Moncayo.

CERDO Y ACEITE

Desde Illueca vamos a dar un pequeño rodeo para acercarnos primero a Mesones de Isuela y luego a Arándiga. Por la A-1301 llegamos primero a Tierga y en esta localidad se toma a la derecha la carretera A-2302 que conduce a Mesones de Isuela. Varios son los argumentos gastronómicos que nos llaman la atención. En primer lugar, sus Jornadas Gastronómicas del Mondongo, encaminadas a no perder la tradición de la matacía, que todos los años se celebran en la primera quincena del mes de diciembre. Tampoco nos olvidamos del magnífico aceite que se elabora en esta localidad, que recoge todo lo bueno que en Mesones de Isuela dejó la herencia musulmana.

AJOS

Continuando por la A-2302 enseguida se llega a Arándiga, cuyo término municipal pertenece a la Comunidad de Calatayud, pero que se encuentra incrustado entre las comarcas de Aranda y Valdejalón. Si por un producto es conocida Arándiga es por la calidad de sus ajos. Presume la localidad de ser la «cuna del ajo», un producto

autóctono que se vende con sello de calidad. De su exaltación, además, se encarga una feria que en el mes de julio se celebra en Arándiga.

Viveros

Por la carretera A-2302 continuamos hasta Morata de Jalón para, en esta localidad, girar a la derecha y coger la CV-603 de regreso a la ruta principal (A-1503) en Morés. Saviñán se encuentra apenas a cuatro kilómetros. En sus tierras de secano se cultivan olivos, almendros y cerezos, mientras que los frutales ocupan los suelos de regadío, así como los viveros. De hecho, la localidad es cuna de la arboricultura en Aragón y varias empresas dedicadas a los viveros tienen su sede en Saviñán. También llevan merecida fama las «olivas negrales» de Saviñán, cosechadas en su término municipal.

Fruta protegida

La Fruta Protegida con Tratamientos Integrados es aquella que se cultiva con técnicas que no agreden al medioambiente, a la vez que garantizan el buen estado sanitario de los árboles. Por ejemplo, la lucha contra enfermedades y parásitos se realiza con técnicas como las de atracción sexual, las trampas alimenticias o el embolsado de los frutos; sólo en los casos en que algún parásito supere los niveles de tolerancia se permiten los pesticidas químicos.

La cereza

Saliendo de Sabiñán y en dirección a Calatayud podemos escoger dos rutas, la primera siguiendo la A-1503 que nos lleva hasta la localidad de El Frasno, municipio destacable por la gran calidad de sus cerezas, la variedad de sus especies y la extensión de sus cultivos. Recién estrenada está la feria dedicada a la cereza que se celebra en la localidad y donde se pretende mostrar las bondades de este fruto.

Calatayud

También desde Sabiñán, y en la misma dirección, podemos emprender un hermoso trayec-

to remontando el curso del río Jalón por la Z-384. Paracuellos de la Ribera, asentado sobre la ladera de una montaña, ofrece las mejores vistas del valle, ya que se encuentra enclavado en uno de sus pasos más angostos, denominado las Hoces.

Desde este pueblo se toma primero la carretera CV-901 hasta Embid de la Ribera y, a continuación, la CV-601, que lleva directamente a Calatayud. Historia y arte dan mucho de sí en esta localidad que da nombre a unos estupendos vinos con Denominación de Origen y en la que una gran parte de la fruta, amparada por la C de Calidad Alimentaria, se produce como Fruta Protegida por Tratamientos Integrados.

Curiosamente, un producto que se encuentra muy arraigado en la cultura gastronómica de Calatayud es el congrio, con platos como los garbanzos con congrio, el congrio con patatas o con huevos escalfados. Pero la gastronomía de Calatayud ofrece muchas más exquisiteces, como el Ternasco al estilo bilbilitano o los platos que se elaboran con las verduras que se cultivan en el valle del Jalón. Su repostería y confitería también es muy apreciada, especialmente los

GARBANZOS CON CONGRIO

Ingredientes (cuatro personas): 400 gr. de garbanzos, 100 gr. de congrio seco, 1 dl. de aceite de oliva, 2 huevos, media cebolla, laurel, 50 gr. de harina, sal, dos dientes de ajo, perejil, cuatro rebanadas de pan frito.

Elaboración:

Los garbanzos se ponen a remojo la noche anterior y se cuecen media hora. Aparte se trocea el congrio y se corta la cebolla. En una cazuela se sofríe el congrio, junto con la cebolla y el laurel. A continuación, se añade la harina. Se pican los huevos duros y se añaden al sofrito, incorporándolo a los garbanzos. Dejamos cocer todo durante otros 10 minutos. En un mortero se machacan los ajos pelados, el perejil y el pan frito. Se echa un poco de agua y se añade a la cazuela con los garbanzos. Remover y servir.

Museo del vino de la DO. Calatayud

El Museo del Vino de la Denominación de Origen Calatayud se encuentra en las antiguas bodegas del Monasterio de Piedra. En él se muestra cómo se elaboraba el vino en el pasado y en la actualidad.

El museo está dividido en tres áreas: Ciencia, Cultura y Calidad.

Ciencia: Se explica la alimentación monacal y hay dos grandes trujales de 12 metros de profundidad y las neveras o fresqueras. Se explica la elaboración tradicional del vino mediante unas figuras de monjes.

Cultura: El museo muestra la historia del vino en Calatayud, que se remonta a la época celtíbera y romana. La Edad Media fue un momento importante para su desarrollo gracias a los monjes cistercienses, que se encargaron del cultivo de la vid y de la elaboración del vino, que destinaban al propio consumo y a uso eucarístico.

Calidad: También se explica cómo las nuevas técnicas aplicadas a la elaboración del vino depuraron la producción pero sin perder las bondades históricas.

Mesón de La Dolores

Por otra parte, actualmente el Consejo Regulador de la DO. Calatayud mantiene una exposición permanente en las bodegas de la Hospedería Mesón de la Dolores, en Calatayud, que merece una visita tanto por su contenido, como por el lugar en el que se encuentran ubicadas.

Antiguas Bodegas del
Monasterio de Piedra.
Nuévalos.
Tfno: 976 849 011
Más información:
www.monasteriodepiedra.com

El Museo de La Dolores

5

En 1999 se volvió a abrir la hospedería que acoge el museo sobre esta afamada bilbilitana, que se encuentra en las bodegas del edificio, a las que se accede por el fondo del patio. Una rampa conduce hasta las cuadras, transformadas en cafetería, desde donde se llega a la bodega. Allí se revive la historia de María de los Dolores Peinador Narvión, nacida en 1819, y las manifestaciones literarias, cinematográficas y musicales que ha evocado su figura.

Plaza Mesones, nº 4. Calatayud.
Tfno: 976 546 581
HORARIOS:
De miércoles a viernes, de 11,30 a 13,30 h.
y de 16 a 19 h..
Sábados y domingos, de 11,30 a 14 h. y de 16 a 19 h.
Lunes y martes, cerrado.
Precio: 1,20 €. Jubilados y grupos: 0,60 €. Niños hasta 12 años, gratis.

bizcochos, como el de «Suela» o de «Soletilla», llamado así por su forma característica, las frutas de Aragón y las cerezas al marrasquino.

Vino

El vino es, sin duda, una de las señas de identidad de Calatayud, enclavada en un entorno privilegiado junto a los ríos Jalón y Jiloca. La superficie vitícola es de más de 8.000 hectáreas, y esta denominación de origen es la más joven de Aragón, creada en el año 1990. El paseo por las calles de Calatayud nos puede llevar a visitar, entre otros lugares de interés vinculados a la gastronomía, el Museo de la Dolores, que se encuentra en las bodegas del conocido mesón.

Triángulo final

Desde Calatayud proponemos un triángulo final para completar esta ruta que sus otros dos vértices nos va a llevar al Monasterio de Piedra y a Alhama de Aragón. Por la carretera A-202, a 14 kilómetros se encuentra Munébrega, en cuyo municipio el cultivo de la vid está muy extendido.

A 11 kilómetros y por la misma carretera llegamos a Nuévalos y al Monasterio de Piedra. Es en este espacio monacal donde vamos a conocer y descubrir, por una parte, la importancia que en

la zona tiene la producción vinícola gracias al Museo del Vino de la DO. Calatayud y, por otra, la rica fauna piscícola.

Desde Nuévalos bordeamos el embalse de La Tranquera por la A-2503. Nada más salir de esta localidad giramos a la derecha para coger la carretera A-1501 y enlazar apenas a tres kilómetros con la A-2502, que conduce directamente a Alhama de Aragón. En este municipio hay cuatro balnearios que no se conciben simplemente como centros de salud, sino que también son importantes lugares de ocio y descanso.

Mucha fruta

Los aproximadamente 30 kilómetros que separan Alhama de Aragón de Calatayud los vamos a hacer por el antiguo trazado de la Nacional II. Circulando a paso lento por esta vía es como uno mejor se puede hacer a la idea de la importancia que la fruta tiene en el valle del Jalón. Peras, nectarinas, cerezas, manzanas o melocotones salen casi al encuentro del viajero, a pie de carretera, y ésta es una realidad que se aprecia especialmente entre Alhama y Ateca.

Terrer se encuentra a siete kilómetros de Ateca, donde merece la pena acercarse a contemplar la vieja azucarera, muy bien conservada, con su imponente chime-

Fauna piscícola

6

El Centro de Interpretación de la Fauna Piscícola se halla enclavado en el Parque Natural del Monasterio de Piedra. Se encuentra en un moderno edificio que dispone de una sala de exposiciones con diferentes paneles explicativos sobre el alto valor ecológico, paisajístico y cultural del río Piedra y sus riberas. Destacan las especies acuáticas que demuestran la pureza de sus aguas, como el barbo, la tenca, la trucha, la madrilla o el cangrejo autóctono.

Centro de Interpretación de la Fauna Piscícola

Monasterio de Piedra. Afueras s/n. Nuévalos. Tfno: 976 849 011

HORARIOS:

Fines de semana y festivos. Invierno: de 9 a 17 h. Verano: de 9 a 20 h.

CUNA DEL CHOCOLATE 7

El chocolate es un producto muy vinculado al Monasterio de Piedra, donde se puede visitar una exposición sobre su historia y evolución. Y es que nos encontramos en el monasterio de Europa donde en el año 1534 se elaboró por primera vez, en su cocina monacal, el chocolate.

La historia cuenta que un monje del Cister que acompañó a Hernán Cortés a México envió el primer cacao, junto con la receta del chocolate al abad del Monasterio de Piedra. Y fueron los monjes de este Monasterio los primeros en probar este producto, lo que explica la tradición chocolatera de la orden cisterciense.

nea, su estructura de hierro y su tejado en forma de enjambre de abeja. Durante el tiempo que funcionó, permitió dinamizar notablemente esta parte del valle del Jalón y hoy es la sede de una bodega en la que se elaboran algunos vinos de la DO. de Calatayud.

ACEITE

Calatayud, ya está muy cerca, apenas a ocho kilómetros. Aunque ya habíamos anunciado que al culminar este triángulo esta ruta también tocaría a su fin, lo cierto es que merece la pena recorrer 16 kilómetros más por la N-234, en dirección a Soria, para acercarse a ver la Casa Museo del Aceite de Aniñón (después de recorrer 14 kilómetros, tomar el desvío a la derecha por la carretera CV-2). En esta localidad no sólo se puede aprender mucho sobre la elaboración del aceite; por ejemplo, también se puede degustar el que elabora la Cooperativa «Santísimo Misterio», un aceite de color dorado verdoso con muy poco grado de acidez.

MUSEO DEL ACEITE DE ANIÑÓN 8

Se encuentra en las instalaciones de un antiguo molino (1934), cuya maquinaria, todavía hoy, puede funcionar. En un video se explica el proceso completo de elaboración del aceite, desde la recogida de la aceituna, la descarga, la molienda y el tratamiento de la pasta que se obtenía. En algunos paneles también se explica el funcionamiento del molino y el museo alberga algunos objetos que explican el modo de vida tradicional de la localidad.

Joaquín Costa, 2. Aniñón. Tfno: 976 899 106. VISITAS: Previa cita.

Tampoco hay que perderse

El Palacio de los Luna (Illueca)
Ocupa la cota más alta de la villa, asentado sobre un espolón rocoso. Allí nació Benedicto XIII, más conocido como el Papa Luna, en 1328. Elegido Papa en 1934 fue uno de los protagonistas del Cisma de Occidente. Allí descansan sus restos de los que sólo se conserva su cráneo. El edificio aúna elementos arquitectónicos que van del s.XIV al XVII.

El conjunto fortificado islámico de Calatayud
Es el más antiguo que se conserva de los construidos por los árabes en la Península y uno de los más antiguos del mundo islámico. Se trata de un conjunto fortificado formado por cinco castillos unidos por lienzos de muralla y alguna torre albarrana de época islámica con unos 4 kilómetros de recorrido. Declarado bien de interés cultural.

Los balnearios de la zona
La comarca Comunidad de Calatayud reúne el principal núcleo de balnearios de Aragón, distribuidos entre las poblaciones de Jaraba, Alhama de Aragón y Paracuellos de Jiloca. En la imagen el Balneario La Virgen, uno de los más antigüos de España, situado en un paraje de excepcional belleza.

La ruta del mudéjar
Tras la conquista cristiana, muchos de los musulmanes que ocuparon la península se quedaron, especialmente agricultores, artesanos y albañiles. En esta zona hay una muestra del mejor mudéjar aragonés. En la imagen la Iglesia de Santa María de Tobed, prototipo de Iglesia-fortaleza y declarada patrimonio de la humanidad.

Los yacimientos celtibéricos
Es la zona más interesante para fomentar el turismo arqueológico, pues encontramos cuatro grandes ciudades celtíbero-romanas en Calatayud-Huérmeda (Bílbilis), Mara (Segeda) y Monreal de Ariza (Alcóbriga). En la imagen el teatro del yacimiento de la ciudad romana de Bílbilis, en la confluencia de los ríos Jalón, Perejiles y Ribota.

Las hoces de los ríos
En torno a los ríos Mesa y Piedra discurre un espectacular desfiladero labrado en calizas cretácicas cuyo interés a nivel geológico y paisajístico es destacable. Se trata de cañones estrechos y sinuosos, por los que discurren los ríos Mesa y Piedra. Están flanqueado por elevados farallones de paredes verticales de roca caliza, con desniveles de más de 100 metros. También es destacable el espectacular paisaje de las Hoces del Jalón y el curso medio alto del Río Manubles. En la imagen desfiladero del Piedra a su paso por el Monasterio de Piedra.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Balnearios

Alhama de Aragón
B. Pallarés. Autovía Madrid-Zaragoza km. 204. 902 930 938.
Jaraba
B. Sicilia-Serón. Ctra. Jaraba-Calmarza, km.1. 976 840 014.
B. La Virgen. Ctra. Calmarza s/n.902154670.
Paracuellos de Jiloca
B. Paracuellos de Jiloca. Ctra. Sagunto-Burgos km. 17. 976 883 225.

Casas rurales

Casa Rural Maidevera. Pza. Mayor 10. 976 825 049
Aniñón
Casa Rural Estecillo. Cl Cantarranas 7. 976 896 225
Bijuesca
Casa Rural Manubles. Virgen I, 18. 976 847 360
Calmarza
Casa Rural Tartera. Diseminados s/n. 607 298 000.
Carenas
Casa Rural Los Pedregales. Cl Alfaro 17. 678493807 976842614. www.lospedregales.es
Casa Rural Valle del Río Piedra. San Pascual s/n. 616 954 520. www.valledelpiedra.com
Castejón de las Armas
Casa Rural La Calcina Borobio 32. 976 872 456
Cervera de la Cañada
Casa Rural Armantes Concejo 1. 976 849 446
Embid de la Ribera
Casa Rural La Abuela. Nueva 7. 976 881 874. www.casaruralabuela.com
Godojos
Casa Rural La Solana. Bajera nº3.
Jaraba
Casa Rural Xaraba. Real, 10. 976 848 022. www.casaruraljaraba.com
Llumes
Casa Rural Valle del Piedra. Escuelas s/n. 976 870 602. www.valleriopiedra.com
Maluenda
Casa Rural El Obrador. Portal Alto 15. 976 893 062 www.casaruralelobrador.com
Munébrega
Casa Rural La Cuesta. Plaza Fernández de Heredia 8. 976 895 041
Casa Rural Pedro José y Ana Mari. Pza. Juan Fernández de Heredia 4. 976 895 034.
Sabiñán
Casa Rural Las Encantadas. Travesía Las Damas 3. 976 886 622 www.lasencantadas.net
Sediles
Casa Rural Sierra Vicor. Darío Pérez 17. 976 892 711.
Velilla de Jiloca
Casa Rural Ferruz. Rúa 2. 976 546 919.
Villafeliche
Casa Rural Laura. Mayor 1. www.casarurallaura.com
Villarroya de la Sierra
Casa Rural Los Jacintos Cl La Gasca 43. 976 896 102

Hoteles-hostales-restaurantes

Aluenda (El Frasno)
Hotel Rte. la Casa Toya. Ctra. Nacional II. 976 609 334. www.lacasatoya.com
Alhama de Aragón
Rte. La Cuchara de Plata. Manuel Cortell 11. 976 840 394.
Calatayud
Hostal Rte. Chaplin. San Antón. 976 885 865 www.lacasadelchaplin.com
Hostal Rte. La Perla. San Antón 17. 976 881 340 www.hostalperla.com
Hotel-Rte. Calatayud. Ctra. Madrid-Barcelona, salida 237. 976 881 323. www.hotelcalatayud.com
Hotel-Rte. Puerta de Terrer. Plaza de la Jolea 7. 976 882 050. www.hotelpuertaterrer.es
Hospedería El Pilar. Baltasar Gracian 15. 976 897 020. www.hospederiaelpilar.com
Hospedería Mesón de la Dolores. Pza. de los Mesones 4. 976 889 055. www.mesonladolores.com
Hotel-Rte. Posada Arco San Miguel. San Miguel 18. 976 887 272. www.arcodesanmibuel.com
Hotel-Rte. Monasterio Benedictino. San Benito 1. 976 891 500 www.hotelhusamonasteriobenedictino.com
Illueca
Hospedería Castillo del Papa Luna. Plaza Peñíscola s/n. 976 820 110.
Malanquilla
Hostal restaurante La Venta. Ctra. Sagunto-Burgos km. 290. 976 546 033.
Munébrega
Hotel-Rte. La Casona del Solanar. Mártires 19. 976 895 121. www.casonadelsolanar.com
Nuévalos
Hotel Rte. Las Truchas. Ctra. Monasterio de Piedra s/n. 976 849 011. www.hotellastruchas.com
Hotel Rte. Río Piedra. Travesía Monasterio de Piedra 1. 976 849 007. www.hotelriopiedra.com
Hotel Monasterio de Piedra. 976 849 011. www.monasteriopiedra.com

Productores

Aniñón
Sociedad Agraria de Transformación Niño Jesús. Las Tablas s/n. 976 899 150.

Arándiga
Galindo S.C.
Cl Arrabal 19.
976 818 097

Ateca
Frutas Hermanos Aguilar S.L.
Avda San Blas 15.
Atienza S.A. Avda San Blas 9. 976 842 390.

Calatayud
Patatas Lassa S.L.
Fernández Ardavín s/n.
976 889 021.
Bodegas y Viñedos del Jalón S.A. Cortes de Aragón 4. 976 889 251.
Bodegas Langa Hnos. S.L. Ctra. Nacional II, km. 241,700. 976 881 818
Bodegas Cubero S.L.
Polígono La Charluca.
976 882 332.
Bodegas Dominio María Pilar S.C. Polígono La Charluca. 976 882 332.
Fruca S.C. Polígono La Charluca p 13,14, 15.
976 885 852.
Bodegas Augusta Bílbilis Mara. Jesús Vincueria S.L. Ctra. Nacional II, km. 242.
976 884 986.
Embutidos La Dolores S.L. Polígono Mediavega. 976 883 069
Frutas Chueca S.L.
Ctra. Valencia nº 40.
976 881 269
Conservas Lazaya, Frutas y Dulces S.A.
Ctra. Nuévalos
km. 0.700. 9768 89 020
Conservas Taisi. Avda. Pascual Marquina s/n.
976 882 028.

Frutas Hijos Antonio Hernández S.L. Ctra. Sagunto Burgos s/n.
976 884 012.
Frutas Gimeno.
Polígono La Charluca.

Cervera de la Cañada
Coop. del Campo San Gregorio. Ctra. Villalengua. 976 899 206.

Ibdes
Esteban Castejón S.L.
Cl Portada 13. 976 848 031

Jarque
Coop. del Campo Virgen de la Soledad.
Afueras s/n. 976 820 999

Maluenda
S.A.T. Santa Justa.
Ctra. Sagunto-Burgos
km. 249,5. 976 890 206
Sociedad Coop. Agraria San Isidro. Avda. José Antonio s/n. 976 546 969
Granja San Fernando.
Ctra. Olvés s/n. 976 893 012

Mara
Coop. San Fabian. Ctra. Calatayud-Cariñena s/n.

Mesones de Isuela
Aceites del Isuela S.C.
Ctra. Calcena s/n.
976 605 793.

Miedes de Aragón
Bodegas San Alejandro Sociedad Cooperativa.
Ctra. Calatayud Cariñena km. 16,4. 976 892 205.
Coop. Comarcal del Campo San Alejandro.
Ctra. Calatayud-Cariñena s/n. 976 892 005.

Morata de Jiloca
Sabor del Jiloca S.L.
Ctra. Sagunto Burgos s/n.
976 894 021.

Moros
S.A.T. Manubles.
Polígono Las Alhambras.
s/n. 976 874 792.

Paracuellos de Jiloca
Jamones Martín S.L.
Avda Valencia km. 251
976 883 424.

Sabiñán
Frío Sabiñán S.L. Ctra. Paracuellos s/n. 976826009.
Vincueria Uriol, Carlos.
Ramón y Cajal 2.
976 826 011.

Terrer
Bodegas Valdepablo.
Ctra. Calatayud s/n
Chocoter S.L. Ctra Madrid-Barcelona
km 227. 976 898 260.

Villalengua
Sociedad Coop. del Campo San Gervasio y San Protasio.
Ctra. Acceso Villalengua s/n. 976 847 121.
Frutas Villalengua S.L.
Ctra. Ateca-Torrijo
km.14. 976 847 105.

Villarroya de la Sierra
Sociedad Coop. Bodega Virgen de la Sierra.
Avda. de la Cooperativa 21-23. 976 899 015.

TIERRA DE VINOS CENTENARIOS

En este recorrido por las comarcas del Campo de Cariñena y Valdejalón, el vino va a ser argumento gastronómico de primer nivel: desde las cepas centenarias de Cariñena a los nuevos Vinos de la Tierra Valdejalón. Entre los cauces de los ríos Huerva y Jalón se enmarca este recorrido que dibuja un cuadrado entre Muel, Épila, La Almunia de Doña Godina y Cariñena, aunque la ruta se inicia muy cerca de Zaragoza, en La Muela, y no precisamente hablando de vino, sino de aceite, porque si algo tienen estas dos comarcas es una despensa muy rica y variada.

MUSEO DEL ACEITE DE LA MUELA

1

Se ubica en pleno centro urbano, en el antiguo molino de La Olearia, la primera fábrica de aceite instalada en la localidad a finales del siglo XIX. Se ha reconstruido en piedra, madera y yeso con técnicas tradicionales.

El museo tiene cuatro grandes espacios en los que máquinas, útiles, herramientas, paneles explicativos, muestras de productos y representaciones retrospectivas nos adentran en el mundo del olivo y el aceite.

San Clemente, 5. La Muela. Tfno: 976 144 363

HORARIOS Y PRECIOS: www.elmuseodelaceite.com

La Muela se erige sobre las áridas plataformas calizas talladas por los ríos Jalón y Huerva. Es el punto de partida de esta ruta marcada por un producto, el vino, que ejerce de motor económico en el territorio, pero que vamos a iniciar hablando de otras suculentas propuestas. Una de ellas, el aceite, tiene en La Muela un gran protagonismo, que se hace evidente en el museo dedicado a este producto.

Desde La Muela y por la autovía de Aragón nos dirigimos a la primera salida que encontramos, que encamina nuestros pasos hacia Épila por la carretera A-1305, donde la *Cooperativa San Pedro Arbués* atesora buena parte de los tesoros gastronómicos de la zona.

La despensa de Épila también ofrece otros productos como la miel. La del Abuelo Vicente, sin duda, es muy reconocida, como también lo son los productos agroalimentarios de agricultura ecológica de *Biosanz*. Y es que esta localidad da mucho de sí. Un dulce muy recomendable, las Delicias de Rodanas, es un ejemplo más.

Fruta

Por el fértil valle del Jalón dirigimos los pasos hacia La Almunia de Dª Godina por la carretera A-122. En el trayecto hasta Calatorao los frutales tiñen de verde el paisaje, con un especial protagonismo de melocotoneros, perales y manzanos.

No tiene una relación directa con la gastronomía, pero la extracción de la piedra caliza negra por la que se conoce a Calatorao desde hace muchos años, ha sugerido la creación de otro tipo

Miel del Abuelo Vicente

2

La *miel del Abuelo Vicente* se elabora de forma artesanal y tiene la C de Calidad Alimentaria. Las colmenas están situadas en los somontanos del Moncayo y se producen las variedades romero, tomillo, espliego, salvia y ajedrea.

Domingo Martinez, 1.
Épila.
Tfno: 645 768 131

de «piedra», de la que sí se puede disfrutar en esta localidad: el adoquín de Calatorao, un dulce que recuerda la importancia que tienen las canteras en el pueblo. Por la misma carretera y a seis kilómetros se encuentra La Almunia de Dª. Godina, donde hay interesantes ejemplos de cómo se está apostando por la transformación de la fruta que se recoge en el término municipal. Es el caso de *Agrícola Montejalón*, que entre otros productos elabora zumos y néctares, mermeladas, y melocotón en vino y almíbar.

COOPERATIVA SAN PEDRO ARBUÉS

3

Nació en 1956 con el objetivo de unir los esfuerzos de los viticultores de la zona, para la elaboración y comercialización de vinos, aceite ecológico y frutas, que reflejan la amplitud de sabores, colores y aromas de la tierra de Valdejalón.

Ctra. de Muel, 50. Épila.
Tfno: 976 603 211
www.sanpedroarbues.com

AJOS

Para llegar a Ricla, que apenas dista cinco kilómetros de La Almunia, hay que tomar la carretera A-121. En esta localidad el cultivo de ajos está bastante extendido, como también sucede en Bardallur (desde Épila, por la A-122 en dirección a Pinseque), unos ajos, por cierto, que en Ricla recomendamos probar en el *restaurante Las Lumbreras* (C/ Barranco Santo, s/n. Ricla. Tfno: 976 818 642), por varias razones. En primer lugar, por

GANADOS REMIRO

4

Es una empresa aragonesa de larga tradición familiar, que selecciona los mejores ternascos de la Comarca de Valdejalón, para conseguir el auténtico Ternasco del Pueblo. El riguroso cuidado del manipulado y el transporte son las máximas garantías de su calidad. *Ganados Remiro*, además, fabrica su propio pienso natural.

San Frontonio, 28. Épila. Tfno: 679 953 831

su ubicación, ya que se encuentra en una antigua bodega de vino excavada en la tierra. Y, por supuesto, por su oferta gastronómica. Basten tres ejemplos: Caracoles fritos con ajos y setas, Ajos tiernos asados en temporada y Cabritilla frito con ajos verdes.

Morata

Antes de adentrarnos en las tierras del Campo de Cariñena, nos vamos a acercar desde Ricla a Morata de Jalón cogiendo de nuevo la Autovía de Aragón en dirección a Madrid. Dos son los puntos de interés de esta visita: la Casa Museo The 4 Corral y la deliciosa *Repostería Julia*. Magdalenas, bizcochos, panecillos, hojaldres, mazapanes o dulces de coco, realizados a la antigua usanza y de modo artesanal son algunas de sus sugerencias.

Hacia Cariñena

Regresamos de nuevo a La Almunia de Dª. Godina para continuar la ruta hacia Cariñena, por carre-

5

Delicias de Rodanas

Tienen la forma de unas pequeñas magdalenas y están hechas con productos de la tierra de Épila: harina, miel del Abuelo Vicente, almendras, aceite de oliva virgen extra Virgen de Rodanas y vino Viña Arbués. El postre se presenta en una caja de doce unidades y se puede comprar en las panaderías y pastelerías de Épila.

6

Casa Museo The 4 Corral.

En este centro se ha reunido una interesante colección etnográfica. Julio López, su propietario, es el que se ha encargado de esta tarea durante más de cincuenta años. Hay, sobre todo, objetos de los años 30 y 40, del campo, pero también de la vida cotidiana.

Camino Baldío, 12. Morata de Jalón.

Tfno: 976 605 397. HORARIOS: Previa cita.

BODEGA-MUSEO EN ALMONACID DE LA SIERRA 7

Esta bodega museo cuenta con una cava natural excavada en la tierra de más de 500 años de antigüedad. Este espacio compartirá usos con otro que se ha acondicionado como pequeño museo etnológico para que los visitantes conozcan, a través de aperos y herramientas, todo lo necesario para el cultivo de la vid y la elaboración de los vinos.

Calle Barranco.
Almonacid de la Sierra.

tera A-220, haciendo, eso sí, alguna parada antes. La primera, después de haber recorrido diez kilómetros, para tomar a la derecha (CV-301) el desvío a Almonacid de la Sierra, donde en el año 2006 una bodega de más de cinco siglos se transformó en museo etnológico.

De regreso de nuevo a la carretera principal continuamos hacia Cariñena, pero antes de entrar en la localidad cogemos el desvío que nos acerca a Aguarón por la A-1504, donde se encuentra ubicada una empresa agroalimentaria singular: *Los Pollos de la Abuela*, Antes de acudir a Cariñena y emprender desde esta localidad un recorrido final por la comarca alrededor del vino, nos acercamos a Encinacorba (CV-669), que si por algo es conocida es por sus jamones y embutidos.

8

LOS POLLOS DE LA ABUELA

Los *Pollos de La Abuela* son de estirpes de crecimiento lento cuyo ciclo de vida se desarrolla parcialmente al aire libre, sometidos a un régimen alimenticio a base de cereales y sacrificados a una edad mínima de 81 días.

Su carne es de color amarillento oscuro, propio de la influencia del maíz y de otros cereales. Es jugosa, consistente y sabrosa, y muy apropiada para guisos.

Ctra. Cariñena-La Almunia, km 3. Aguarón. Tfno: 976 622 040

Museo del vino

El Museo del Vino forma parte de las dependencias de lo que se ha dado en llamar la Casa de la Viña y el Vino. Concebido en un primer momento como punto de encuentro entre productores y visitantes, se ha convertido en polo de atracción turística de la comarca.

La muestra.

La exposición comienza con el área denominada «Los pueblos de Cariñena», zona que goza de especial protagonismo, siendo visible desde la mayor parte del museo.

El desarrollo temático del museo se distribuye a lo largo de los trujales de la antigua bodega, reaprovechados en esta zona superior como vitrinas en el suelo, donde se explican las características propias de la zona y los vinos de la misma. De forma paralela se encuentra el material histórico recopilado.

Actividades

El museo realiza gran cantidad de actividades destinadas a la promoción de los vinos de Cariñena, con conferencias, cursos, ciclos informativos, así como visitas guiadas en las que se ofrece una pequeña degustación de los vinos de la Denominación de Origen.

Camino de la Platera, 7
Tfno: 902 190 713
www.docarinena.com
HORARIOS:
De martes a viernes: 10 a 14 h. y 16 a 19 h.
Sábados: 11 a 14 h. y 17 a 20 h.
Domingos y festivos: 11 a 14 h.
ENTRADA: 1,5 €.

MOSCATELICOS DE CARIÑENA

Este dulce es un bizcocho emborrachado en moscatel, enrollado en una suave crema de avellanas. Por encima lleva pasas maceradas en el mismo moscatel y todo ello recubierto de una cobertura de chocolate. Se presentan en una caja de 12 unidades.

Pastelerías Manuel Segura. Cariñena, Daroca y Zaragoza.

AGUA Y DULCES

Cariñena es vino, pero no sólo; también es agua, que en esta localidad explota la empresa *Aguas Sierra del Águila*. En total, la Denominación de Origen Cariñena tiene alrededor de 50 bodegas, por lo que en este recorrido va a ser difícil citar a todas. Para hacernos una idea de su importancia, hablaremos de algunas de las que nos vamos a encontrar en esta última parte de la ruta en la que transitaremos por el triángulo que forman Cariñena, Tosos y Muel.

En cualquier caso, una visión general de la importancia del vino la podemos tener en el Museo del Vino, que se ubica en una antigua bodega adquirida por la Denominación de Origen.

Antes de adentrarnos a conocer la tradición vitivinícola de la comarca, proponemos acercarnos a algún producto con nombre y apellido bien reconocible: los Moscatelicos de Cariñena, una invención del maestro pastelero Manuel Segura, que tiene tienda en Cariñena.

RUTA VITIVINÍCOLA

La ruta por la tradición vitivinícola no podía empezar en otra localidad que no fuese Cariñena. Junto al Museo del Vino se encuentra *Bodegas Ignacio Marín*, cuya mayor singularidad reside en el diseño, absolutamente vanguar-

dista. También en Cariñena, las instalaciones más antiguas de *Bodegas San Valero* se han reconvertido para mostrar al visitante todo el proceso de elaboración de vino, que se complementa con la posibilidad de realizar una visita. *Grandes Vinos y Viñedos* es otra de las bodegas que merece la pena conocer. Se encuentra apenas a dos kilómetros de Cariñena, tomando el desvío al Santuario de la Virgen de Lagunas. Se pueden visitar la nave de coupage, la moderna nave de embotellado, la de crianza y la sede social.

En Longares, a ocho km. de Cariñena por la N-330, nos hemos fijado en una bodega joven, *Lomablanca*, cuya arquitectura es fiel reflejo de su forma de actuar: la búsqueda del equilibrio entre la experiencia y las nuevas tecnologías.

De regreso

Muel se encuentra a once kilómetros de Longares. En Muel, la *Cooperativa Virgen de la Fuente* elabora vinos jóvenes de gran calidad, y en este pueblo también se puede visitar el Museo Etnológico La Calistra.

Proseguimos esta ruta vitivinícola en dirección a Mezalocha por la carretera A-1101. Nada más pasar este pueblo se llega a Aylés,

10

Museo etnológico La Calistra

El Museo se encuentra en la antigua vivienda de la señora Calistra, donde hay miles de objetos y enseres de la vida cotidiana de antaño.

Joaquín Costa, 43. Muel.

Tfno: 976 140 078. VISITAS: Previa cita.

sede de Bodegas Señorío de Aylés, donde el viñedo y la bodega se integran perfectamente.

BODEGA ECOLÓGICA

Antes de regresar a Cariñena nos acercamos a Tosos, por la A-1101 después de pasar Villanueva de Huerva. *Bodegas Tosos Ecológica* está acogida a la producción ecológica desde 1994, y fue la primera bodega de Aragón dedicada exclusivamente al cultivo y la elaboración de vino procedente de Agricultura Ecológica.

Este paseo vitivinícola lo cerramos de nuevo en Cariñena. Desde Tosos regresamos de nuevo a Villanueva de Huerva y a la izquierda tomamos la A-220 hacia Cariñena.

Bodegas Añadas es la última cita. Se trata de un espacio con los últimos adelantos tecnológicos dedicados al vino. En su recinto, además, se cuenta con servicio de restaurante, se organizan convenciones y catas, por lo que va mucho más allá de lo que ofrece una bodega tradicional.

Este paseo, en definitiva, es una buena muestra de cómo ha cambiado la cultura vitivinícola en el Campo de Cariñena, de las muchas y variadas posibilidades que ofrece el vino, al margen de su degustación.

EL MOSTILLO

Ingredientes:

Alrededor de medio litro de mosto concentrado, 4 cucharas de harina, 30 gr. de nueces y 30 gr de almendras, 10 gr. de piñones, anís en grano, piel de naranja seca.

Elaboración:

Mezclar en frío el mosto con la harina. Poner al fuego y añadir, troceados, los frutos secos, el anís y la naranja. Hervir durante 15 minutos moviendo sin parar.

Se sirve frío sobre pan tostado.

Tampoco hay que perderse

Asociación Ojos del Pontil de Rueda de Jalón

«Conoce tu pueblo, Rueda de película»: Recorridos a Pie (RP): RP 1: «Rueda -Santa M ª Magdalena - Hermanicas - Rueda» ; RP 2 : «Barranco de Rane - Mediano». Bicicleta de Montaña (BM): BM 1: «Rueda - Serreta - Rane-Rueda» ; BM 2: «Ruta de los Siete Términos».
Contacto: Santa Ana, 7(50.295) Rueda de Jalón
Tel. 976 604 690
Fax. 976 604 639
e-mail: ojos_dam@yahoo.es

Jalónactivo

Empresa de Multiaventura ubicada en Morata de Jalón, dedicada a actividades tales como piragüismo, BBT, senderismo, espeleología, grimpada, tiro con arco, orientación, etc.… para grupos, particulares y empresas.
Contacto: Victor 699 57 40 59.
Aloe 699 94 11 85
reservas@jalonactivo.com
www.jalonactivo.com

El Aviapark de la Muela

Único parque faunístico de Aragón, encontraremos en el cerca de 170 aves de más de 100 razas diferentes, y otros muchos animales. Tres hectáreas de hábitat natural te esperan.
Contacto: Av. Nuestra Señora de la Sagrada.
Tf: 976 149 965.

Plantaria

Centro de Interpretación de la Sierra de Algairén: PLANTARIA (centro de interpretación Botánico. Te animamos a que conozcas la sierra de Algairén pasando por PLANTARIA, esperamos tu visita. Desde PLANTARIA se ofrece la posibilidad de realizar salidas en grupo o por individual a los diferentes itinerarios de la sierra con un guía que interpreta la botánica más común y los parajes más rinconcitos de la Sierra de Algairén. Teléfono: 97662708. En plaza del Ayuntamiento.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Almonacid de la Sierra
Casa de Turismo Rural Lola. Carmen, nº7. 976 627 475.
Cariñena
Hotel Cariñena. Carretera de Valencia, km.499.6. 976 620 250
La Almunia de Doña Godina
Hotel El Patio de Goya. Avenida del Generalísimo, 6. 976 601 037.
Morata de Jalón
Casa de Turismo Rural Mi Dueña. Mariano de Cavia, 6. 976 818 305.
Santa Cruz de Grio
Casa de Turismo Rural Los Chinchanes. Ramón y Cajal ,12. 976 609 886.
Tosos
Casa de Turismo Rural Cierzo y Sabina. Avda. Cariñena, 27. 656 341 071

Para comer

Almonacid de la Sierra
El Mesón de los 20 Platos. San Isidro, 3. 976 627 014.
Cariñena
Restaurante La Torreta. Pza. Alta, 1, 50400. 976 621 014-976 621 032
La Rebotica. San José 3, 5. 976 620 556.
Épila
Restaurante Doña Manuela. Carretera de Muel s/n. 976 817 192.
Hotel Restaurante el Carrasco. San Frontonio 57. Tel. 976 604 278.
La Almunia de Doña Godina
Hotel restaurante el patio. Avda. del Generalísimo, 6. www.hotelrestauranteel-patio.com
Rte. Aires de Aragón. Avenida de Madrid, 12. www.airesdearagon.com
Mesón Princesa. Ctra. Madrid, s/n. km 272.
Bar cafetería la Viña. Avda. Generalisimo, 9.
Rte. La Gallega. Ctra. Ricla, km 40 (Ricla-Almunia)
Rte. Las Ferias. Pl. La Paz, 13.
Manolo Rte. Av. Zaragoza, 12.
Style 22. Ortubia, 10.
Mesón de la ribera. Ctra. Madrid, km 271.
Las Viñas. Ctra. Madrid, km.280.
Las Cazuelas. Pl. La Paz, 10.
Casa Paco. Plaza Obispos, 3.
La Bodega. C.ª Ricla, km 43.
El Huerto de Cabañas. Agustina de Aragón, 24.
Antonia Navarro Peyrona.
Mozota
Rte. El Fogoncico de Margarita. Plaza de España, s/n. 976 140 349.
Ricla
Restaurante Las Lumbreras. Barranco Santo, s/n. 976 818 642.
Paniza
El Paradero. Ctra. Vistabella 25. 976 622 656

Para comprar

Almonacid de La Sierra
La Salamandra Azul. San Isidro, 7. 976 627 309
Encinacorba
Jamones de Encinacorba. Avenida Banda de Música, s/n.. 976 621 607.
Muel
Tiendas/talleres de cerámica de Muel Hnos. Rubio. Avda. García Giménez, 81. 976 140 272
Tiendas/talleres de cerámica de Muel, Amado Lara. San Jorge, 34. 976 140 198.
Tiendas/talleres de cerámica de Muel. Juan A. Jiménez. Ctra. Villar, 90. 976 140 433.
Tiendas/talleres de cerámica de Muel. Joaquín Vidal. Goya, 12. 976 140 425.
Tiendas/Talleres de cerámica de Muel. Mª Dolores Pina. Avda. García Giménez, 44. 976 141 144.
Tiendas/talleres de cerámica de Muel. Mª Pilar Bazán. Avda. García Giménez, 38. 976 141 001
Tiendas/talleres de cerámica de Muel. Grupo La Huerva. Joaquín Costa, 41. 976 140 179.
Longares
Tienda de artesanía de Consolación Artigas. Plaza de España, 5. 976 142 479

Asociaciones

Encinacorba
Asociación de productores y recolectores de trufas y setas de Zaragoza. Maestro s/n. 976 817308.

Asociación Tierra CaVal. (Tierras de Cariñena y Valdejalón).

Asociación Regional de agricultores y ganaderos Zaragoza. San Andrés, 1, 2º. 976 201 088.

Productores

Aguarón

Los Pollos de la Abuela. Ctra. Cariñena-La Almunia, km.3. 976622040 / 686122052. Granja de Pollo de Corral y pato.

Bodega Jordán de Asso, S.L. Cariñena, 55. 976 230 270.

Bodega José Luis Artús Frago. Espino, s/n Aguarón. 976 296 346.

Alfamén

Bodega Esteban Martín SL. Camino Virgen de las lagunas, s/n. 976 807063.

SAT. La Rinconada. Ctra. de Almonacid, km 2 976 626 043.

Bodega Viñazagros, S.L. Juan Carlos I, 9. 609 773 674. Web: www.vinazagros.com

Bodega José Antonio Valero Torres. La Iglesia, 44. 976 626 130.

Sociedad Cooperativa San Roque, Ltda. Cooperativa, 2. 976 626 014.

Almonacid De La Sierra

Viñedos y Bodegas Pablo. Avd. Zaragoza, 8. 976 41 77 82.

Antigua Cia. de Vinos de Algairén, S.A. Barranco, s/n. Almonacid de la Sierra. 976 231 528.

Bodegas Manuel Moneva e Hijos, SL. Avd. Zaragoza, 10. 976 627 020.

Moracerdán S.A. Avda. de Cosuenda, 16. 976 62 70 04. Almazara de Aceite.

Bodegas Isidro Moneva Compes. Cerro Bodegas. 976 627 005.

Bodegas López Pelayo S. L. Cerro Bodegas, s/n. 976 627 015.

Ignacio Adolfo Hernández Calderón. Cerro Bodegas, s/n. 976 627 053.

Bodegas del Señorío, SA. Barranco, s/n. 976 627 225.

Bodegas Camino del Bosque, S. C. L. Camino del Bosque, s/n 976 627 311.

Covinca, Sociedad Cooperativa de Vino. San José, 8. 976 627 019.

Bodegas Roberto Zazurca López. Barranco, s/n. 976627382

Alpartir

Olea Magna. Camino de Almonacid, 44. 654 212824 / 699830931. Comercializadora de aceite.

Bardallur

Alium Aragón S.L. Turbena, 29. 976 654023. Ajos y hortalizas.

Calatorao

Biosanz. Calvario, 49. 976 603 360. Agricultura Ecológica. Fruta.

Cariñena

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cariñena. Cno. de la Platera, 7, 976 620694.

PRODUCTORES

Bodegas Romeo Yrisarri, S.L.
La Cruz, 8. 976 620 012.
Bodegas Hermanos Torcal, S.L.
La Cruz, 12. 976 620162.
Bodegas Palafox Zaragoza, S. L.
San Valero, s/n. 976 185 162 / 976 620 346
Bodegas Perdiguer.
Av. del Ejercito, 15.
976 62 01 17.
Bodegas Victoria.
Camino Virgen de Lagunas, Apartado 47.
976 621 007.
Bodegas y Viñedos Monfil, S.L.
Avda. del Ejército, 40.
976 470 849.
Bodegas Añadas.
Ctra. Aguarón, km 47.1.
976 30 22 71.
Bodegas Del Ebro S.L.
Polígono La Chimenea, s/n. 976 500 711.
Bodegas Gran Ducay S. Coop. Grupo BSV.
Avd. del Ejercito Español, s/n. 976 620400.
Bodegas Monteviejo S.A.
Carretera Zaragoza-valencia s/n. 976 620 025.

Bodegas Prinur.
N-330 (Zaragoza-Valencia) km. 449.
976 621 039.
Bodegas Morte Sanz.
San Valero 12.
976 620 181.
Tierra de Cubas.
Crta. A-220, km. 24
Margen derecha.
976 621 300.
Bodegas Solar de Urbezo, S.L.
San Valero, 14.
976 621 968.
Bodega y destilería San Valero, SCL.
Ctra. de Valencia, km.44,300.
976 620 494.
Bodegas Ignacio Marín Ríos.
San Valero, 1.
976 621 129.
Grandes vinos y Viñedos, SA.
Ctra. de Valencia, km.46,300. 976 621 261.
Aguas Sierra del Águila, SA.
Paraje de la Majuela.
976 494 280.

Cosuenda
Cooperativa San Bernabé.
San Cristóbal, 45.
976 627 093.
Vino y Moscatel.

Encinacorba
Jamones De Encinacorba Ardisa.
Avenida Banda De Música, s/n. 976621607.
Bodegas Vinos y Viñedos, S.L.
Camino de la Estación, s/n. 976 621 129.

Épila
Epilense de Vinos y Viñedos.
San Agustín, 7.
976 603 835.
Cooperativa San Pedro Arbués.
976 603 211 (Oficina)
976 604 086 (Bodega)
976 817 326 (Suministros)
Fax: 976 603 437
www.sanpedroarbues.com
E-mail: epila@sanpedro-arbues.com
Ganados Remiro SL.
San Frontonio, 26.
679 953 831/0.
E-mail:ternascodelpue-blo@hotmail.com
976 603 052.
Miel del Abuelo Vicente con la "C" de Calidad Alimentaria.
Domingo Martínez, 1.
645 768 131.

Productores

La Almunia de Doña Godina
Agrícola Montejalón.
Ctra. N-II, km.271,87.
976 812 240.
Frutas, Zumos, confituras, conservas.
Frutas Gil
Avda Laviaga Castillo, 4.
976 812 240.

Longares
Bodegas la Loma blanca S.L.
Camino de Zaragoza, S/n.
976 145 100.
Bodegas La Laguna.
Ctra. Comarcal A-1304 Longares-Alfamén km. 1.28. 976 574 600.

Mezalocha
Bodegas Aylés.
Finca Aylés. Ctra. Muel.-Villanueva de Huerva, km 24. 976 14 04 73.
Coop.Vinícola San Antonio de Padua.
San Antonio. 976140335.

Morata De Jalón
Repostería Julia
Mariano Lahoz, 10.
976 605 185.

Muel
Cooperativa Virgen de la Fuente.
Extramuros, s/n.
976140047 / 976140511.
Vino y Aceite.
Bodegas Heredad Ansón
Eras Altas, s/n.
976 141 133.
Bodegas Condales del Norte, PTSL.
García Jiménez, 101.
976 140 003.
Bodegas Sucesores de Manuel Piquer, S.L.
Polígono Las Norias s/n.
976 141 156.

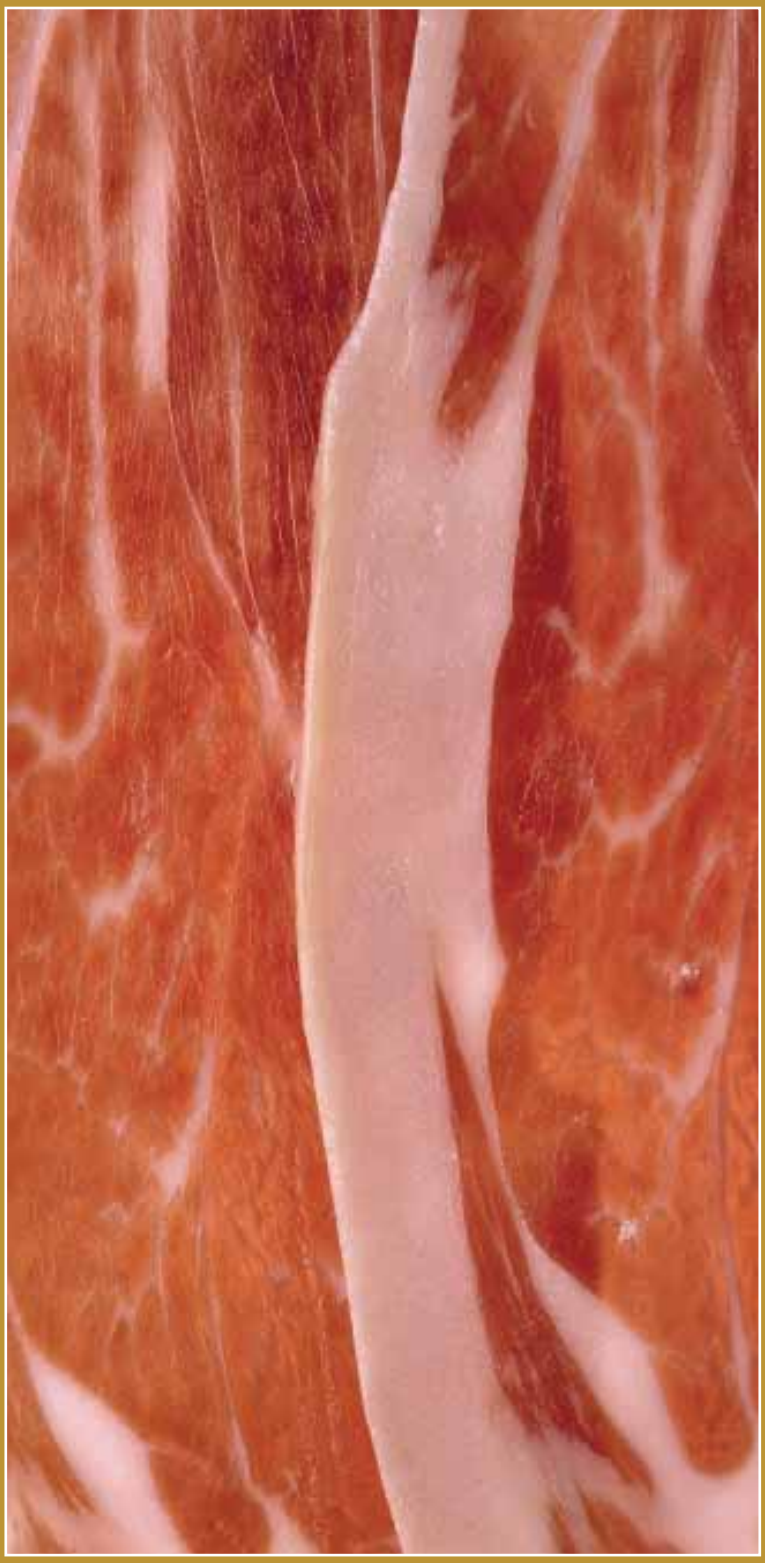
Paniza
Bodegas Virgen del Águila.
Ctra. Zaragoza-Valencia, km. 53.
976 622515 / 902 190624

Ricla
Granja La Sarda.
Albutea, s/n.
976 818 533. Cerdo.
Frutmacar.
Doña Clara, s/n.
976 606 374. Fruta.

Rueda de Jalón
Bodega SAT 2383 Sancar.
Estación s/n. 976 603395.

Tosos
Bodega Tosos ecológica
Cuevas, 2. 976 147 040.
Viñedos y Bodegas Hacienda Molleda.
Cra. Cariñena - Belchite, km 9.2. 976 620 702.
Bodegas Xucrogas, S.A.-Hacienda Molleda.
Crta. Cariñena-Belchite, Km 29.3. 976 620 702 / 917 305 000.
Bodegas Perdiguer, S. R. L.
Eras, s/n. 976 620 117 / 976 439 523

Villanueva De Huerva
Coop. de vino Ntra. Sra. Del Pilar.
San Pablo, 1.
976 143 427.



5 Aragón interior

Las tierras más interiores de Aragón dibujan tres rutas que nos van a permitir conocer algunas de las comarcas menos pobladas de Aragón como son el Campo de Belchite, el Bajo Martín-Sierra de Arcos y las Cuencas Mineras. Se trata de territorios con una climatología de bastantes contrastes y de escasas lluvias, en los que a pesar de estas pegas sus habitantes han conseguido productos de gran calidad. En unos casos, cuidando mucho la elaboración de jamones y embutidos; en otros, apostando por la agricultura ecológica; o asumiendo que la cultura gastronómica no debe ser otra cosa que un reflejo fiel de las características geográficas y climáticas. Y en todos, teniendo muy claro que lo mejor de las tradiciones de cada territorio no debe estar reñido con la incorporación de las más modernas tecnologías en la transformación agroalimentaria.

Recorrido de la ruta

La **Almazara Alfonso Muniesa** acaba de cumplir en 2007 sus primeros 100 años de vida.

Las **galletas ecológicas** que se elaboran en Castelnou sorprenden por su toque crujiente y aromático.

En Albalate del Arzobispo desarrolla su actividad **Salazonera Aragonesa**.

La gama de productos de **quesos La Val**, que se elaboran en Mezquita de Jarque, es muy amplia.

El
se
mi

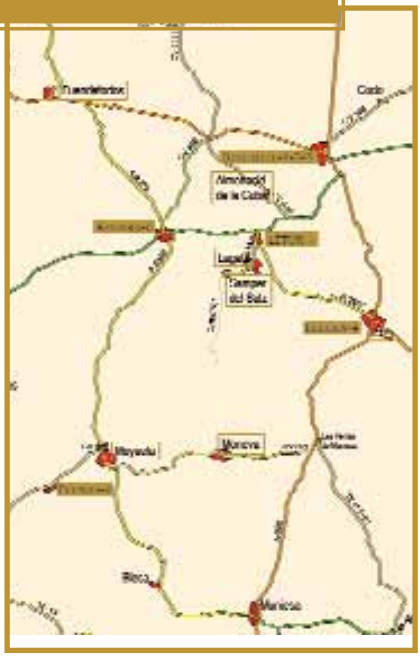
La agricultura ecológica tiene un gran protagonismo en Lécera, de la mano de la empresa **Ecolécera** y de sus pastas y legumbres.

La **variedad Empeltre** es la gran protagonista en los aceites del Bajo Aragón.

En **Muniesa** dos bodegas elaboran vino adscrito a la Denominación Vino de la Tierra del Bajo Aragón.

Museo Minero de Escucha encuentra en una antigua na de lignito.

PRODUCTOS DE CALIDAD EN UNA TIERRA DE CONTRASTADA DUREZA



Desde Fuendetodos a Almonacid de la Cuba proponemos un recorrido en forma de espiral por el Campo de Belchite, una de las comarcas menos pobladas de Aragón, en la que la actividad agrícola, fundamentalmente de secano, nos va a deparar gratas sorpresas. Y es que a pesar de la dureza de la tierra, de una climatología con muchos contrastes y de las escasas lluvias, se consiguen unos productos de gran calidad. Olivos centenarios, vinos de la Tierra del Bajo Aragón, una apuesta decidida por la agricultura ecológica, productos cárnicos y quesos, ofrecen a un tiempo lo mejor de las tradiciones de la zona con la incorporación de las más modernas tecnologías en la transformación agroalimentaria.

Iniciamos el recorrido por la comarca Campo de Belchite en el pueblo natal de Goya, Fuendetodos, donde la figura del genial pintor aragonés lo impregna

MUSEO ETNOLÓGICO DE BELCHITE

1

El Museo Etnológico del Valle Medio del Ebro recoge todas las formas de vida y de producción agrícolas tradicionales hasta bien avanzado el siglo. Tiene algunas salas dedicadas a la siega, la trilla y las fibras vegetales, y está previsto abrir otras sobre el vino, el aceite, el pan o los aperos agrícolas.

C/ Ronda Zaragoza s/n. Tfno: 976 830 003

HORARIOS: Sábados y domingos: de 11 a 14 h. y de 16 a 19 h. Resto del año, concertar visita.

casi todo. Nuestras propuestas, en cualquier caso, van por otro lado. En las afueras del pueblo hay varios neveros, pero especialmente uno, el de «Culroya», que se ha reconstruido hace poco tiempo y conserva su gran cúpula de piedra. Para llegar, hay que tomar la carretera A-220, en dirección a Villanueva de Huerva y coger a la izquierda el Camino del Corralillo (señalizado).

Además de los museos y de la casa natal de Goya, cada vez son más las personas que acuden a Fuendetodos y que no abandonan la localidad sin acercarse a la carnicería Montse para llevarse algunos de los productos que elabora y, especialmente, sus morcillas y longanizas.

Belchite

La siguiente parada la vamos a hacer en Belchite. Apenas dista 20 kilómetros de Fuendetodos por la carretera A-220. En primer lugar, podemos acercarnos a visitar el Museo Etnológico, para conocer algo más sobre los usos y costumbres de la localidad.

Los olivos centenarios de la comarca son los principales proveedores de materia prima de las almazaras, que obtienen el aceite

2

La Almazara Alfonso Muniesa

La *Almazara Alfonso Muniesa* cumplió en 2007 sus primeros 100 años de vida. Produce unos 700.000 kilos de aceite, del que el 95% es de la variedad empeltre. Es una empresa familiar que compra la aceituna a los productores de la comarca Campo de Belchite y gran parte de su producción la absorben los mismos agricultores. A partir del aceite de oliva también elaboran aceites condimentados y jabones, cremas de manos y leche corporal, que se comercializan bajo la marca Molino de Alfonso.

Ctra. Cariñena, s/n.
Belchite.
Tfno: 976 830 055
VISITAS: Previa cita.

de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón. La *Cooperativa del Campo San Martín*, y las almazaras *Alfonso Muniesa* y *de Jaime*, son las tres que desde hace décadas están asentadas en Belchite, y que en algún caso se pueden visitar.

También merece la pena acercarse una pequeña bodega familiar creada recientemente. Mari Carmen Granel elabora el vino tinto Grancores con uvas garnacha y cabernet sauvignon de la explotación familiar además de bebidas espirituosas de múltiples sabores entre las que destaca la de café y la de limón.

Desde la comarca también se ha impulsado la creación de una red de senderos, algunos de ellos muy relacionados con los productos

3

COOPERATIVA DEL CAMPO SAN MARTÍN

Esta cooperativa elabora en Belchite aceite de la DO. del Bajo Aragón con olivas de la variedad empeltre. Oribel y Peltreb son las dos marcas que comercializa; un aceite de color amarillo paja, que en ocasiones se torna dorado fuerte y, a veces, oro viejo.

Avda. José Antonio, s/n.
Belchite. Tfno: 976 830 399
VISITAS: Previa cita.

RUTA DEL OLIVAR

Sendero 13.
Belchite - Codo - Belchite
Distancia: 11,5 km.
Dificultad: baja
Uso deportivo: senderismo y cicloturismo.

Descripción: excursión de tipo circular que se interna por caminos de tránsito agrícola para contemplar la vieja tradición olivarera de las poblaciones de Belchite y Codo. Se puede completar la excursión adquiriendo una muestra del delicioso aceite en alguna de las almazaras de la zona.

agroalimentarios más característicos del Campo de Belchite, como son el aceite y del vino. De estas propuestas también damos cuenta en este recorrido, por si alguien se anima a hacerlas en bicicleta o andando.

Ecológicos

Para dirigirnos a Lécera, hay que coger desde Belchite la carretera A-222. Doce kilómetros separan las dos localidades. En Lécera, favorecidas por los fuertes contrastes del clima y las condiciones del terreno, las viñas ofrecen un fruto de alta calidad con el que la *Cooperativa Ntra. Sra. del Olivar* y *Bodegas Tempore* elaboran sus vinos acogidos a la calificación de Vinos de la Tierra del Bajo Aragón. Además del vino, la agricultura ecológica tiene un gran protagonismo en Lécera de la mano de la empresa *Ecolécera* y de sus pastas y legumbres ecológicas. Lentejas, garbanzos, judías blancas, espaguetis, macarrones y fideos son algunos de sus productos, que se elaboran haciendo uso de las técnicas tradicionales, así como de la más moderna tecnología en el conocimiento de los ciclos biológicos de plagas, aperos y maquinaria adecuada.

Esta visita a Lécera la podemos culminar acercándonos a conocer el Museo Etnográfico de la localidad.

Hacia Plenas

Desde Lécera, continuamos camino hacia Moneva por la A-222 haciendo una breve incursión en la provincia de Teruel. Nada más pasar Ventas de Muniesa hay que girar a la derecha por la TE-V-1041 que conduce directamente a Moneva. El siguiente pueblo es Moyuela, hacia donde

ENOTURISMO

Bodegas Témpore ofrece la posibilidad de visitar su bodega y realizar una cata de sus vinos. En su tienda se puede adquirir una variada selección de estos vinos presentados en estuches especiales. También se pueden adquirir productos complementarios para la cata del vino y una selección gourmet de productos de Aragón.
VISITAS: Cualquier día de la semana, incluidos festivos con cita previa.
Reservas: 976 835 040

La Bodega Cooperativa Nuestra Señora del Olivar también permite la visita de sus instalaciones donde elaboran vinos blancos, rosados y tintos, con las uvas de los agricultores de la localidad.
Reservas: 976 835 016

dirigimos a continuación nuestros pasos por la carretera CV-821. Aquí merece la pena visitar las cuevas-bodega en el Cabezo de San Jorge, de un importante valor etnográfico. Estas construcciones se usaban como viviendas.
A la salida de esta localidad, tomamos la CV-965 que lleva a Plenas, donde nos podemos acercar a comprar la *Miel José Pastor*. En esta localidad también se ha inaugurado recientemente el Museo Etnográfico dedicado a la figura de la heroína de la Guerra de la Independencia, Manuela Sancho

QUESOS Y CARNE

Emprendemos camino de regreso a Moyuela, y desde esta localidad, por la A-2306, nuestros pasos se dirigen hacia Azuara. En los alrededores del pueblo se conserva un antiguo nevero, como antigua también es la fábrica de harinas San José (al final de

la calle Mayor), de los años 50, que todavía conserva en buen estado la maquinaria para moler el trigo. Recientemente se ha inaugurado el Centro de Interpretación de la Villa de La Malena en el que se puede conocer la historia de esta villa romana que estuvo asentada junto a la localidad.

A seis kilómetros, por la carretera A-1506, enseguida se llega a Letux, donde Lourdes Artal elabora unos estupendos quesos artesanos que suponen una muestra más de la variedad gastronómica del Campo de Belchite.

Esta variedad también está muy presente en las carnes. Prácticamente en todos los pueblos por los que hemos pasado hasta ahora, si hay un establecimiento que no falta -al margen de la panadería- es la carnicería. Más pequeña o más grande, en casi todos se

4

Museo Etnográfico de Lécera

Este museo reúne un buen número de objetos utilizados en la vida cotidiana de épocas anteriores. Se pueden ver sistemas de medición, objetos religiosos, muebles, máquinas de escribir, utensilios de cocina y vestimentas.

Plaza. Fernando el Católico, 3. Lécera. Tfno: 976 835 001

HORARIOS: Previa cita.

5

Museo Etnográfico Casa Manuela Sancho

En su interior hay elementos de la cultura popular de Plenas: objetos cotidianos, pucheros, platos, estrébedes, sartenes, cántaros, toneles, etc. También hay una escultura en barro de la heroína de la Guerra de la Independencia.

Casa natal de Manuela Sancho. Plenas.

VISITAS: Previa cita.

puede comprar un magnífico ternasco, distintos derivados del cerdo, pollos de corral o conejos.

Y fruta

Además, en los últimos pueblos por los que discurre esta ruta: Lagata, Samper de Salz y Almonacid de la Cuba, nos encontramos con otro producto gastronómico con el que normalmente no se identifica al Campo de Belchite: la fruta. El río Aguasvivas, que discurre por los términos municipales de estos tres pueblos, además de Letux, tiene buena culpa de esta presencia hortofrutícola, en la que la pera ocupa los primeros puestos.

Trigo ecológico

Desde Letux, por la carretera CV-914, enseguida se llega a Lagata, donde la empresa *Riet Vell*, que elabora pasta con trigo duro procedente de cultivos ecológicos extensivos, tiene un almacén. A través de esta iniciativa, SEO/BirdLife ha encontrado una fórmula para favorecer la conservación de las aves esteparias y sus hábitats: pasta ecológica a partir de cultivos de trigo que favorecen a estas especies.

Y es que la zona esteparia de Bel-

Ruta de la vid

Sendero 14. Lécera - Ermita de San Jorge - Almonacid de la Cuba
Distancia: 10,7 km.
Dificultad: baja
Uso deportivo: senderismo y cicloturismo
Descripción: excursión por el antiguo camino vecinal entre ambas localidades haciendo un alto en la marcha en la ermita de San Jorge para observar las plantaciones de viña que salpican este lugar. Se puede completar la jornada con una visita a las bodegas Tempore o a la Cooperativa de Nuestra Señora del Olivar, ambas en Lécera para degustar algunos de sus caldos.

chite se caracteriza por la existencia de un mosaico de cultivos, barbechos y pastizales leñosos que conforman un hábitat muy adecuado para especies muy escasas y amenazadas como la Ganga Ibérica, la Ganga Ortega, el Alcaraván o la Alondra de Dupont.

Hacia Almonacid

Siguiendo el curso del río Aguasvivas, por la misma carretera nos acercamos a Samper de Salz, donde se hace más evidente la importancia económica de la fruticultura. *Frutas y hortalizas del Aguasvivas* es una de las empresas que comercializa frutas que se cultivan en la ribera del Aguasvivas.

Río abajo y de regreso a Letux por la carretera CV-914, la última cita de esta ruta por la comarca Campo de Belchite la tenemos en Almonacid de la Cuba. En esta localidad no hay que perderse una infraestructura vinculada al agua como es la presa romana de la Cuba, construida en la época de Augusto y Tiberio, es decir, durante el primer tercio del siglo I d.C.

Aquí nos encontramos también

6

Centro de Interpretación de la Villa Romana de La Malena

Este centro de interpretación localizado en Azuara constituye un espacio divulgativo dedicado al mosaico de las bodas de Cadmo y Harmonía presentado con un interesante audiovisual que trata de acercar esta villa romana a todos los públicos.

Ctra. Fuendetodos s/n
Tfno: 976 834 020
VISITAS: martes a domingo y lunes festivos de 11 a 14 y de 16 a 19 horas.

7

QUESOS ARTESANOS DE LETUX

Lourdes Artal ha apostado por crear en Letux una quesería artesanal. Elabora un amplio abanico de quesos con leche de oveja y cabra: quesos frescos, curados, semicurados, requesón, cremas de untar con aceite, con ajo o con orujo. La quesería se encuentra a la entrada del pueblo junto al complejo hípico y previa cita se hacen visitas guiadas por la misma.

Hípica, 2. Letux.
Tfno: 680 218 977
VISITAS: Previa cita.

con la *Cooperativa del Campo San Roque* que comercializa la mayor parte de la fruta de la localidad.

DIFUSIÓN GASTRONÓMICA

Muchos son los productos y las actividades vinculadas a la gastronomía que se pueden conocer realizando esta ruta, unas posibilidades que desde la comarca también están decididos a impulsar con fuerza a través de las Jornadas Gastronómicas del Campo del Belchite que se realizan en noviembre. Sin duda, son una magnífica oportunidad de conocer unos pueblos y unos productos de primera.

JORNADAS GASTRONÓMICAS COMARCA CAMPO DE BELCHITE

Las citas más atractivas de estas jornadas, que se realizan durante el mes de noviembre, son las comidas y cenas que se organizan, siempre con productos locales, en los diferentes restaurantes de la comarca. Coincidiendo con esta iniciativa, también se programan recorridos por rutas de la comarca, así como charlas degustación sobre diferentes productos.

Tampoco hay que perderse

Pueblo Viejo de Belchite
Ruinas del antiguo Belchite destruido en la Guerra Civil. Todavía se mantienen algunos de los principales edificios.

Presa romana de Almonacid de la Cuba
Data del S. I siendo una de las mejor conservadas en España. Con sus 34 metros de altura, es la más alta conocida en su fecha de construcción.

Casa natal de Goya en Fuendetodos
Se encuentra ambientada con muebles y enseres típicos de la época de Goya y con una interesante documentación gráfica. El Museo del Grabado de Goya se encuentra en las proximidades de la Casa Natal y muestra las series completas de «Los Caprichos» y «Los Desastres de la Guerra».

El Planerón
En Belchite, cerca de la localidad de Codo se encuentra este ecosistema estepario que constituye un interesante espacio natural con destacables valores botánicos y ornitológicos.

Villa de La Malena
Localizada a la orilla del río Cámaras en Azuara, estaba esta villa romana en la que se encontraban unos espectaculares mosaicos. En el pueblo se ha creado un Centro de Interpretación con una exposición permanente sobre la misma.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Almochuel
Casa Diego. Manuela Clavero Gracia, 2.
620 605 569.

Almonacid de la Cuba
Casa Las Trébedes.
Extrevedes, 9.
976 837 478.

Azuara
Casa Jara.
Avda. José Antonio, 15.
976 834 308.

Belchite
Pensión Nuestra Señora del Pueyo.
Ctra. A-222, km. 28,800.
976 830 827.

Codo
Casa Tere.
Generalísimo, 17.
976 831 080.

Fuendetodos
Casa Abuela Pilar.
Cortes de Aragón, 5.
610 988 758.
Casa Elisa.
Dos de Mayo, 1.
976 834 308.
Hotel Capricho de Goya
Paseo Vista Alegre, 2.
976 143 890.
Albergue.
Pº Vista Alegre, 2.
976 143 838.

La Puebla de Albortón
Casa La Paridera.
Extramuros, s/n.
976 146 065.
Casa Ordovás.
José Antonio, 7.
687 772 486.

Lagata
Casa Luwata.
Costeras, 5.
976 837 202.

Lécera
Hotel Rincón del Cierzo
Ctra. Comarcal 222, s/n.
www.rincondelcierzo.com
976 835 254.

Letux
Casa El Corralaz.
11 de marzo, 11.
618 744 523.
Casa Aguasvivas.
Avda. Gregorio Artal, s/n.
976 837 076.

Para comer

Azuara
Hostal-Rte. La Villa.
San Nicolás, 5.
976 834 298.

Belchite
Restaurante La Lomaza. San Ramón, 15.
976 830 433.
Restaurante Nuestra Señora del Pueyo.
Ctra. A-222, km. 28,800.
976 830 827.

Fuendetodos
Restaurante El Casino.
Zuloaga, 18.
976 143 838.
Hotel Capricho de Goya.
Paseo Vistalegre, 5.
976 143 890

Mesón de la Maja.
Pza. Goya, 1.
976 143 803.

Lécera
Restaurante La Gasolinera.
Ctra. Comarcal 222, s/n. 976 835 254.

Letux
Hotel-Rte. Marqués de Lazán.
Hípica, s/n.
976 837 265.

Para comprar

Azuara
Carnicería Javier- Mari Luz. Santa Ana, 12.
976 834 012.

Belchite
Carnicería Carmelo Garcés.
Avda. José Antonio, 11.
976 830 093.

Fuendetodos
Carnicería Montse. Pza. España, 6. 976 143 829.

Moyuela
Carnicería Cristina Dueso. Arzobispo Apaolaza, 32.
976 833 164.

Productores

Almonacid de La Cuba

Frutas Marse. Extrebedes, 4. 976 837 402.

Carnicería Marisa. Pza. Del Rebote, s/n. 976 837 505.

Cooperativa del Campo San Roque. Extramuros, s/n. 976 837 415.

Azuara

Carnicería Pili Alconchel. Goya, 7. 976 834 007.

Carnicería Javier - Mari Luz. Santa Ana, 12. 976 834 012.

Panadería La Malena San Nicolás, 7. 619 379 198.

Productos Artesanos de Azuara. Nueva, 34. 976 834 273

Cooperativa agrícola San Nicolás. Extramuros, s/n. 976 834 336

Belchite

Carnicería Miguel Ángel. San Martín, 2. 976 830 314.

Carnicería Hnos. Molines. 6 de Septiembre, 63. 976 830 068.

Carnicería Carmelo Garcés Avda. José Antonio, 11. 976 830 093

Panadería Vicente Tello-Belchite. 18 de Julio, 16. 976 830 780.

Panadería San Martín Avda. José Antonio, 37. 976 830 552.

Almazara de Jaime, SL. Ctra. Cariñena, s/n. 976 830 298.

La Belchitana, SA. Avda José Antonio, s/n. 976 830 200.

Cooperativa del Campo San Martín. Avda. José Antonio, s/n. 976 830 399.

Almazara Alfonso Muniesa. Ctra. Cariñena, s/n. 976 830 055.

Aceites AJD. Ctra. Cariñena, s/n. 976 830 298.

Grancores. 18 de Julio, 31. 976 831 029.

Cooperativa San Martín. Avda. José Antonio, s/n. Belchite. 976 830 399.

Codo

Carnicería Mª Carmen Asensio. Leandro Aina, 15. 976 830 950.

Fuendetodos

Carnicería Montse. Pza. España, 6. 976 143 829.

Lagata

Panadería Repostería Pilar Martín. Mayor, 1. 976 837 089

Riet Vell, SA. Santa Barbará, s/n. 977 702 308

La Puebla de Albortón

Cooperativa agrícola Agroalbortón. Pl. España, 1

Lécera

Carnicería - Chacinería Emilio Ansón. Fantasma, 1. 976 832 530.

Carnicería José Manuel General Franco, 25. 976 835 182

Panadería Baquero General Franco, 31. 976 835 072.

Bodega Cooperativa Nuestra Señora del Olivar. Avda José Antonio, s/n. 976 835016.

Bodegas Témpore. Ctra. Zaragoza-Montalbán, km. 40,6. 976 835 040

Ecolécera. Alta, 44. 666 327 328.

Bodega Cooperativa Nuestra Señora del Olivar. Avda José Antonio, s/n.

Sociedad Cooperativa Agraria Santo Domingo de Guzmán. Ctra. Dula, s/n. 976 835 172.

Asociación de productos ecológicos de la Comarca de Belchite. Pica, 26. 666 327 328.

Letux

Carnicería Julia. General Franco, 38. 976 837 016.

Carnicería Pili. Santiago Minguez, 8. 976 837 076.

Panadería Vicente Tello José Antonio, 26. 976 837 117.

Panadería - Bollería José Luis Peña. Frontón, 7. 976 837 005

Quesos Artesanos de Letux. Hípica, 2. 680 218 977.

Moyuela

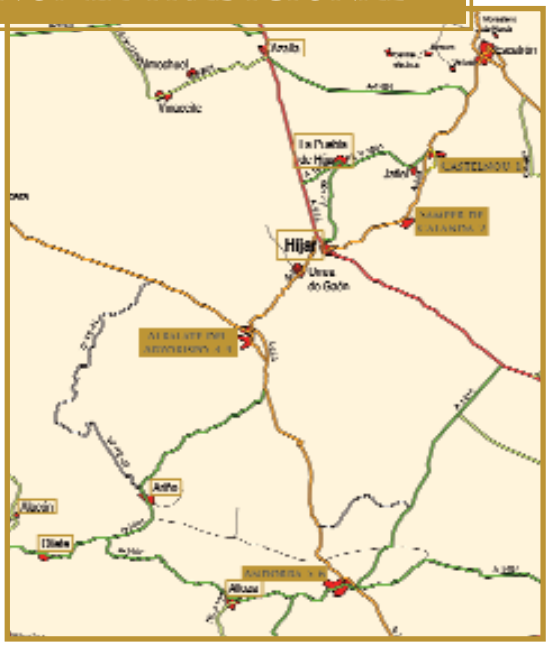
Carnicería Cristina Dueso. Arzobispo Apaolaza, 32. 976 833 164.

Panadería Virgen del Carmen. Virgen del Carmen, 9. 976 833 237.

Samper del Salz

Frutas y hortalizas del Aguasvivas. Mayor, 40. 976 837 568.

APUESTA DECIDIDA POR LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL



A caballo entre la depresión del Ebro y las sierras turolenses, las tierras del Bajo Martín-Sierra de Arcos, cuentan con una larga tradición gastronómica y una reconocida calidad en productos alimentarios. Desde Azaila a Albalate del Arzobispo, el río Martín va a estar muy presente en esta ruta. El paisaje cambia en la segunda parte del trayecto por la comarca de Andorra-Sierra de Arcos, pero en los dos casos, la cultura gastronómica que vamos a conocer es un fiel reflejo de las características geográficas y climáticas, y de la presencia de un sector agroindustrial muy respetuoso con las tradiciones.

1

GALLETAS ECOLÓGICAS EN CASTELNOU

En su elaboración se utilizan, fundamentalmente, harina de trigo, margarina vegetal, azúcar panela de caña, semilla de sésamo, cáscara de naranja y de limón, chocolate y esencia de naranja. Las galletas sorprenden por su toque crujiente y aromático, aunque no son los únicos productos que elaboran, ya que también producen muesli ecológico, cereales, copos o legumbres.

Platoner. Barrio Verde, 25.
Castelnou. Tfno: 978 821 107

Desde Azaila a Alacón, en toda esta ruta dos denominaciones de origen van a estar muy presentes como emblemas alimenticios: el aceite de oliva del Bajo Aragón y el melocotón de Calanda. Por ejemplo, en los alrededores de Azaila, donde iniciamos este recorrido, el paisaje ya anuncia la presencia de olivos y melocotoneros; olivos, eso sí, de la variedad empeltre. A título de curiosidad, en toda la zona no se habla de olivos, sino de «impeltes», es decir, un labrador de estos pueblos dirá que tiene «100 impeltes» y no «100 olivos».

En Azaila empieza esta ruta en la que proponemos una primera visita al Centro de Interpretación del Cabezo de Alcalá, en el que se conservan numerosas piezas del yacimiento iberorromano que hay en la localidad.

En esta localidad, todos los años se celebra una jornada sobre la cultura ibérica y tiene lugar una comida «íbera», elaborada al modo y con los productos de esa época.

Ecológicos

Desde Azaila, por la carretera A-1404 emprendemos ruta hacia Castelnou, donde se llega tras coger la A-224 (derecha) en dirección a Samper de Calanda. En Castelnou, tenemos una cita con la agricultura ecológica, donde la empresa *Platoner* elabora unas deliciosas galletas ecológicas.

2

Samper de Calanda, el pueblo de los quesos

La empresa familiar *Fanbar* (Partida Descanso, s/n. Tfno: 978 822 778) lleva muchos años trabajando en la elaboración de quesos artesanos y naturales. Algunos de ellos, como Los Tambores o el queso Patamulo, gozan de un reconocido prestigio. Algo más de 20 años llevan produciéndose en Samper los quesos *Las Valles* (C/ Alamines, 18. Tfno: 978 822 589), entre los que destaca un magnífico queso de leche cruda de oveja. Y los terceros queseros son los de *Sardón* (Camino Escuelas, s/n. Tfno: 978 822 515), que elabora quesos de leche de cabra y de oveja.

JUDIADAS

Una de las tradiciones gastronómicas de Samper de Calanda y de los pueblos de los alrededores son las judiadas populares, durante las fiestas o romerías. En todos los casos, los ingredientes fundamentales son la alubia blanca, el chorizo, la oreja de cerdo y otros derivados cárnicos.

Continuando por la carretera A-224, a seis kilómetros se encuentra Samper de Calanda. Los quesos de Samper poseen al mismo tiempo tradición y calidad reconocida. En Teruel, este pueblo es conocido como el de los quesos porque tres son las queserías que desde hace bastantes años se dedican a esta actividad.

TRADICIÓN VITIVINÍCOLA

Además del queso, en el caso de una de estas empresas, Fanbar, hace ya unos cuantos años que decidió recuperar la tradición del cultivo de la vid, que llevaba entre 20 y 40 años prácticamente olvidada en Samper de Calanda. Para conseguir que la adaptación fuese buena se decidió recurrir a variedades autóctonas, junto a otras tradicionales como la Moscatel, Cabernet, Merlot, Syrah o Tempranillo.

En el mes de mayo, otra cita imprescindible en Samper de Calanda es la feria de Santa Quiteria, con una importante presencia

CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón certifica la calidad de los aceites, que deben ser obtenidos al menos en un 80% de aceitunas de la variedad Empeltre, que produce un aceite de oliva virgen extra de aspecto limpio y de color amarillo. Su gusto es afrutado al principio de la campaña, recordando su sabor y aroma a la fragancia del olivo. Conforme avanza la fecha de recolección, se torna más suave y dulce.

ganadera y del sector agroalimentario y artesanal.

Tomates

Por la misma carretera llegamos a Híjar, que se encuentra a seis kilómetros de Samper. En esta localidad hay que destacar la apuesta de varios jóvenes emprendedores del Bajo Martín que han apostado por el cultivo en invernadero y, más en concreto, por la producción de tomate. Rosa Pina y Sergio Gómez son un matrimonio vecino de Híjar que se han embarcado en esta aventura bajo el nombre comercial de Hermanos Gómez.

Otro matrimonio de la localidad, Pablo Gimeno y Ana Cristina Mallor, también se dedican a este negocio desde que en 2003 instalaron un invernadero de 13.000 metros cuadrados. En los dos casos, el tomate que cultivan es de la misma clase, la variedad

Cultura popular en Albalate 3

En las dos grandes salas del Centro de Interpretación de la Cultura Popular de Albalate del Arzobispo se reparten numerosos objetos, unos dedicados a las faenas del campo y otros al ciclo festivo de los pueblos de la zona. El centro se encuentra en el antiguo casino.

Mazas, 2. Albalate del Arzobispo
Tfno: 978 818 070
Visitas y horarios: Consultar.

4

Salazonera Aragonesa

Sus especialidades son la anchoa en salazón, el boquerón en vinagre y un amplio surtido de banderillas con anchoas, boquerones, aceitunas… Aragón es su mercado potencial más grande, aunque distribuyen también en Cataluña y la Comunidad Valenciana. En la fábrica tienen una tienda en la que se pueden adquirir sus productos, pero también otros de la comarca del Bajo Martín.

Pol. Ind. Las Heras Altas, 1-5. Albalate del Arzobispo.
Tfno: 978 812 504

Caramba, muy solicitado en el mercado.

En Albalate otra empresa, la de José Carlos Garín Palos se dedica también al tomate de invernadero, que en este caso comercializa con la marca *EbroVerde*.

ACEITE

Antes de dirigirnos hacia Albalate del Arzobispo, nada más salir de Híjar en dirección a Zaragoza por la N-232, a la derecha se encuentra el desvío (A-1406) a La Puebla de Híjar. Apenas son cinco kilómetros que merece la pena recorrer para conocer su importante actividad vinculada al aceite. *Aceites Pina* y *Aceites Impelte* seleccionan las mejores «impeltes» de los olivicultores de la localidad y, también, de otras cercanas como Samper de Calanda, Híjar, Castelnou, Jatiel o Urrea de Gaén.

ALBALATE

De regreso a la N-232, cruzamos esta vía para coger la A-224 en dirección a Albalate del Arzobispo, donde el aceite y la aceituna también tienen un gran protagonismo. La empresa *Los Frutos del Abuelo* realiza una

5

EMBUTIDOS Y CONSERVAS LA MANOLICA

La Manolica prepara muchos productos, pero nos vamos a fijar en dos tipos de elaboraciones:

Conservas: Para la conserva se utiliza carne de cerdo y aceite de oliva. Era costumbre elaborarla en invierno para conservar más tiempo determinadas partes del animal. Se utiliza para las costillas, el lomo y la longaniza.

Embutidos curados: Los embutidos tradicionales incluyen el chorizo y, en Aragón, la longaniza. Los dos tienen diferentes formatos y sabores diversos, que facilitan la elección del consumidor.

Pol. Industrial La Estación, 54. Andorra.
Tfno: 978 843 720. www.lamanolica.com

Cultura gastronómica en un libro de recetas

El libro de Fernando Gabarrús Alquézar «Guía Gastronómica del Bajo Martín y Andorra-Sierra de Arcos», editado por ADIBAMA, realiza un amplio estudio de la gastronomía tradicional de estas comarcas y de los productos con los que se elabora el extenso recetario recopilado (ampliado en un CD) que incluye la obra y recetas elaboradas con la participación de numerosas mujeres de todos los municipios.

El libro el es resultado de años de investigación y trabajo de campo sobre el patrimonio gastronómico de las dos comarcas. En el planteamiento de este trabajo está no sólo el valor cultural de recuperación de un rico patrimonio gastronómico, sino que también se ha tratado de buscar su aplicación a la cocina moderna.

En Internet

El recetario se puede consultar completo en la página web: www.bajomartin.com, pudiendo acceder a los siguientes epígrafes: Lista de recetas - Nuestros informantes - Estudio sobre la gastronomía de la zona - Utensilios de cocina - Base de datos de todas las recetas.

Dentro del amplio recetario, se puede acceder al mismo por el tipo de plato, el modo de elaboración y los ingredientes utilizados.

cuidada selección de la aceituna empeltre, también conocida como aceituna de Aragón.

Varias son las almazaras en las que se puede adquirir y degustar el aceite del Bajo Aragón, pero Albalate del Arzobispo también es una localidad de contrastes, en la que, por ejemplo, vamos a encontrar una actividad muy vinculada a las costas del Cantábrico, como es una salazonera que elabora anchoas y boquerones.

Antes de abandonar Albalate del Arzobispo nos acercamos al Centro de Interpretación de la Cultura Popular, en el que se dan cita tradiciones de todo tipo.

CARNES

El siguiente pueblo que visitamos, Andorra, se encuentra a 22 kilómetros de Albalate del Arzobispo (A-223). Nos encontramos ya en la comarca Andorra-Sierra de Arcos, donde la cultura gastronómica tiene en las carnes y en la caza dos de sus principales exponentes. En muchos pueblos, además, existe una gran tradición en la elaboración de conservas de carne y escabechados. *Elaborados Cárnicos La Manolica* es, precisamente, una de las empresas que tiene una gama más amplia de conservas, embutidos y escabechados. En Andorra también merece una visita el Centro Pastor de Andorra y Colección Etnográfica Ángel García Cañada.

AGUA

Camino de Alloza, por la carretera A-1402, entre esta localidad y Andorra, hay un pozo de nieve construido en el siglo XVII. La nevera está en el límite de los dos

6

MUSEO ETNOGRÁFICO EN ANDORRA

Además de la parte dedicada al gran cantador de jotas José Iranzo, las instalaciones forman parte de un antiguo horno construido en 1789, que acoge la exposición etnográfica Ángel García Cañada, con objetos sobre la vida rural tradicional.

Aragón, 17. Andorra.
Tfno: 978 843 462
HORARIO: Viernes, sábado, domingo y festivos, de 11 a 14 h. y de 16,30 a 20 h.

términos municipales, en una zona en la que las extensiones de olivar son muy importantes, y donde la variedad mayoritaria es la royal.

Continuamos por la misma carretera y a doce kilómetros, aproximadamente, se encuentra el cruce que a la derecha lleva a Ariño por la carretera A-1401. En esta localidad regresamos de nuevo a la ribera del río Martín, donde definitivamente se ha hecho mayor como consecuencia de las aportaciones del río Escuriza y del manantial de los Baños.

Los manantiales de Ariño nacen dos kilómetros aguas abajo del municipio. El líquido aflora de modo abundante y natural en ambas márgenes del cauce del río Martín, en un estrechamiento que se produce en el valle cuando atraviesa la Sierra de Arcos.

En Oliete

Oliete y Alacón son los dos últimos pueblos que vamos a visitar. Desde Ariño hay que tomar de vuelta la misma carretera y recorrer diez kilómetros para llegar a Oliete.

En este pueblo se puede disfrutar de un buen número de placeres gastronómicos, pero nos vamos a fijar en la tradición repostera, de la que en toda la ruta hay buenos ejemplos. En los hornos de muchos de estos pueblos se elabora repostería autóctona, como es el caso de los bolletes, almendrados, mantecados o empiñonados.

Conejo con alcachofas

Ingredientes: Un conejo troceado, 1 kilo de alcachofas, tres dientes de ajo, un vaso de vino blanco, sal, dos cucharadas soperas de aceite.

Elaboración: Se fríen los ajos, se echa el conejo troceado, se fríe también y lo retiramos. Se limpian las alcachofas, se cortan por la mitad y se fríen en el mismo aceite. Cuando ya estén hechas añadimos el vino blanco y la sal. Después echamos el conejo y los ajos. Se deja a fuego lento para que tomen sabor durante media hora.

En Oliete, o más bien por sus alrededores, también merece la pena darse un paseo e intentar descubrir el popularmente conocido como «té de roca», cuyo uso está extendido en Aragón, y que es fácil encontrar agreste en los alrededores de este pueblo.

Bodegas

Desde esta localidad y siguiendo por la misma carretera A-1401, a cuatro kilómetros se encuentra el cruce que a la derecha (TE-12) lleva a Alacón, punto final de este recorrido. En este pueblo son famosas sus bodegas, que se distribuyen perfectamente alineadas en la ladera norte sobre la que se asienta la localidad. Antes de abandonar Alacón, no está de más hacer acopio de las conservas vegetales y artesanales *El Manantial*.

Promoción

La lista de productos y actividades vinculadas a la gastronomía en las comarcas de Andorra-Sierra de Arcos y Bajo Martín es amplia, tal y como hemos podido comprobar. De ello da buen fe, también, la Asociación Agroalimentaria del Bajo Martín-Sierra de Arcos, que agrupa a 25 productores agroalimentarios para su promoción. La Muestra Agroalimentaria que todos los años se celebra en Andorra es un buen ejemplo de esa tarea. Pero no sólo. Recientemente, ADIBAMA ha editado un libro para descubrir la cultura gastronómica de estas comarcas, cuyo autor es Fernando Gabarras Alquézar, un lujo al que conviene acercarse durante esta visita.

Tampoco hay que perderse

Ruta de los Iberos en el Bajo Aragón

En Azaila, hay que visitar el Cabezo de Alcalá y su centro de interpretación, donde hay fotografías, audiovisuales, reproducciones de objetos y maquetas que nos ayudarán a comprender este yacimiento. Por otra parte, en Oliete se encuentran los yacimientos de El Palomar y San Pedro, con su centro de interpretación de la cultura ibérica. Y, por último, el yacimiento de El Cabo en Andorra.

Parque Cultural del Río Martín

Desde Montalbán hasta Albalate del Arzobispo, el tramo medio del río Martín articula y es elemento de unión de un espacio donde se funden diversos y espectaculares paisajes acotados por numerosos abrigos con pinturas y grabados rupestres. No hay que dejar de visitar el centro de interpretación en Ariño, que presenta una serie de abrigos con interesantísimas pinturas rupestres.

En torno a la Semana Santa

Las localidades de Albalate de Arzobispo, Andorra, Híjar, Urrea de Gaén, La Puebla de Híjar y Samper de Calanda viven la Semana Santa con una gran intensidad dando sentido a la conocida Ruta del Tambor y el Bombo.

El Parque Tecnológico Minero «Mminas»

Desde mayo del 2005 la comarca de Andorra-Sierra de Arcos cuenta con un nuevo atractivo turístico, el Parque Tecnológico-Minero «Mminas». Ubicado en el Pozo San Juan, a las afueras de Andorra, en él el visitante podrá conocer la historia y tecnología utilizada en la minería subterránea del carbón de la zona, gracias a una colección de piezas donadas por Endesa y otras empresas mineras de este territorio.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Alacón
Albergue Municipal.
Abrevadero, s/n.
978 818 435.

Albalate del Arzobispo
Albergue Municipal.
Escuelas, s/n.
978 812 101

Alloza
Turismo Rural «La Ojinegra»
La Iglesia, 21.
696 81 61 38.
Hostal La Parra.
Plaza de España, 1.
978 845343.

Andorra
Hotel Andorra.
Avda. Albalate, 13.
978 843 811.
Hotel Santa Bárbara.
Híjar s/n. 978 880 158.
Hostal-Restaurante La Fonda. La Fuente, 34.
978 844 385.

Ariño
Hostal Los 5 Arcos.
Carretera, 9.
978 81 71 69.

Castelnou
Casa Paqui. La Iglesia, 3. 648 603 295.
Casa El Olmo. El Olmo, s/n. 648 603 295.

Crivillén
VTR. La Criva
Plaza el Horno, 1.
978 849 203.

Ejulve
Fonda El Portal
Portal, 5.
978 752 606.
Casa María Teresa.
Carretera, 27.
978 752 658.
Casa Carmen.
Carretera, 23.
978 752 613.

Estercuel
Hospedería Monasterio Ntra. Sra. del Olivar.
978 752 300.
Hotel Villa de Estercuel.
Sto. Toribio, s/n.
978 752 370.

Gargallo
Hostal Venta La Pintada.
Ctra. N. 211, hm. 194.
978 752 463.

Híjar
Hostal Casa del Hijarano. Parque del Calvario, s/n.
978 820 280

La Puebla de Híjar
Pensión Rural La Botica. Plaza de España, 3. 978 826 593.
Hostal Venta Del Barro. N-232, Km. 172.
978 820 732.

Oliete
Casa El Trucho.
Extramuros, s/n.
978 818 032.
Casa Araceli. Mayor, 51.
978 818 393.

Samper de Calanda
Pensión El Porche.
Plaza De España, 3.
978 822 512.

Para comer

Albalate del Arzobispo.
Casa Agustín.
Ronda Pintor Gárate, 4.
978 812 204.
El Rincón De Albalate
Ronda Pintor Gárate, 97.
978 813 016.

Alloza
Hostal La Parra.
Plaza de España, 1.
978 845 343
El Gato Negro.
Mayor, 10.
978 84 50 06

Andorra
Hotel Andorra
Avda. Albalate, 13.
978 843 811.
Hotel Santa Bárbara.
Avda. Teruel, 21.
978 880 158.
La Anfora
José Iranzo, 22.
978 880 136.
San Macario
Parque San Macario, s/n.
978 842 989.

Ariño
Hostal Los 5 Arcos.
Carretera, 9.
978 817 169.
Restaurante Bahía.
Plaza Santos, 5.
978 817 148

Azaila
Restaurante Ciudad Íbera. Ctra. N-232, km. 183. 609 882 321.

Castelnou
Multiservicio Rural de Castelnou. 978 821 526.

Ejulve
Fonda El Portal.
Portal, 5. 978 752 606.

Estercuel
Hotel Villa de Estercuel.
Sto. Toribio, s/n.
978 75 23 70

Gargallo
Hostal Venta de la Pintada
Ctra. N. 211, km. 194.
978 752 463.

Híjar
Hostal Casa del Hijarano.
Parque del Calvario, s/n.
978 820 280.
Restaurante Arse.
Ctra. Alcañiz, s/n.
978 820 111.

La Puebla de Híjar
Hostal Venta del Barro.
Ctra. N-232, km. 172.
978 820 733

Oliete
Casa Bareta
Carretera, 49.
978 818 467.

Restaurante Las Piscinas.
Carretera, 30.
978 818 056.

Samper de Calanda
Hostal El Porche.
Plaza de España, 3.
978 822 512.

Para comprar

Andorra
El Rincón del Gourmet.
La Fuentecilla, 5.
978 842 795.

Oliete
El Íbero.
Mayor, 21. 616 349 803.

Productores

Alacón
El Manantial. Gral. Mola, 30. 978 81 83 15. Conservas vegetales.

Albalate del Arzobispo
Los Frutos del Abuelo. Concepción, 30. 978 812 426. Aceitunas de Aragón.
Frutas del Martín. Pol. Industrial Eras Altas, Ctra. Lécera, s/n. 978 812 688.
Aceites Albalate SL Collada, s/n. 978 813104.
Aceites Aguilar SL Pintor Gárate, 83. 978 812 668.
Aceites del Bajo Martín SL. Pol. Industrial Eras Altas, s/n. 978 812 766.
Bodega Calera Muro, s/n. 978 812 607/680 491873.
Bodega Sentisco. Eras bajas, s/n. 976 412 111.
Hnos Clavería Esponera. Ctra. Albalate-Ariño, s/n 978 812 559. Frutas.
El Pastor SL. Ctra. Andorra, s/n. 978 812 062. Huevos frescos.
Salazonera Aragonesa SL. Pol Industrial Eras Altas, Ctra. Lécera, s/n. 978 812 504.
José Carlos Garín P. Gárate, 66, 1º D 978 812 685 Tomate fresco

Alloza
Cooperativa del Campo San Blas. Ctra. Andorra, s/n. 978 845 245. Aceite de oliva.

Andorra
Eurocatering. Ctra. acceso a Endesa, s/n. 978 880 753.
Elaborados Cárnicos La Manolica S.L. Pol. Industrial La Estación, 54. 978 843 720.
Cooperativa Agrícola de Andorra. Alcorisa, 71. 978 842 186.
Cooperativa del Campo San Macario. La Umbría, s/n. Aceite de oliva.
Andorrana de Jamones. S.L. Pol. Industrial La Estación. 978 84 42 94.

Ariño
Yolanda Laborda Lanuza. Tiro del Bolo. 978 817 087. Miel.
Cooperativa Apícola de Teruel. Salida Calvario, 11. 978 817 074.

Castelnou
Platoner. Castelnou. 978 821 107. Galletas ecológicas.

Ejulve
Cárnicas Ortín S.L. Portal, s/n. 978 752 669
Jamones Artemio S.A. Portal, s/n. 978 752 600- 978 752 737.

Quesería Los Antanales S.L. Baja, 16. 978 752 612.

Hijar
Tomates Las Valles SL. Ctra. Samper, s/n. 978 820 147.
Rosa Pina Andreu. Ctra. Alcañiz, 69. 978 821 546. Tomate fresco.
Cooperativa Agrícola San Braulio. Ctra. Alcañiz, s/n. 978 820 165.

La Puebla de Hijar
Aceites Impelte. Pol. Industrial Venta del Barro. 978 821 028 -
Cheff Emilio. Venta del Barro, calle D-1. 978 821 828.

Oliete
Cooperativa del Campo Molino Oleario. Canaleta, s/n. 978 818 007

Samper de Calanda
Granja Avícola Lagunas. Horno, 2. 978 822 607.
Fanbar SL. Camino Descanso, s/n. 978 822 778. Quesos y Vinos.
Hnos. Igado Orcal. Las valles. Alamines, 18. 978 822 589. Quesos.
Quesos Sardón SC. Camino Eras Parroquia, s/n. 978 822 515.

CURADOS Y EMBUTIDOS EN TERRITORIO MINERO

Lo que se produce y lo que se come en cada territorio está muy relacionado con su ubicación geográfica y con la climatología. En esta ruta que proponemos por las Cuencas Mineras, desde Muniesa hasta Ejulve, no faltan los platos contundentes, los potajes, las sopas de ajo o las migas, que ayudan a sobrellevar los fríos inviernos. Pero su tradición culinaria nos habla, sobre todo, de las carnes, entre las que el ternasco y el cerdo cobran un gran protagonismo. De hecho, la matacía continúa siendo una gran fiesta en muchos pueblos, por lo que los curados y embutidos también son productos muy recurrentes.

En Muniesa, donde iniciamos este recorrido por las Cuencas Mineras, a pesar de que en los últimos años la superficie de viñedos ha sufrido una importante reducción, la cultura del vino sigue estando muy arraigada. Dos bodegas elaboran los caldos que están adscritos a la denominación

EXPOSICIÓN DE PLANTAS AUTÓCTONAS 1

La Asociación Cultural La Foz y el Castiello ha puesto en marcha esta exposición que recoge fotografías antiguas de la localidad, y de un herbario de plantas autóctonas.

Plaza. Mayor, s/n. La Hoz de la Vieja. Tfno: 690 762 052

VISITAS: Previa cita.

de Vino de la Tierra Bajo Aragón: *Bodega San Isidro* y *Salvador Muniesa*.

Pero además de vino, Muniesa atesora otras singularidades gastronómicas que conviene tener muy en cuenta. La panadería de Félix Lou elabora una estupenda bollería entre la que destacan las tartas de manzana y harina, y el bollo de arenque.

Y finalmente, de unos estupendos productos cárnicos caseros podemos dar buena cuenta en la carnicería de *Áurea Gracia*, especializada en ternasco, jamón y embutidos.

La Hoz de la Vieja

Desde Muniesa a Cortes de Aragón hay siete kilómetros que se recorren por la carretera A-222. En esta localidad podemos tomar a la izquierda la TE-V-1145 que lleva a Alcaine. De este pueblo, nos vamos a quedar con la receta tradicional de los Buñuelos de miel de una vecina de Alcaine, María Gil, que reproducimos en estas páginas.

Tras endulzarnos con la rica miel de los panales de las Cuencas Mineras, nos dirigimos por la A-222 hacia La Hoz de la Vieja, una localidad pequeña, pero que cuenta con dos espacios museísticos:

2

Museo del Pan

El Museo del Pan de La Hoz de la Vieja está ubicado en el antiguo horno de pan, donde hasta los años 50 la gente horneaba sus panes y dulces. En él encontraremos todos los utensilios necesarios para la elaboración del pan, desde la siembra del trigo hasta el momento de introducir el pan en el horno. También podemos ver yugos, arados, un molino del neolítico, trillos, artesa, el horno moruno y muchas más piezas. La visita es guiada y se pasan unas diapositivas explicativas para poder ver mejor todo el proceso que se tenía que seguir.

Horno, 5. La Hoz de la Vieja. Tfno: 690 762 052

VISITAS: Previa cita. PRECIOS: 2 € (menores de 7 años, gratis). Grupos de más de 15 personas: 1 €.

BUÑUELOS DE MIEL (MOÑUELOS)

INGREDIENTES: 1 vaso de agua de azúcar (200 gramos), 1/2 vaso de agua de leche, 1/2 vaso de agua de anís, 1 vaso de agua de aceite, 4 huevos, 50 gramos de levadura prensada (de horno), 1 kilo de harina (lo que admita), para el jugo: 3 cucharadas de miel, un vaso de agua, un vaso de aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

1.- Se mezcla la leche, el anís y el aceite, y se pone a templar.

2.- Se baten los huevos en un barreño y se mezcla con azúcar y se vuelve a batir. Se deshace la levadura y se añade. Todo ello se mezcla con la leche, anís y aceite.

3.- Se va echando harina poco a poco y se va batiendo hasta que la masa adquiera la consistencia debida. Hay que dejar la masa sin batir por breves espacios de tiempo para que se reblandezca.

4.- Se echan 600 gramos de harina sobre la mesa. Cuando está pegajosa (se pega en el borde del barreño), se vuelca sobre la harina extendida en la mesa.

5.- Se aplasta la masa hacia el centro cogiendo las puntas (haciendo pliegues de las cuatro esquinas). Se dan a la vez puños (con las dos manos juntas).

6.- Se deja la masa en paños dentro el barreño. Bien envuelta cerca del calor de la estufa durante dos horas y media aproximadamente.

7.- Transcurrido este tiempo, se corta la masa y se va friendo en aceite de oliva. Se estira con la mano para que quede fino y regular.

8.- Previamente se prepara el jugo de miel para pasarlos por él. Se mezclan los ingredientes del jugo.

9.- Se pone al fuego. Cuando sube la espuma está en su punto.

10.- Se pasan los buñuelos por el jugo, se dejan escurrir y se colocan en la bandeja.

el Museo del Pan, ubicado en un antiguo molino, y una exposición de fotografías antiguas y plantas autóctonas.

Carne

Utrillas es nuestro siguiente destino. Continuado por esta carretera hasta el cruce de la Nacional 211, hay que seguir recto por la N-420, y apenas a tres kilómetros de este cruce de caminos se llega a Utrillas. En esta localidad es donde más evidente se hace la importancia que en las Cuencas Mineras tienen la carne, sobre todo de cerdo y ternasco, y productos como el jamón y los embutidos.

La *carnicería Las Abuelas* ofrece una buena muestra de los productos cárnicos que se elaboran en la zona. Todos los embutidos son caseros, elaborados con una cuidadosa selección de especias de primera calidad, y el ternasco de Aragón es de la zona; también preparan conservas y escabechados de conejo y codornices. Una oferta parecida es la que tiene la *carnicería de Luis García Roche*.

La mina

En Escucha, a 5 kilómetros de Utrillas, volvemos a confirmar que estamos en tierra de curados, embutidos y derivados cárnicos. Tampoco faltan las carnicerías, pero en esta localidad nos vamos a fijar, sobre todo, en un museo, el Minero, que aunque no tiene una relación directa con la gastronomía o la agroalimentación,

3

Espuña, en Utrillas

Esta importante empresa transformadora agroalimentaria está asentada en Utrillas, donde tiene una planta dedicada al loncheado y envasado de jamón. Espuña tiene totalmente implantado el sistema de trazabilidad del jamón que permite saber desde la granja de engorde, pasando por el matadero, la planta de curación, la planta de envasado y la de loncheado.

Polígono Santa Bárbara. Utrillas. Tfno: 978 757 560

VISITAS: Previa cita.

el carbón, sin duda, ha sido y sigue siendo necesario para realizar muchos procesos de transformación de todo tipo de productos y para obtener energía.

QUESO Y MIEL

Continuamos ruta por la Nacional 420 y nada más superar el puerto de San Just, el siguiente pueblo al que llegamos es Mezquita de Jarque, donde se puede disfrutar de dos productos diferentes: el queso y la miel. Los *quesos La Val* llevan la etiqueta de producto artesano de Teruel, que garantiza la integración total del proceso de fabricación, desde la selección de la oveja hasta la elaboración del producto final.

Otra cita importante en esta localidad es con la miel. José Augusto Argente es un apicultor de la localidad que se encarga de la recolección de diversas variedades de miel.

4

MUSEO MINERO

El Museo Minero de Escucha se encuentra en el interior de una antigua mina de lignito totalmente restaurada y acondicionada para la visita. La duración es de aproximadamente una hora y media. Los visitantes la realizan equipados como auténticos mineros, con un casco-linterna, petaca alimentadora y autorescatador.

El recorrido se realiza en grupos de quince personas hasta la galería de entrada, donde tras recorrerla se encuentra el plano inclinado que lleva hasta las galerías inferiores.

Este plano, con un desnivel del 33%, tiene acondicionadas dos vagonetas para el desnivel, similares a las utilizadas cuando la mina estuvo en activo, que llevan a los visitantes hasta una profundidad cercana a los 200 metros.

Travesía de Escucha, s/n. Escucha.
Tfno: 978 756 705
www.museomineroescucha.es
HORARIOS:
De martes a viernes, de 11 a 14 h.
y de 16 a 19 h.
Sábados, domingos y festivos,
de 10 a 14 h. y de 16 a 20 h.

Desde Mezquita de Jarque emprendemos camino de regreso por la misma carretera. A dos kilómetros se encuentra el desvío que a la derecha, y por la carretera A-1403, lleva a nuestro siguiente destino: Hinojosa de Jarque, donde la miel vuelve a tener un gran protagonismo.

Miel Hegar es la denominación comercial de este producto, que se ofrece elaborado con distintas variedades: miel de romero, de mil flores, de espliego y ajedrea.

Por la misma carretera, apenas a diez kilómetros se encuentra Aliaga, donde la minería también tiene un gran protagonismo que se hace evidente en el Centro de Interpretación de la Minería. Así como también destacar la maravilla de su paisaje con formaciones geológicas difíciles de encontrar en Aragón gestionadas a través del Parque Geológico de Aliaga.

Montalbán

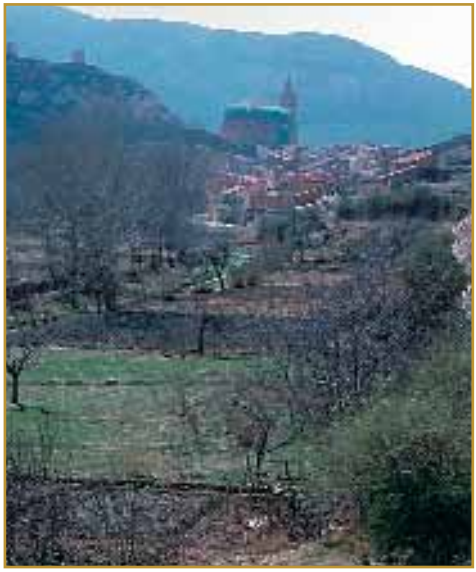
Desde esta localidad, regre-

5

Quesos La Val

La gama de productos de *Quesos La Val* es bastante amplia: Quesos semicurados para saborear a cualquier hora; quesos curados con su aroma y buqué característicos, y quesos al romero, en aceite y en crema para los que aprecien sabores diferentes. Todos ellos están elaborados con leche cruda de oveja de la mejor calidad. Esta empresa también comercializa un queso de cabra.

Polígono Los Planos, s/n.
Mezquita de Jarque
Tfno: 978 776 113
www.quesoslaval.com
VISITAS: Previa cita



samos de nuevo al cruce de caminos que suponen las carreteras nacionales 420 y 211 para afrontar la parte final de esta ruta. A la derecha, giramos en dirección a Alcañiz para llegar primero a Montalbán. En este pueblo, la vega del río Martín ofrece interesantes productos de la huerta, aunque las carnes, curados y embutidos siguen siendo los grandes protagonistas de su despensa y de su tradición culinaria. Sumado a todo ello podemos contemplar el precioso cauce del río Martín.

MICOLOGÍA

Continuando por la Nacional 211 en dirección a Alcañiz, aproximadamente a diez kilómetros se encuentra el desvío que a la izquierda (TE-V-1334) lleva a Torre de las Arcas. En esta localidad nos interesa conocer la actividad que en ella desarrolla la empresa Cultivos Forestales, que trabaja

6

JARDÍN BOTÁNICO EN TORRE DE LAS ARCAS

El Centro de Interpretación de la Flora es como un jardín botánico en el que están presentes los principales ambientes de la naturaleza que es posible contemplar en el Parque Cultural del Río Martín. Toda la información se complementa con paneles explicativos y audiovisuales.

Paseo del Río Cabra, s/n.
Torre de las Arcas.
Tfno: 978 753 271
HORARIO: Previa cita.

en el campo de la micología aplicada y de las maderas nobles. Desde otra perspectiva, los recursos naturales de esta zona de las Cuencas Mineras son muy visibles en el Centro de Interpretación de la Flora que se ha creado en esta pequeña localidad, y que merece la pena visitar antes de abandonarla.

Manantiales

De vuelta a la carretera principal, continuamos camino en dirección a Alcañiz para visitar los dos últimos pueblos de esta ruta: Cañizar del Olivar y Ejulve, después de pasar el puerto de Traviesas. A la misma altura se encuentra el cruce que a la izquierda (TE-V-1333) lleva a Cañizar del Olivar y, a la derecha (TE-V-8211), a Ejulve.

En el término municipal del primero de estos pueblos se encuentra la zona de manantiales de las aguas del Cañizar, donde se encuentra la embotelladora que la comercializa

7

Cultivos Forestales

Esta empresa, ubicada en el término de Torre de las Arcas, produce especies forestales asociadas -microrrizadas- con hongos que tienen un interés comercial (trufas, níscalos…) con una orientación agrícola y forestal. También, dentro de la micología aplicada producen y comercializan setas, que han iniciado con la de cardo, y van a continuar con otras variedades. Las maderas nobles son otra de sus ocupaciones. Comercializan plantones de nogal mejorando en crecimiento para plantaciones de madera de esta especie.

Partida La Tabla, s/n. Torre de las Arcas. Tfno: 978 753 440
www.cultivosforestales.com

bajo la denominación *Aguas del Maestrazgo*.

EJULVE

La última cita de este recorrido la tenemos en Ejulve, donde se llega tras regresar a la N-211 y tomar a la derecha la carretera TE-V-8211. Tras superar La Zoma se llega a Ejulve, donde el jamón y el queso suponen un magnífico colofón para esta ruta por las Cuencas Mineras, ya que son precisamente estos dos productos los que protagonizan en buena medida la actividad económica de este pueblo: *Jamones Artemio, Cárnicas Ortín* y *Quesería Los Antanales*.
Qué más se puede pedir.

8

JAMÓN Y QUESO EN EJULVE Y GARGALLO

La transformación agroalimentaria en Ejulve está muy vinculada al jamón y al queso. *Jamones Artemio* (C/ Portal, s/n. Ejulve. Tfno: 978 752 607) tiene, entre sus especialidades, además del Jamón de Teruel, otros productos derivados como bacon, panceta, lomo, cabezada y codillos. Con productos similares se encuentra también *Cárnicas Ortín, S.L* (C/ Portal, s/n. Ejulve. Tfno: 978 752 669)
En cuanto al queso, la *Quesería Los Antales* (C/ Baja, 16. Ejulve. Tfno: 978 752 612) elabora, entre otros productos, queso fresco, curado de oveja, semicurado, requesón y queso con leche cruda al vino.
Pasado el cruce de Cañizar del Olivar y La Zoma nos encontramos en el municipio de Gargallo donde se encuentra un importante secadero de jamones *Los Alcores* (C/ Carretera, 2. Gargallo. Tfno: 978 840 240)

Tampoco hay que perderse

El Hocino de Blesa

En el término municipal de Blesa encontraremos ricos parajes naturales, entre los que destaca el Hocino, una pequeña hoz labrada por el río Aguasvivas de gran belleza. En el recorrido del cauce del río el viajero podrá descubrir el funcionamiento de sistemas de aprovechamiento del agua mediante sistemas hidráulicos como presas, pantanos, balsas u hoyas.

Ciencia y arqueología minera de Utrillas

Como complemento a la oferta turística minera de la zona en Utrillas podemos visitar el espectacular Centro de Exposiciones de la Ciencia y de la Arqueología Minera, en el que podremos observar toda la evolución de la cuenca minera desde las épocas de mayor actividad hasta nuestros días.

Observatorio astronómico

En Montalbán, en un lugar privilegiado para la observación astronómica por el gran número de noches despejadas, podemos visitar el observatorio astronómico desde el que se realizan diversas actividades de tipo turístico, cultural, educativo y científico.

Parque cultural Río Martín

En Alcaine se encuentran diversas pinturas rupestres levantinas en el abrigo de la Cañada de Marco enclavadas en el cauce del río Martín que destaca por sus abruptos cañones y fascinantes formaciones geológicas.

Parque escultórico de Hinojosa de Jarque

A los alrededores de Hinojosa de Jarque tenemos diversas esculturas dedicadas «A la memoria de los Pueblos» que recogen el misterio, las historias, vivencias, mitos y leyendas de los pueblos verdaderos protagonistas del territorio.

Parque geológico de Aliaga

En Aliaga nos encontramos un espacio natural con magníficas formaciones y estructuras geológicas, modeladas en espectaculares relieves, que son consideradas por los científicos como ejemplos casi únicos en el mundo.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Alcaine
Casa Marisol VTR Superior. San Valero, 4. 677 454 883

Aliaga
Hotel Restaurante La Parra. San Antonio, s/n. 978 771 008 www.alojamientorural-laparra.com
Casa La Valenciana VTR Básica. San Juan, 15. 978 771 072 www.ecoturismoaragon.com

Escucha
Hostal Restaurante Escucha. Carretera, 16. 645 967 748

Hinojosa de Jarque
Casa Victoria. Calle Alta, 31. 978 771 255 www.casa-victoria.com

Huesa del Común
Casa El Granero. C/ Barrio Alto, nº 18 978 810 567

Jarque de la Val
Hotel Rural Restaurante Casa Valero. C/ Iglesia, s/n 978 771 197 www.casavalero.com

La Hoz de la Vieja
Casa Molino Alto V.T.R Básica. Molino Alto, s/n. 636 426 302

Martín del Río
Hostal Restaurante La Posada. Carretera, s/n. 978 750 685

Montalbán
Hostal Restaurante Pepe. Avdª Aragón, 15. 978 750 291

Hotel Restaurante D'Cosme. Carretera A-222. 978 750 377
Casa Ambrosio. Barrio de Peñarroyas. Calle Mayor, s/n 978 750 564
Casa Rural El Plano. Camino Peñarroyas, km. 1,5. 655 640 401 www.venateruel.com
Casa Los Murcianos VTR Básica. Barrio los pajares, s/n. Peñarroyas. 618 652 323

Muniesa
Hostal Restaurante Rosa Mari. Calle Mayor, 74. 978 810 171

Utrillas
Hostal Restaurante Los Ángeles. Avenida de Valencia, 8. 978 757 127
Hotel Restaurante Villa De Utrillas. San Vicente de Paúl, 5. 978 757 461
Mesón Pepe. Albarracín, 4. 978 758 081

Para comer

Escucha
Restaurante del Museo Minero. Travesía de Escucha, s/n. 645 917 374 www.museominero escucha.es

Montalbán
Restaurante López Castellano. Carretera, 19. 978 750 291
Entre amigos. Avenida Aragón, 40. 978 75 00 16

Utrillas
Mesón Pepe. Albarracín, 4. 978 758 081
Restaurante El Fogón. Avdª de Valencia, 6 bajos. 978 757 264
Bar Restaurante Pegaso. Asturias, 15. Barriadas del sur. 978 757 725
Restaurante Gasolinera. Barriadas del Sur. 661 812 013

Para comprar

Escucha
Comercial Escucha, S.L. San Juan, 76. 978 756 641
Manuel Serrano Lahoz. Plaza Del Olmo, 10. 978 758 025
Carnicería Leonor. C/ Iglesia, 18. 978 758 009.
Carnicería Latorre, S. C/ Iglesia, 28. 978 758 003
Pancun, S. L. Plza. Del Olmo, 8. 978 758 117

Montalbán
Alimentación Marmesat, S. L. Emaús, 21. 978 750 681
Dolores Clemente Rodríguez. C/ Cortes de Aragón, 4. 978 750 106
Julián Marzo, S. L. Avenida Aragón, 36. 978 750 507

Muniesa
Áurea Gracia Barcelona. Avdª Val De Oliete, 23. 978 810 155.
Félix Lou Asensio. La Fuente, 13. 978 810 043

Palomar de Arroyos
Alimentación Palomar, S.C. Herrería, 5. 978 753 481

Utrillas
Carnicería Las Abuelas.
Aragón, 3. 978 757 771
Luis García Roche.
Avenida De La
Hispanidad, 5.
978 756 735
Vargas Cortés, SL.
García Lorca, 4.
978 757 278

Productores

Ejulve
Jamones Artemio, SA.
Portal, s/n. 978 752 607
Cárnicas Ortín, SL.
Portal, s/n. 978 752 669
Quesería Los Antanales, SL. Baja, 16.
978 752 612

Gargallo
Jamones Los Alcores, S.L. Carretera, 2.
978 840 240

Hinojosa de Jarque
Félix Herrera García.
Mayor, 25. 978 771250
Apicultura.

Mezquita de Jarque
José Augusto Argente Escuder. Mayor, s/n.
978 776 040. Apicultura.
Quesos La Val (Sodeca SL). Polígono Los
Planos, s/n. 978 776 113
www.quesoslaval.com

Muniesa
Bodega San Isidro SC.
La Fuente, 55.
978 810 023
Salvador Muniesa, SL.
Mayor, 62. 978 810 728
www.vinosdemuniesa.com
Vino.

Torre De Las Arcas
Cultivos Forestales, SL.
Partida La Tabla, s/n.
978 753 440
www.cultivosforestales.com

Utrillas
Esteban Espuña SA.
Pol Santa Bárbara.
978 757 560. Jamón.
Carnicería Las Abuelas.
Aragón, 2. 978 757 771

6 Paseando entre olivos y almendros

Las comarcas del Bajo Aragón y del Matarraña han hecho una apuesta decidida por la agricultura ecológica que se ha traducido en la presencia cada vez mayor en el mercado de productos de estas zonas avalados por esta etiqueta, como aceite, vino y frutos secos. Lógicamente, no todos los productos que vamos a encontrar en los dos recorridos que proponemos por estas comarcas responden a estas características, pero lo que sí son es muy naturales. Es el caso del Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón y del Melocotón de Calanda, dos productos con el sello de calidad de la denominación de origen que forman parte inseparable de la cultura gastronómica del Bajo Aragón y del Matarraña.

Recorrido de la ruta

Las piezas protegidas por la **DO. Melocotón de Calanda** deben cumplir unos requisitos muy exigentes.

El **aceite La Calandina** atesora un doble sello de calidad.

La **repostería** es uno de los fuertes gastronómicos del **Matarraña**.

El **Centro de Interpretación del Porcino**, en Peñarroya de Tástavins.

El **queso artesanal de La Cerollera** ha recibido numerosos reconocimientos en los últimos años.

Las **Piedrecicas del Calvario** son toda una tentación que se elabora en Alcorisa.

En el hotel Molí de L´Hereu se ubica el **Museo del Aceite de Ráfales**.

Por el Matarraña se puede realizar una curiosa **ruta del vino**

OLIVOS Y MELOCOTONEROS CON DENOMINACIÓN

El Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón y el Melocotón de Calanda son argumentos gastronómicos cuyo ámbito geográfico de producción va más allá de la comarca del Bajo Aragón por donde se desarrolla esta ruta, con cuatro vértices en un rectángulo imaginario casi perfecto, al menos sobre el mapa: Alcañiz, Alcorisa, Mas de las Matas y Valdealgorfa. Pero es en estas localidades y en otras por las que pasaremos, donde melocotón y aceite adquieren su máxima expresión, donde la producción es más importante y donde se traduce en sabrosos platos que se pueden degustar en una amplia relación de establecimientos hosteleros.

EL AGUATURMA

Se trata de un tubérculo muy parecido a la patata que se envasa como si fuera un encurtido. Su producción no es muy grande ya que un agricultor puede recoger entre 400 y 500 kilos de aguaturma. Su carne es firme y su sabor recuerda al de la alcachofa. Su consistencia es delicada y, por ello, rallada cruda entra perfectamente en la composición de ensaladas y cócteles.

En Alcañiz, los productos de *Conservas Calanda* aúnan buena parte de la riqueza gastronómica que nos vamos a encontrar a lo largo de esta ruta: todo tipo de frutas en almíbar y desecadas -pero especialmente melocotón-, aceite, frutos secos, patés de aceitunas y algunas hortalizas como tomates deshidratados.

Todos estos productos y otros muchos se pueden adquirir en bastantes establecimientos de Alcañiz, pero especialmente recomendables son las visitas a *La Rinconada del Sabor* y a *La Despensa*.

El Bajo Aragón también es tierra de almendros y eso es algo que se nota en la actividad económica de la comarca. *Frutos Secos Alcañiz* acoge a productores de 210 poblaciones con más de 3.700 socios, la mayoría aragoneses, y elabora un amplio surtido de productos derivados de la almendra.

Un ejemplo más de la variada despensa que nos encontramos en Alcañiz lo tenemos en el queso. La *Quesería Santa Bárbara* produce quesos con mezcla de leches de vaca y oveja, y con distintos tipos de curación.

Y en fin, qué decir de las dulces laminerías: tortetas de alma, roscones de zurra, mantecados, almendrados, harinosas ciegas, cortadillos de canela o rosquetas son algunas de las propuestas que

Un melocotón con requisitos

Las piezas protegidas por la Denominación de Origen Melocotón de Calanda deben cumplir los siguientes requisitos:

1.- Melocotones de la variedad «Prunus Persicca», conocido como melocotón amarillo tardío.

2.- Cultivados en las parcelas de los municipios inscritos.

3.- Producidos mediante la técnica del embolsado.

4.- Su color debe ser amarillo crema o amarillo pajizo.

5.- El calibre mínimo es de 73 milímetros.

LA CALANDINA, ACEITE ECOLÓGICO

El aceite de *La Calandina* lleva doble sello de calidad, por un lado el de la DO. Aceite de Oliva Bajo Aragón y, por otro, el del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. Suave al paladar, con toques almendrados, es ideal para su consumo en crudo. Viene en varias presentaciones, desde la garrafa de de plástico de cinco litros, hasta botellas de diseño para regalos.

Ctra. Alcorisa-Tarragona.
Teléfono: 978 846 278.
VISITAS: Previa cita

podemos encontrar en las pastelerías y panaderías de la localidad. De Alcañiz nos vamos a despedir conociendo un producto muy apreciado en el Bajo Aragón, pero bastante desconocido en otras zonas: el aguaturma, que envasa la empresa *Gaibar Hermanos*.

CALANDA

Desde Alcañiz tomamos la N-232 en dirección a Zaragoza. A dos kilómetros se encuentra el desvío a la izquierda (N-221) para ir a Calanda. Qué decir del melocotón que recibe el nombre de esta localidad: en primer lugar, que en temporada –desde finales de verano hasta el mes de noviembre– es casi obligada una visita para degustarlo fresco. En cualquier otra época del año, como conserva en almíbar o al vino, resulta igualmente apetecible.

En Calanda no hay que olvidar el magnífico aceite que se produce y, especialmente, nos vamos a fijar en el que elabora *La Calandina*.

Dulces y vino

Continuamos el recorrido por la N-211. A tres kilómetros se encuentra el desvío a la izquierda a Foz-Calanda (TE-V-8321), donde Mari Carmen Sancho y Daniel Gimeno elaboran la *Miel Peñas Blancas*.

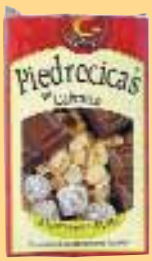
De regreso a la carretera principal, continuamos ruta hasta Alcorisa, donde la despensa del Bajo Aragón nos sigue ofreciendo un muestrario que va más allá del aceite y del melocotón. Visitamos a unos maestros artesanos, calificación concedida por el Gobierno de Aragón a la *Pastelería Isabel*. Este establecimiento es conocido, sobre todo, por un producto: las Piedrecicas del Calvario, que tienen la C de Calidad

Miel Peñas Blancas 1

El 80 por ciento de su producción procede de floraciones de la provincia de Teruel, donde se encuentran las abejas en primavera. En su carta destacan las mieles de romero y tomillo, aunque no faltan las de espliego, encina y milflores.
Eleuterio Blasco, 8. Foz-Calanda. Tfno: 978 846 938
VISITAS: Previa cita.

Piedrecicas del Calvario 2

Las Piedrecicas del Calvario son toda una tentación para los golosos, que reúnen chocolate de leche, almendra, azúcar y miel. Para la elaboración se prepara un caramelo con la miel y el azúcar, y se añade la almendra, resultando un guirlache que constituirá el núcleo. Una vez frío, se baña en chocolate de leche bien fluido a una temperatura de unos 30º.
José Antonio, 2. Alcorisa. Tfno: 978 840 711



Alimentaria, pero lo cierto es que del chocolate hacen todo un arte. En Alcorisa nos vamos a fijar también en el vino, en el que produce una joven bodega, *Dominio Maestrazgo*, que se puso en marcha en 2002. En esta localidad, las garnachas viejas se crían por encima de los 800 metros, pero también se cultivan otras variedades como Cariñena, Tempranillo y Syrah.

Mas de las Matas

Desde Alcorisa cambiamos de carretera y por la autonómica A-225 nos dirigimos a Mas de las Matas. La *Cooperativa San Antonio*, además de aceite y melocotón, también recoge el fruto del trabajo de los hortelanos de la zona, que cultivan sus productos en la ribera del río Guadalope. Especialmente reconocida es la calidad de los espárragos verdes y de la coliflor.

En Mas de las Matas también podemos visitar el Museo del Mas, que aunque no tiene un carácter etnológico, sí incorpora algún elemento de interés desde el punto de vista agroalimentario.

Secadero

Por la misma carretera, el siguien-

3 Museo del Mas

Este centro tiene secciones fijas de Arqueología, Paleontología y Artes Plásticas, que se complementan con exposiciones periódicas y, sobre todo, un molino harinero dedicado al cereal.

Costera, 7. Mas de las Matas.
Tfno: 978 848 807
HORARIO: De lunes a viernes, de 9,30 a 13 h. Tardes, sábados, domingos y festivos, previa cita.

4 Almazara de Jaganta

Esta almazara está acondicionada para poder ser visitada. Mantiene su maquinaria como durante los muchos años que se utilizó para la producción de aceite por lo que es un lugar perfecto para conocer cómo se obtenía el oro líquido. Esta información va acompañada de paneles explicativos y audiovisuales.

Bº. de Jaganta. Jaganta.
Tfno: 978 723 072
HORARIO: Previa cita.

te pueblo es Aguaviva. Entre desfiladeros y valles nos encontramos en un paraje natural de lo más propicio secar jamones y curados. De estas magníficas condiciones sabe mucho la empresa *Secadero Natural Turolense*, en cuyas instalaciones se terminan de curar los perniles de la DO. Jamón de Teruel.

Almazara

Para llegar a Las Parras de Castellote nos tenemos que desviar algo de la ruta original, pero merece la pena. Eso sí, hay que armarse de paciencia porque la carretera (TE-V-8301) es muy revirada, pero el paisaje natural compensa. Desde esta localidad hay que recorrer cuatro kilómetros más por un camino asfaltado para llegar a Jaganta, pedanía de Las Parras de Castellote, donde no hay que dejar de visitar la almazara del pueblo.

Repostería

De regreso a Aguaviva, emprendemos camino de vuelta a Alcañiz por la carretera A-1409. En La Ginebrosa merece la pena conocer algunos de los productos de repostería tradicional que en esta localidad elabora la *panadería Borraz y Sancho*, entre los que destacan las tortas de alma, los almendrados y los mantecados.

5

Queso de La Cerollera

El queso de oveja curado graso que se elabora en La Cerollera ha recibido varios reconocimientos. Se hace de forma artesanal con leche pasteurizada de oveja y presenta una maduración de 6 a 8 meses.

La elaboración de este queso se realiza con pasta dura, con una textura dura, mientras que al corte se aprecia una coloración amarillenta y pocas oquedades.

Quesos Remei.
Camino Monroyo. La Cerollera.
Tfno: 978 856 494

una atención especial. Por supuesto, los *Jamones La Cerollera* de la DO. Jamón de Teruel, pero especialmente, los quesos Remei, que han sido reconocidos en alguna edición de la Muestra de Quesos de Aragón.

Camino de la sinuosa Sierra de la Ginebrosa y nada más pasar La Cañada de Verich se encuentra el desvío a la derecha (TE-53) que conduce a La Cerollera. Tranquilidad, sosiego y un rico patrimonio etnológico acompañan al viajero por estas localidades, en las que hay varias neveras y pozos de hielo que hablan de la importancia que en el pasado tuvo el almacenamiento de nieve para usos terapéuticos y para la conservación de alimentos.

Jamones y quesos no faltan en esta localidad, productos elaborados artesanalmente que merecen

RECETAS

De vuelta a la carretera A-1409 continuamos a la derecha hacia Torrevelilla, desde donde seguimos hacia Castelserás. En el horno de esta localidad se pueden adquirir algunas delicias gastronómicas como tortas de alma, rosquillas, almendrados o sainadas. En esta localidad, la asociación de amas de casa se ha implicado en la recuperación de recetas de la zona y ha publicado un libro que es un auténtico tesoro, del que en esta guía publicamos alguna receta.

Torrevelilla nos depara también

6

MUSEO ETNOLÓGICO ANTONIO GARCÍA BRIZ

En una sala dedicada a Antonio García Briz se ha montado una interesante exposición etnológica. También se conserva la llamada Peregrina Vallés, que conserva la llamada Sala Decorada, una estancia con alcoba que se mantiene como era en el siglo XIX.

La Cruz, 10. Torrevelilla.

Tfno: 978 852 462. HORARIO: Previa cita.

otra grata sorpresa: el Museo Etnológico Antonio García Briz, más conocido como Casa de Doña Peregrina Vallés.

Ecológicos

Desde Castelserás, por la A-1410 continuamos hacia Torrecilla de Alcañiz, donde se encuentra la sede de la Asociación de Productores Ecológicos del Bajo Aragón. Desde esta asociación se ha impulsado una tienda virtual de arte/alimentación del Bajo Aragón (www.sabor-artesano.com).

Nos encontramos, además, en una zona en la que se ha apostado decididamente por la producción ecológica, como es el caso de la *Cooperativa San Antonio del Campo*, que elabora aceite ecológico del Bajo Aragón,

Tortas de alma

Ingredientes: (salen unas 25):

1 taza de café de cazalla, 1 taza de café de moscatel, 1 taza de café, cumplida, de azúcar, 5 tazas de café de aceite de oliva, harina (hasta que se puedan extender la bolas sin que se rompan).

Elaboración:

Escaldar el aceite con la cazalla y el moscatel. Añadir el azúcar y dar dos vueltas. Añadir bastante harina de vez y trabajar bien. Añadir la harina que falte, poco a poco. Formar bolas y aplanarlas. Rellenar con mermelada de calabaza y cerrarlas. Hornear a 200º hasta que se vean doradas. Una vez frías, espolvorear con azúcar.

aceitunas negras en aderezo y paté de olivas negras. Debemos aprovechar a realizar una visita a la tienda *Alimentación Torrecilla*, donde podremos adquirir un gran surtido de patés y platos precocinados de gran calidad.

VALDEALGORFA

La ruta ya va llegando a su fin. Desde Torrecilla seguimos hasta la N-232, en dirección a Alcañiz. En el cruce que separa esta carretera de la N-420, continuamos derecho por la TE-711 hacia Valdealgorfa, la última cita de este recorrido, ya que el siguiente pueblo es Alcañiz.

En Valdealgorfa el almendro tiene un gran protagonismo, menor en cualquier caso que el olivo. Y es que el aceite que elabora la *Cooperativa Aragonesa Oleícola de Valdealgorfa* obtuvo de 2002 a 2004 el primer premio a la calidad.

También tiene fama la repostería de este pueblo, que cuenta con dos hornos de leña que trabajan al modo tradicional artesano, como apenas se hace ya, así que no hay que desaprovechar la oportunidad.

TIENDA VIRTUAL DEL BAJO ARAGÓN

La tienda virtual www.sabor-artesano.com ha nacido por la unión de pequeños agricultores, ganaderos y cooperativas para vender mejor sus productos. En esta web el público tiene a su disposición productos de gran calidad que se producen en la provincia de Teruel, como aceite de oliva, jamón, quesos, embutidos, vinos, paté de aceituna o pastas. Todos ellos van directamente desde el agricultor al cliente sin intermediarios.

Tampoco hay que perderse

Las bóvedas del frío

Las bóvedas del frío es una ruta temática que pretende dar a conocer el encanto de las neveras rehabilitadas del Bajo Aragón. Cada una de estas bóvedas tiene un sistema de musealización concreto.
www.lasbovedasdelfrio.com/

Centro de los botánicos

Merece la pena visitar las localidades de Torrecilla de Alcañiz y Castelserás, ya que entre estas dos localidades desarrollaron una importante labor científica los botánicos y farmacéuticos Francisco Loscos y José Pardo Castrón, a los cuales ambas localidades les rinden un cumplido homenaje.

Castillo de Alcañiz

Este castillo-convento se inicia en el románico, sufriendo diversas ampliaciones y modificaciones posteriores. De los restos de mayor antigüedad, siglos XII y XIII, destacan la capilla románica, el claustro protogótico y la torre del homenaje gótica.

Sendero PR «Barranc Fondo» en el río Mezquín

El Barranc Fondo (barranco hondo) es un magnífico paraje esculpido por el río Mezquín con magníficas formaciones pétreas y cañones estrechos de gran belleza.

Centro Buñuel de Calanda

El Centro Buñuel de Calanda es un espacio expositivo y centro de estudio sobre la figura del cineasta nacido en la localidad de Calanda, Luis Buñuel. Quienes entran en el Centro Buñuel están invitados a actuar, a imaginar y a sentir.

Mucho que ver en Alcorisa

A través de una extraordinaria proyección multimedia, el Centro de Interpretación de la Semana Santa de Alcorisa muestra los misterios que envuelven el mundo de los tambores y bombos, las imágenes y atuendos, cofradías centenarias y el sentir de un pueblo hacia la representación de la Pasión de Cristo.

Además, el Museo de la Escuela en Alcorisa da a conocer el legado pedagógico de la Comunidad Autónoma de Aragón, y de Teruel en particular, y es fruto del trabajo de miles de niños y niñas, familias y docentes.

APOSTANDO POR LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

La apuesta por la agricultura ecológica en las comarcas del Bajo Aragón y del Matarraña es decidida y se ha incrementado notablemente en los últimos años. El olivar, el almendro, la viña y las plantas aromáticas y medicinales son cultivos que progresivamente se han adaptado a este tipo de producción, ayudados por las condiciones del suelo, del clima, de la biodiversidad florística y de la existencia de variedades autóctonas que han facilitado este trabajo. Lógicamente, no todos los productos y producciones que nos vamos a encontrar en este recorrido por la comarca del Matarraña, desde Valdeltormo a Torre de las Arcas, responden a estas características, pero lo que sí garantizamos es que son naturales, muy naturales.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL MATARRAÑA

El azafrán, los embutidos, las setas, el vino, el cava, el aceite o el ternasco de Aragón son algunos de los argumentos gastronómicos de las ediciones que se han celebrado de estas jornadas. Charlas, degustaciones dirigidas a profesionales y estudiantes o concursos de recetas son algunas de las actividades que pretenden fomentar un turismo de calidad.

Al noreste de la comarca del Matarraña, los pueblos de Valdeltormo, Calaceite, Lledó y Valderrobres configuran un territorio dedicado al vino en el que conviven las viñas viejas de variedades como la garnacha o el derechero, con modernos viñedos y nuevas variedades como macabeo, cabernet sauvignon o syrah. En esta zona, son varias las nuevas bodegas que se han implantado y que han hecho una apuesta importante por los vinos de calidad.

Esta ruta del vino por el Matarraña, que ofrecemos detallada en esta guía, se complementa con otros productos que vamos a empezar a descubrir en la primera localidad que visitamos: Valdeltormo. La presencia del olivo marca un paisaje en el que no

Variada repostería

La lista de dulces del Matarraña es muy amplia. Destacan los ametlats, la tarta de almendra, carquinyols o secalls, panellets o el guirlache. Muy características son las casquetas o tortas de alma, rellenas de confitura de calabaza. Por otro lado, cabe destacar «los crespells» o miel sobre hojas de borraja, y el «coc amb mel», realizado con aceite de oliva, huevos, almendra, harina y miel, con el que se celebra la cosecha de la oliva.

Función social y medioambiental

El cultivo del olivar en la comarca del Matarraña alcanza prácticamente las 10.000 hectáreas, de las que el 98% son de secano. El olivar de secano de esta comarca representa el 25% del total de Aragón.

El olivar del Matarraña ejerce una gran función social y medioambiental, por estar estrechamente ligado a explotaciones familiares, cuyas rentas se nutren de una diversidad de cultivos adaptados a las características geoclimáticas de la zona, como son el almendro y la viña.

1

Quesos La Freixneda

José Ramón es un joven apasionado que elabora en La Freixneda quesos con leche de las cabras de su rebaño. Unos animales, por cierto, que realizan el pastoreo tradicional complementado con cereales y forrajes secos. En la actualidad, con esta leche de cabra se están elaborando hasta cinco quesos diferentes (Cabriola, Capritx, Afinats, Estrel y Capra Crua). Además de en la propia quesería, estos productos se pueden encontrar en la mayoría de establecimientos de la comarca del Matarraña.

Ctra. de La Portellada s/n.
La Freixneda.
Tfno: 978 854 104
www.freixnedadecabra.com
VISITAS: Previa cita

faltan los árboles centenarios. En Valdeltormo ya tenemos la primera posibilidad de probar el fruto del olivo. Fernando Alcober e Hijos ofrece el característico aceite de oliva de color amarillo, de sabor dulce almendrado y con una intensidad suave.

Hacia Valderrobres

Desde Valdeltormo y por la N-420 continuamos ruta hacia Calaceite, donde además de probar el aceite que se elabora en la *Cooperativa de Aceites del Matarraña* se pueden hacer visitas guiadas a sus instalaciones.

2

Jamones Peñarroya

Estos jamones se curan en un clima excepcional de montaña, una curación que es totalmente artesanal, con un bajo nivel de sal, sin acelerar este proceso para respetar el tiempo que cada pieza necesita. Esta empresa ha apostado, además, por las nuevas tecnologías y sus productos se pueden adquirir por Internet.

Partida Comellas, s/n. Peñarroya de Tastavins. Tfno: 978 896 633
www.jamonespenarroya.com VISITAS: Previa cita.

En Calaceite continuamos por la carretera A-1413. Después de recorrer cinco kilómetros, se toma a la izquierda el desvío por la TE-V-3341, que nos lleva a Arens de Lledó, en el límite con la provincia de Tarragona. Tomando un camino podemos acceder a Lledó para así recorrer el trayecto de la ruta del vino por el Matarraña. En Arens de Lledó se pueden visitar Celler d´Algars y, en Lledó, Bodegas Crial.

Repostería

Desde Lledó, por la carretera TE-V-3303, se llega a Cretas en cuyo horno uno se puede hacer una idea bastante aproximada de la variada repostería del Matarraña, en la que la almendra tiene un gran protagonismo. También se puede visitar la *Cooperativa San Pedro* donde se pueden degustar los caldos que se elaboran en su bodega, antes de regresar a Valderrobres.

Formación

Además del vino y del aceite, en Valderrobres incorporamos algún producto más a esta ruta. Es el caso del jamón de Teruel y de los curados que elabora la *Explotación Agropecuaria Virgen de la Fuente* como el lomo embuchado, la longaniza de Aragón y la paleta curada, avalados por la C de Calidad Alimentaria.

Pero al margen de estas delicias, nuestra atención en Valderrobres se centra en conocer un poco más la labor formativa que desarrolla el Instituto de

Museo del Aceite de Ráfales

3

El hotel Molí de L´Hereu es un establecimiento con encanto que acoge todos los utensilios utilizados en una almazara para la obtención del aceite como antiguas prensas y cubas de decantación. Todos los espacios expositivos están perfectamente integrados con los del hotel, y nos acercan al mundo del aceite y del olivo.

Rabanillas, s/n. Tfno: 978 856 266 www.molidelhereu.com

HORARIOS: De martes a domingo, de 9 a 13 y de 16 a 18 h. Gratuito.

RUTA DEL VINO POR EL MATARRAÑA

Hermanos Alcober. Tintos y blancos de la marca Montepeiró de productores de la zona de Valdetormo y Calaceite.
- Avda. Aragón, 48. Valdetormo. Tfno: 660 300 305.

Cooperativa San Pedro de Cretas. Con la marca Emperlé comercializan vinos jóvenes. Belví es la marca de los caldos más madurados; y los Vega de Algás son de larga crianza.
- Avda. Reino de Aragón. 10, Cretas. Tfno: 978 850 309.

Venta D´Aubert. Ruth Brandesteni y Hanspeter Mühlemann se instalaron hace 15 años en la comarca del Matarraña, para elaborar grandes vinos tintos y blancos. Sus marcas son Venta d´Aubert y Dionus. - Venta D´Aubert. Cretas. 978 769 021.

Bodega ecológica Sorolla. Esta Bodega cuenta con 7 hectáreas de viñedo ecológico. En la actualidad elaboran un tinto joven y otro criado en barrica durante cuatro meses. Marca: Alar de Sorolla. - Más de Crespo. Valderrobres. Tfno: 626 866 160.

Cooperativa de Valderrobres. Elaboran dos vinos incluidos en Vinos de la Tierra del Bajo Aragón: el Peña Lagaya, un tinto joven de garnacha y tempranillo, y el Viscaí, un tempranillo criado. - San Cristóbal, 63. Valderrobres. Tfno: 978 850 082.

Bodegas Crial. Esta bodega cuenta con 12 hectáreas de viñedo propio. Elaboran vinos del año y dos criados en barrica: Lledó Cabernet y Lledó Tempranillo. Lledó. Tfno: 978 891 909.

Celler d´Algars. Elaboran jóvenes blancos y tintos; un blanco fermentado y criado en barrica; un tinto de larga maceración, criado en barrica, y un tinto de larga crianza. Marcas: Valls d´Algars, Plans d´Algars y Racons d´Algars. - Cooperativa, 9, Arens de Lledó. Tfno: 978 853 146.

Enseñanza Secundaria Valderrobres, dentro de las actividades formativas vinculadas a la gastronomía. Muchas son las actividades en las que participan los alumnos de este centro, como jornadas sobre tapas y maridaje, ferias comarcales y otros eventos en los que aportan sus conocimientos sobre hostelería y gastronomía. Además, son varias ya las ediciones de las jornadas gastronómicas del Matarraña que se celebran en este instituto, donde se forman un gran número de profesionales.

Queso

Desde Valderrobres y por la A-231, a nueve kilómetros se encuentra el desvío a La Fresneda (TE-V-3006), donde resulta obligado visitar y conocer la pequeña quesería artesanal y familiar en la que se elaboran los quesos La Freixneda, que en sus pocos años de actividad ha cosechado numerosos premios.

Desde esta localidad continuamos la ruta por la A-231 hacia Valjunquera, apenas a cinco kilómetros. Olivos y almendros siguen siendo compañeros habituales de viaje por esta carretera. Al llegar al pueblo, el aceite vuelve a ser una propuesta sugerente a la que podemos acu-

4

Jamones Peñarroya

Estos jamones se curan en un clima excepcional de montaña, una curación que es totalmente artesanal, con un bajo nivel de sal, sin acelerar este proceso para respetar el tiempo que cada pieza necesita. Esta empresa ha apostado, además, por las nuevas tecnologías y sus productos se pueden adquirir por Internet.

Partida Comellas, s/n.
Peñarroya de Tastavins.
Tfno: 978 896 633
www.jamonespenarroya.com
VISITAS: Previa cita.

Quesería La Escresola

Se trata de una pequeña quesería familiar y artesanal que elabora quesos de cabra con sus propios animales, que se crían en masías de la partida La Escresola. Destacan sus quesos curados, frescos y en aceite.

Zaragoza. La Escresola.
Tfno: 978 896 727

dir en alguna de las dos almazaras que existen, *Aceites Arboleda* y *Cooperativa San Miguel*, pero en esta localidad proponemos otra posibilidad gastronómica, como son los productos cárnicos de la *Carnicería de Laura Querol*.

Hotel y museo

De regreso a Valderrobres, la posibilidad de acercarse a Ráfales es muy interesante. Estamos hablando de uno más de los pueblos olivareros del Matarraña, donde el ayuntamiento ha rehabilitado el antiguo molino aceitero, reconvirtiéndolo en un hotel con encanto que en su interior acoge un museo del aceite. Para

Museo Lo Masmut

5

La exposición etnológica se titula «Vida y oficios tradicionales: Lo Masmut». Hay ocho salas en las que se trata un tema concreto: la bodega, la cuadra, la elaboración del vino, la siega y la trilla, la despensa y la elaboración del pan, el hogar y el comedor, la alcoba y el dormitorio, la carpintería y la herrería.

Calle del Castillo, nº 4.
Peñarroya de Tastavins
Tfno: 978 896 743
HORARIOS:
Invierno: Viernes a domingo, de 12 a 14 h. y de 16 a 18 h.
Verano: Abre todos los días de 11 a 14 h. y de 17 a 20 h.

Centro de Interpretación del Porcino

6

El Centro está dividido en dos áreas, la primera dedicada a los pueblos de la comarca del Matarraña y, la segunda, dedicada exclusivamente al porcino, donde de una forma muy entretenida se puede conocer con detalle el aprovechamiento que el hombre hace de este animal.

Santuario de la Virgen de la Fuente. Peñarroya de Tastavins
Tfno: 978 896 707
HORARIOS:
Sábados, de 11 a 13 h. y de 16 a 18 h. Domingos y festivos, de 11 a 13 h.

llegar a Ráfales, desde Valjunquera hay que tomar un desvío a la derecha (TE-V-3004) y luego otro a la izquierda (TE-V-3005).

Peñarroya de Tastavins

De vuelta a Valderrobres, otra sugerente opción es la de acercarse a Beceite, y una vez en sus calles, disfrutar de la repostería que ofrece el *Horno Ibáñez*.

En cualquier caso, si la decisión que tomamos es la de continuar hacia Peñarroya de Tastavins, hay que coger la A-1414. Después de recorrer 20 kilómetros, tomamos el desvío a la izquierda (A-2413) que lleva a esta localidad, donde hay mucho que ver y degustar; jamón y queso, por ejemplo, que no son malas opciones para ir rematando esta ruta.

Y si de ver cosas se trata, en Peñarroya se encuentra el Centro de Interpretación del Porcino, en unas dependencias de la antigua Hospedería y, también, el Museo Etnológico Lo Masmut.

Torre de las Arcas

Desde Peñarroya continuamos hacia Monroyo por la carretera A-1414 y en el cruce de la N-232 se gira a la izquierda para concluir esta ruta con la visita a la localidad de Torre de las Arcas, donde la última cita la tenemos en el Museo del Pan. Después de recorrer seis kilómetros por la carretera nacional hay que girar a la derecha y coger la TE-V-8411. En este punto, prácticamente en la provincia de Castellón, culmina un recorrido por carreteras bastante reviradas; por tierras de olivos, viñas y almendros; a la sombra de sierras escarpadas.

En fin, una ruta irrepetible.

Museo del Pan 7

Torre de las Arcas cuenta con un museo sobre el pan, que como no podía ser de otra forma, se encuentra en un antiguo horno de leña. En su interior se muestra cómo se elabora el pan y los utensilios utilizados en el proceso a través de una exposición permanente.

Horno, s/n. Torre de las Arcas. Tfno: 978 856 163

VISITAS: Previa cita.

Tampoco hay que perderse

Ruta de las cárceles

Se pueden visitar en varios pueblos de las comarcas del Bajo Aragón y Matarraña. Las antiguas cárceles y calabozos de esta comarca son edificaciones, en general muy bien conservadas, que se sitúan habitualmente en el interior o en las plantas bajas de los ayuntamientos.

Ruta de los íberos

La Ruta Iberos en el Bajo Aragón pretende ser un innovador producto de turismo cultural y arqueológico que combina no solo la visita de yacimientos de época ibérica y una serie de centros de visitantes con ellos relacionados, sino también la promoción de un territorio de honda tradición mediterránea en el que se resaltan sus paisajes, su gastronomía, su artesanía... http://www.iberosenaragon.net/

Castillo de Valderrobres

El Castillo-Palacio de Valderrobres es una obra de principios del siglo XV, realizado siguiendo las formas de la arquitectura militar gótica. En el año 1931 fuera declarado Monumento Histórico-Artístico.

El Parrizal en Beceite

Recorrer el tramo alto del río Matarraña supone todo un deleite para los sentidos, apreciando las curiosas formas de su modelado fluvial, así como la flora y fauna que lo rodea.

Embalse de Pena

El embalse de Pena es el encargado de regular la cuenca del Matarraña, un entorno de gran belleza.

Centro de Interpretación «Braulio Foz» en Fórnoles

Centro dedicado el escritor Braulio Foz, que nació en la localidad, autor de la obra Vida de Pedro Saputo.

Información de interés

Para dormir y comer

Aguaviva
Hotel Altabella. Avda. La Fuente, 8. 978 848 238.

Alcañiz
Parador de Alcañiz. Castillo de los Calatravos, s/n. 978 830 400.

Alcorisa
Restaurante El Castillo. Castillo, 41. 978 883 162

Belmonte de San José
Bar-Restaurante Bello Rincón. Bello Rincón Aragonés, 2. 978 852 268

Berge
La Posada de Berge. La Iglesia, 3.679 143 290

Calanda
Hotel Balfagón. Ctra. Alcolea-Tarragona, km. 404. 978 846 312.

Castelserás
La Nevera. San Celestino, 2. 978 877 165

Foz-Calanda
Bar Recreativo. Nicolás de las Peñas, 18. 978 847 061.

La Cerollera
Bar-Restaurante-Hostal. Plaza de La Constitución, 5. 978 856 109.

La Codoñera
Bar-Restaurante La Plaza. Pza. España, 4. 978 852 125

La Ginebrosa
Albergue Horno Viejo. San Roque, 2. 978892574

Las Parras de Castellote
Bar y Albergue municipal. 978 88 79 03

Torrecilla de Alcañiz
Bar-Restaurante Torrecilla. San Miguel, 10. 978 85 21 00.

Torrevelilla
Multiservicio La Torreta. Aragón, 6. 978 852 416.

Arens de Lledó
Hostal Casa Laure y María José. 978 85 11 37.

Beceite
Hotel Restaurante Font del Pas. Ctra. Valderrobres, s/n. 978 89 04 43.

Calaceite
Fonda Alcalá. Avda. Cataluña, 45. 978851028.

Cretas
Restaurante La Era. Cruz, 70. 978 89 05 37.

Fuentespalda
La Torre del Visco. Torre del Visco, s/n. 978769015.

La Fresneda
Hostal El Convent. El Convento, 1. 978 854850.

Mazaleón
Bar D'Angelo. Montañés, 26. 978 89 86 98.

Monroyo
Posada Guadalupe. Collado, 36. 978 856005.

Peñarroya de Tastavins
Hotel Tastavins. Aragón, 27. 978 89 68 02

Ráfales
Hostal La Alquería. Pza. Mayor, 9. 978 856 405.

Torre del Compte
La Parada del Compte. Antigua Estación de Ferrocarril, s/n. 978769072.

Valdeltormo
Bar-Restaurante La Vall Avda. Aragón, 60. 978 858 221.

Valderrobres
Hotel El Salt. Elvira Hidalgo, s/n. 978 894851.

Valjunquera
Hostal La Tellería. Extramuros, 1. 645267385.

Para comprar

Alcañiz
La Rinconada Del Sabor. Avda. Maestrazgo, 30. 978 832790. www.grupoarcoiris.com
La Despensa. Ctra. Zaragoza, 62. 978833881

Alcorisa
Pasteleria Isabel. Pza. José Antonio, 2-3. 978 840 711. www.pasteleriaisabel.com

Beceite
Servicios Turisticos Senda. S.L. Arrabal del Pont, 16. 978 890 723. www.websenda.com

Calaceite
Mª Isabel Gargallo. Avda. Cataluña, 3. 978851381.

Calanda
Marchenica. Avda. Autonomía Aragonesa, 51 978 847 003. www.marchenica.com

Fuentespalda
Penya Del Corb. S.C. Mayor, 5 978 856 204.

Torrecillla de Alcañiz
Alimentación Torrecilla. Santapau 2. 978 852 405.
Arte Alimentación SL. Maestro Rebullida. www.sabor-artesano.com 978/852415.

Valderrobres
Sersuco S.Coop. Poligono Industrial Torre Sancho s/n. 978 890 212.
Virgen De La Fuente. Las Planas, s/n. 978850384.
Casa Giner. Pza. de España, 3. Avda. Aragón, 42. 978 850 016.

Productores

Aguaviva
Secadero natural turolense. Polígono San Gregorio s/n. 978 842 666.

Alcañiz
Conservas Calanda. Polígono Las Horcas 35-11. 978 835 705. Melocotón y orejones.
Gaibar Hermanos. Muro Santiago, 73. 978 830 609. Aceite de oliva virgen extra DO Bajo Aragón, aceituna negra y encurtidos.
Quesería Santa Bárbara. Polígono Las Horcas. 978 831 180.
Frutos Secos Alcañiz. Polígono Las Horcas, 23. 978 832 280.

Alcorisa
Pastelería Isabel. José Antonio 2. 978 840 711.
Dominio Maestrazgo. Polígono el Royal, 13. 978 840 640. Vino.

Arens de Lledó
Celler d´Algars. Cooperativa, 9. 978 853 146. Vino.

Beceite
Horno Ibáñez de Beceite. Pesquera, 7. 978 850 654.

Calanda
La Calandina. Ctra. Alcorisa-Tarragona. 978 846 278. Aceite de oliva virgen extra D.O Bajo Aragón y Melocotón D.O. Calanda.
Agricultura biodinámica Elohim. Mayor, 24. 978 847 097. Espárrago verde.

Calaceite
Coop. Aceites Matarraña. Camino de Arenys. 978851014.

Castelseras
Horno de Castelserás. La Parada, 1. 978877028.

Cretas
Horno de Cretas. Francisco Turull, 21. 978/850502.
Cooperativa San Pedro de Cretas. Avda Reino de Aragón, 10. 978 850 309. Vino.

Foz-Calanda
Miel Peñas Blancas. Eleuterio Blasco, 8. 978 846 938.

La Cerollera
SAT Jamones La Cerollera. Camino Monroyo. 978 856 494.
Quesería La Cerollera. Camino Monroyo. 978 856 494.

La Codoñera
Coop.del Mezquín. 978 852 144. Aceite Virgen extra D.O. Bajo Aragón.

La Fresneda
Quesería La Freixneda. Ctra. La Fresneda-La Portellada, s/n. 978854104.

La Ginebrosa
Panadería Borraz y Sancho SC. Barcelona, 12. 978 892 523.

Lledó
Bodegas Crial. 978891909.

Mas de las Matas
Cooperativa San Antonio. Mayor 13. 978 848 028. Aceite de oliva virgen extra DO Bajo Aragón y Hortícolas.

Mazaleón
Horno de Mazaleón. Era. 978 898 767.

Monroyo
Helix Teruel. Partida Coll Roig. 978 890 228. Caracoles.
Montruf. Extramuros, s/n. 978 856 025. Trufa.
SAT Soincar Ctra. N-232, km.90. 978 856 497. Jamón.

Peñarroya de Tastavins
Quesería La Escresola. 978 876 727.
Jamones Peñarroya SL. Partida Comellas s/n. 978 896 633.

Puig Moreno
Panadería Puig Moreno. Los Amantes, 14. 978 838 002.

Torrecilla de Alcañiz
Alimentación Torrecilla. Sta Pau 2. 978 852 405. Patés y platos precocinados.
APROEBA. Asoc de Productores ecológicos del Bajo Aragón. Maestro Rebullida, 20. 978852415
Coop. San Antonio de Torrecilla. Ramón y Cajal 15. 978 852 126. Olivas y Aceite ecológico.

Valdealgorfa
Panadería Guarc. Mayor, 11. 978 857 035.
Coop.Valdealgorfa. Beato Martínez Pascual. 978 857 030. Aceite virgen extra D.O. Bajo Aragón.

Valdeltormo
Alcober. Avda Aragón 48 660 300 305
Aceite virgen extra D.O. Bajo Aragón y vino

Valderrobres
Bodega Ecológica Sorolla. Mas de Crespo. 626 866 160.
Coop. de Valderrobres. San Cristóbal, 63. 978870147. Aceite virgen extra D.O. Bajo Aragón y vino.
E. A.Virgen de la Fuente SA. San Cristóbal s/n. 978 850 384. Jamón y derivados cárnicos.

Valjunquera
Coop.San Miguel. San Miguel 1. 978 854 158. Aceite virgen extra D.O. Bajo Aragón.

7 CURADOS, AZAFRÁN Y MUCHA PASTA

Las tierras altas del Campo de Daroca y el Jiloca y las más elevadas aún de la Sierra de Albarracín son el escenario de las dos rutas que proponemos por el suroeste de la Comunidad aragonesa. La primera de las rutas nos acerca, gracias a la Autovía Mudéjar, a través de la Nacional 234 desde Villarreal del Huerva o Romanos a las comarcas de Campo de Daroca y Jiloca. Sin el agobio del tráfico, los muchos detalles que ofrecen los pueblos del Campo de Daroca y el Jiloca se perciben mucho más, así que este trayecto es un continuo ir y venir de sorpresa en sorpresa gastronómica.

Una vez recorridas estas dos preciosas comarcas, entramos en otra comarca no menos bonita e interesante, la Sierra de Albarracín, siguiendo por la Nacional 234 a través del desvío en la localidad de Cella cogiendo la carretera autonómica A-1512. Paisajes llenos de contrastes, con unas carreteras tranquilas que permiten disfrutar de un rico patrimonio artístico, natural y gastronómico conocido fuera de nuestras fronteras.

Recorrido de la ruta

En Monreal del Campo podemos disfrutar del **azafrán**, y conocer más sobre un producto tan magnífico como escaso.

La **Feria de la Pasta y el Dulce** de Daroca muestra productos muy ligados a la cultura gastronómica de la zona.

En Guadalaviar, la **trashumancia** es una actividad muy arraigada y un museo se encarga de que no pase al olvido.

El **Queso Artesano de Teruel** se presenta en muchos formatos como curados, semicurados y tiernos, de oveja, y crema de queso, entre otros.

El **molino de viento de Ojos Negros** está recuperado y permite ver cómo se realizaban hace no mucho tiempo las tareas propias de la molienda.

La **pasta *Pucinella*** es el resultado de una producción integrada en la que participan varias empresas del Campo de Daroca.

Si hablamos de **jamón** en las comarcas de Jiloca y la Sierra de Albarracín existen magníficos secaderos.

En la **Masía de Monteagudo** se desarrollan talleres de granja, de etnología y trabajo en el campo.

POR LAS TIERRAS ALTAS DEL CAMPO DE DAROCA Y EL JILOCA

Al adentrarnos en las comarcas de Campo de Daroca y el Jiloca, encontramos una herencia agrícola y ganadera, industrial y de servicios desde época medieval de la Comunidad de Aldeas de Daroca. Esa mezcla de culturas, cristiana, musulmana, judía y mudéjar ha dejado huella en la fértil vega del río Jiloca, en los Campos de Used y de Bello y en el Campo de Romanos, regado por el río Huerva. Podemos encontrar un rico patrimonio histórico, natural y artístico y alimentario, con muchas iniciativas agroalimentarias que están impulsando su rica y variada gastronomía: trigo duro de excelente calidad, el jamón DO. de Teruel, producto estrella acompañado de un sabroso embutido y, el azafrán, los caldos de la Ribera del Jiloca, la miel del valle y las montañas, laminerías varias, cerezas o nueces, conforman los argumentos principales que nos van a llevar de Daroca a Ojos Negros.

Recuperamos para esta ruta el trazado de la Nacional 234, entre Daroca y Monreal del Campo. Desde la «capital mundial»

PASTAS ROMERO 1

Pastas Romero produce al año alrededor de 40 millones de kilos de pasta. El 4,5% de su producción se destina al mercado aragonés, el 25% se exporta a 30 países y el resto se destina al mercado nacional. Es el segundo productor español de pasta.

Para visitar la fábrica: 976 800 105. www.pastasromero.com

del azafrán y por la Nacional 211, Ojos Negros será el punto final de este recorrido de apenas 70 kilómetros.

Partimos de una comarca, el Campo de Daroca, en la que se han puesto en marcha diversos proyectos agroalimentarios de gran interés. Entrando por Mainar, encontramos la localidad de Villarreal de Huerva, donde en dos empresas avícolas se producen más de un millón de huevos anualmente. En Langa del Castillo, encontramos una pequeña quesería familiar denominada *Quesos Diarte*, que elabora artesanalmente sabrosos quesos frescos y semicurados de cabra. En la actualidad, un joven apicultor ha establecido su empresa en el polígono de Daroca, Javier Gil, con *Mieles del Jiloca*. En Daroca, podemos encontrar también la *Bodega Santo Tomás de Aquino*, bajo el amparo de Vinos de la Tierra, así como otra bodega en la localidad Murero, *Vinae Mureri* y en Acered, jamón, embutido y vino de la familia Guerrero Sebastián, que en menos de dos años está presente en la famosa guía de vinos Peñín.

Laminerías

En el Campo de Daroca, Don Manuel Segura es toda una institución. Él es el que nos va a introducir en una de las

Museo de la Pastelería de Daroca

2

Manuel Segura fundó este museo para dar a conocer el trabajo de cinco generaciones de maestros pasteleros. El centro abrió sus puertas en el año 2000 y cada una de sus tres plantas está dedicada a un producto diferente: chocolate, caramelos y turrones, bizcochos, tartas y pasteles.

Llaman la atención algunos de los utensilios utilizados en la producción, como un tostador de cacao, el metate en el que se elaboraba la pasta fina o los tenedores con los que se bañaban las frutas de Aragón. En este centro también se puede conocer cómo es el proceso artesanal de fabricación del turrón, mientras que el último piso está dedicado a la elaboración de velas, bizcochos y pasteles, y hay unas colmenas antiguas, de las que se extraía la miel. En el museo se conserva la boca del horno que utilizaban los primeros Segura.

C/ Santa Lucía, 28.
Tel: 976 800 317
VISITAS:
De octubre a junio:
Sábados
y domingos: 13h.
Verano: Previa cita telefónica.

PUCCINELLA, PRODUCCIÓN INTEGRADA

En el Campo de Daroca varias cooperativas agrarias y empresas agroalimentarias de la comarca han puesto en común aquello que individualmente han demostrado que saben hacen muy bien, y han presentado la pasta alimenticia *Puccinella*.
De conseguir el trigo duro de calidad se ha encargado la cooperativa agraria La Cumaga, de Daroca, que a su vez está integrada por las cooperativas de Langa del Castillo, Las Cuerlas, Mainar y Gallocanta, que han apostado por el cultivo de trigo duro integrado, a medio camino entre la agricultura ecológica y tradicional. Del proceso de moldurado del trigo se ocupa Harinas Lozano, en Daroca, y la transformación de la sémola la realiza Pastas Romero también en esta localidad.

singularidades gastronómicas que nos vamos a encontrar en esta ruta: el dulce. Manuel pertenece a la quinta generación de pasteleros, y su hijo José Manuel es toda una garantía de la continuidad de la tradición pastelera de Daroca, la ciudad monumental donde se inicia esta ruta.
El antiguo obrador del pueblo fue sustituido hace algunos años por una moderna nave en el polígono industrial de Daroca, donde hoy elabora sus dulces creaciones: repostería fina, Monas de Pascua o los recién creados mudéjares, un homenaje a nuestro Patrimonio de la Humanidad; rosquillas, moscatelicos, caramelos, chocolates, salados, tortas, magdalenas y nuevas invenciones que José Manuel Segura, hijo de Manuel, incorpora con asiduidad.

Con la apertura de la autovía Mudéjar, el viaje hacia Calamocha y Monreal del Campo por la Nacional 234 es muy tranquilo, nada que ver con el estresante tráfico que durante tantos años llevó esta carretera. Apenas a 8 kilómetros de Daroca se encuentra el desvío hacia San Martín del Río (TE-V-4002), ya en la provincia de Teruel, donde el vino ha dejado una curiosa huella. La familia Marco tiene una pequeña

Feria de la Pasta y el Dulce

3

La Feria Gastronómica de la Pasta Alimenticia y el Dulce se celebra normalmente en mayo en Daroca con el objetivo de dar a conocer los productos que se elaboran en el Campo de Daroca y difundir su potencial turístico. Se organizan encuentros gastronómicos en los que se pueden degustar distintos platos de pasta, dulces o vino de la Tierra del Jiloca. También se desarrollan charlas-degustación, concursos de cocina, maridajes, y exhibiciones y degustaciones de cócteles.

pero coqueta bodega donde produce selectos vinos de forma artesanal en pequeñas cantidades. Además, tiene una forma muy didáctica de mostrar su forma de trabajo a través del Museo del Vino «El Trasiego».

Miel y jamón

El siguiente pueblo que nos encontramos en esta ruta es Báguena (en la misma carretera nacional), ofrece otra peculiaridad gastronómica, el Museo de la Miel de la localidad. Remontando el río

Museo del Vino «El Trasiego», de San Martín del Río

4

Jesús Marco Lucia erigió un museo en la antigua fábrica de alcoholes de la familia Marco de San Martín del Río. Se trata de un espacio de 300 metros cuadrados en el que se exhiben medio millar de piezas -heredadas unas, compradas otras y donadas unas pocas- que Jesús Marco ha ido recopilando y restaurando para el museo. Entre las joyas más deslumbrantes, hay una hermosa cuba de 3.000 litros de capacidad, y una prensa, ambas del año 1700, construidas las dos con madera, incluso los aros de la cuba, que están sujetos con mimbre.

C/ Extramuros, 5, 44390. Tel: 978 733 400 / 607 374 135

VISITAS: Previa petición

MUSEO DEL AZAFRÁN DE MONREAL DEL CAMPO

En 1983, Monreal del Campo aposto por la puesta en valor de su producto estrella, el azafrán. Es por ello, que decidieron divulgar la tradición del azafrán desde el cultivo hasta la recolección así como todos los aspectos etnográficos y culturales a través de un Museo del Azafrán. Monreal se reveló como pionera en la tarea de interpretar sus propias costumbres y lo hizo en una emblemática casa, la Casa de las Beltranas, un edificio renacentista, en la parte noble del pueblo. En este museo, los objetos que se encuentran han sido donados por la población, y se cuenta con más de 150 piezas que abarcan todos los procesos de este cultivo, desde la preparación de la tierra para la plantación, hasta la venta del producto, pasando por la recogida de la flor, desbrizne o «esbrine» de la misma, tueste y pesado, todo ello ilustrado con fotografías.

APEROS

En su interior se distribuyen aperos de labranza y herramientas específicas para el cultivo del azafrán. Pero el de Monreal no solo acumula utensilios, sino que va más allá e indaga en la biología, la geografía y la cultura del azafrán.

Peculiaridades

En la primera parte del centro, se explican las peculiaridades de esta planta de flor efímera: sus partes, sus variedades, el ciclo…; otros paneles se ocupan de aclarar las exigencias geográficas y climáticas de este cultivo, que pide temperaturas extremas y escasez de lluvias y, por último, el museo nos introduce en la cultura del azafrán, la parte etnológica del recorrido y, sin duda, la más interesante.

Exposición

En la exposición, se recrean escenas cotidianas que rodeaban al cultivo, la recogida y, sobre todo el esbrine del azafrán. Nos cuentan que en torno a una mesa de esbrinadores y esbrinadoras fluía la charla, surgían amistades y hasta amoríos; nos hablan de esas frías mañanas de invierno en las que vecinos de Monreal rastreaban los campos helados, y recuerdan cómo olían las casas y los baúles en los que guardaban las hebras -oro rojo- de Monreal.

Plaza Mayor (Casa de Cultura. 2ª planta)

Tfno: 978 863 236
VISITAS:
De martes a sábados: De 11 a 14 h. y de 17 a 20 h.
Domingos: De 11 a 14 h.

Jiloca, a la margen derecha de la carretera, veremos la fértil vega con cereales, almendros y cerezos, llegando a la capital del Jamón, Calamocha, donde también encontraremos diversas empresas que elaboran ricos embutidos perfectamente especiados. Su motor económico son las industrias agroalimentarias, con un gran protagonismo de los numerosos secaderos en los que se produce el delicioso Jamón de Denominación de Origen de Teruel y sus derivados, destacamos empresas como *Jamcal, Ceji, Jamones Casa Domingo, Jamones Casavieja, El Calamochino*, entre otros.

Importante actividad cooperativa

La actividad cooperativa vinculada al jamón es muy importante en la comarca del Jiloca. En Calamocha, en concreto, se ubica la cooperativa más importante del valle del Jiloca, *CEJI*. Con 280 socios, actualmente es la tercera productora de Jamón de Teruel con DO. A la semana sacrifican alrededor de 750 canales de cerdo y elaboran numerosos productos frescos y curados.

Azafrán

Siguiendo por la N-232, camino de Monreal del Campo, por los Llanos del Jiloca, pasaremos cerca de Caminreal, lugar donde también se elaboran jamones y embutidos de calidad. Pero si por algo se conoce a Monreal del Campo, además de sus famosos juegos tradicionales de bolos femeninos, es el cultivo del azafrán, una planta bulbosa, de flor entre lila y morada que esconde el apreciado estigma de color rojo anaranjado cuyas hebras condimentan manjares y dan color y sabor a decenas de platos.

En esta localidad hay varias empresas familiares con solera, *Los González* con tradición en Aragón en producción de ternasco, y *La Monrealense*, quien comercializa una gustosa Longaniza con C de Calidad que no le dejará indiferente.

En Monreal del Campo hay que cambiar de carretera y tomar la Nacional 211. A siete kilómetros de la localidad se encuentra el desvío (izda.) a Ojos Negros, donde hay que coger la carretera local TE-V-9025. El primer pueblo que nos encontramos, y el último de este recorrido, es Ojos Negros, donde resulta de obligada

visita el molino de viento que hay a las afueras del pueblo, uno de los pocos que se conservan en Aragón de estas características.

Cerezas y almojábanas

Para concluir, vamos a destacar dos argumentos gastronómicos. El primero, natural: cerezas del Jiloca, desde Daroca hasta Luco de

6

Museo de la Miel de Báguena

Jesús Sanz abrió en 2007, en Báguena, el primer Museo de la Miel de la provincia de Teruel, con el objetivo de divulgar la apicultura entre los jóvenes y escolares. Se puede ver una exposición integral con colmenas, herramientas y formas de extraer la miel antiguas y actuales, con un documental de abejas y de la floración de la zona.

C/García Esteban, 83. Báguena
Tfno: 978 733 397
VISITAS: Previa petición

Jamón de Teruel

Proviene de cerdo blanco de raza, curado a gran altitud y ambiente seco, característico de la orografía de la mayor parte de la provincia de Teruel. El frío extremo y el viento dan a este jamón una gran calidad. El Jamón de Teruel obtuvo la Denominación de Origen en 1984, siendo la primera en España.

Cada pernil debe satisfacer una serie de características para poder llevar la vitola Jamón de Teruel. Debe conservar siempre la pata y ser redondeado en los bordes. Su peso no será inferior a siete kilos. Asimismo, se exige una cierta cantidad de grasa infiltrada en la carne del jamón, de color claro y brillante.

NABOS DE MAINAR

Entre las verduras y hortalizas del Campo de Daroca, los nabos de Mainar son todo un emblema gastronómico en el recetario tradicional aragonés. Una de las recetas más sencillas es la que se prepara con cebolla, aceite de oliva, harina y pimienta molida.

PREPARACIÓN: Pelar y limpiar bien los nabos y ponerlos a remojo. Escaldar y cocer las piezas en agua con sal y una vez que estén listos, escurrir y reservar. Picar cebolla y freírla en aceite. En la misma sartén, tostar un poco de harina, echar encima los nabos y espolvorear con un poco de pimienta. Añadir un par de cazos de caldo y rehogar a fuego lento dándole varias vueltas durante unos minutos.

Jiloca han tenido un considerable protagonismo, sobre todo en la venta directa y también dentro de bombones; el otro, dulcemente elaborado: las almojábanas, que se han hecho acreedoras de gran fama debido a la sabrosa mezcla de productos naturales que Manuel Segura borda en su obrador.

ALMOJÁBANAS

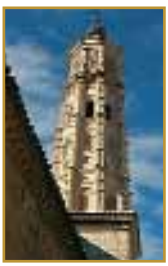
Se define como almojábana el producto de repostería en forma de rosquilla, sin agujero, formado por una masa elaborada con harina de trigo, huevos, aceite vegetal comestible, agua, azúcar y sal, propio de la localidad de Daroca. En la elaboración de las almojábanas se prepara una masa con harina de trigo, huevos batidos, agua, aceite y sal. Con la masa se hacen las piezas en forma de rosquilla de 12 a 15 centímetros de diámetro, y se introducen en el horno para la cocción. Cuando están cocidas, se recubren de «azúcar volado». Las almojábanas deberán presentar las siguientes características: forma de rosquilla de grosor entre 4 y 5 cm., y diámetro, entre 12 y 15 cm.; textura homogénea, sin grandes ojos en su interior, con sabor y aromas naturales.

Tampoco hay que perderse

Las murallas
Rodeando el conjunto urbano de Daroca se encuentran las murallas que protegen la población desde época medieval y cuentan con el apoyo de diversas fortificaciones.

Colegiata de Santa María de los Corporales de Daroca
Es el edificio histórico más importante de una ciudad tan monumental como Daroca. Fue mezquita y se adaptó al culto cristiano en el siglo XII. En la época gótica se construyó la Puerta del Perdón, y la torre del siglo XV.

La laguna de Gallocanta
Se trata del principal humedal de Aragón al que todos los años llegan de miles de grullas que acuden a pasar el invierno desde el norte de Europa.



Ruta mudéjar
En San Martín del Río hay un buen ejemplo de la Ruta Mudéjar de Aragón. Su iglesia, dedicada a San Martín de Tours, destaca la por hermosa torre mudéjar, una de las más elevadas de la provincia. Forma parte del Patrimonio de la Humanidad.

Puente romano sobre el río Jiloca
En Calamocha se encuentra el puente romano sobre el río Jiloca, una obra de sillería construida en el siglo I después de Cristo, que pertenecía a la antigua vía que unía Zaragoza con Córdoba.

Los Ojos del Jiloca
En los alrededores de Monreal del Campo se encuentran los Ojos del Jiloca. Estos humedales tienen una profundidad de tres metros y los alimentan manantiales conectados entre sí.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Anento
Albergue Municipal de Anento. La Rambla, 1. 976 805 920.

Bello
Apartahoteles Laguna de Gallocanta. Pedregosa, s/n. 978734198.

Báguena
Albergue Municipal. Rambla del Arguilay. 978 733 107.

Barrachina
Centro de Vacaciones Barbacan. Camino Rural Barrachina. 625 853 692.

Berrueco
Hotel Centro De Relajación Secaiza. Cerrada La Vuelta. 976 803 039.

Calamocha
Hotel Fidalgo. Ctra Sagunto Burgos. Km 190. 978 730 357.
Hotel Calamocha. Ctra Sagunto Burgos. km 189. 978 731 412.
Hotel Lázaro. Ctra Sagunto Burgos, km. 190. 978 732 070.
Hostal Rodilla. Ctra Sagunto Burgos, km 190. 978 731 786.
Hotel Molina. Ctra Sagunto Burgos, Km. 190. 978 730 798.
Pensión Carlos. Arguiñano. 978 730 203.

Daroca
Posada del Almudí. Grajera 5-7-9. 976 800 606.
Hotel Cienbalcones. Mayor, 88. 976 545 071.
Hostal Agiria. Crtra. Sagunto-Burgos, 4

Hostal Legido. Crtra. Sagunto-Burgos. 976 800 050.
Aparthoteles Melihah. Pza. Santiago, 1, esquina C/ Mayor, 76. 976800194//626047402

Gallocanta
Albergue Allucant. San Vicente, 1. 976 803 137.

Herrera de los Navarros
Hostal Maribel. Avda Zaragoza, 24. 976143067.

Mainar
Pensión y Restaurante Goya. Ctra. Valencia km. 70. 976 807 116.

Monreal del Campo
Dtransit. Autovia Mudéjar (a- 23), km. 165. 978 863 746.
Hostal El Botero. Avda. Madrid, 2. 978 863 166.
Brin. Ctra Sagunto Burgos. 174. 978863534.

Hostal Dipema
Rocasolano, 7. 978 863338.

Navarrete del Río
Hotel El Rincón De Navarrete. Mayor s/n. 978 731 555.

Ojos Negros
Albergue Sierra Menera. 625 909 172.

Tornos
Hostal Las Grullas. Plaza de España, 5. 978 734 308

Used
Pensión Sánchez. Solanar, 12. 976 809 026.

Asociación de Viviendas de Turismo Rural CASA-TUR. Pza de España 4. Daroca. 976800969.

Para comer

Bello
Bar-Restaurante Las Palmeras. Pedregosa, 52. 978734198.

Calamocha
Asador Las Espuelas. Ctra. Sagunto- Burgos, km. 194. 978 732 263.
Asador Arturo. Desvío, 11. 978 730 053.
El Fogaril. Castellana. 978 731 872.
Salones Yoana. Santa Bárbara, 11. 978 730 015.
El Chato. Pza Bartolomé Esteban. 978 730 220.
El Mirador. Alfonso, I. 978 732 260.

Daroca
Bar Asador Los Pinos. Urb San Cristóbal. 976 800 888.
Posada del Almudi. Grajera 5-7-9. 976800606
Restaurante El Ruejo. Mayor nº88. 976545071.

Herrera de los Navarros
Restaurante Avenida. Avda Zaragoza, 24. 976 143 067.

Mainar
Pensión Restaurante Goya. Ctra Zaragoza. 976 807 116.

Monreal del Campo
Salsirot. Plaza Mayor. 978 864 268.
Ojos negros. Restaurante El Molino. 978 865 418.

Peracense
Casa Ramiro. Comunidad de Daroca, 40. 978865889.

Used
Bar Restaurante Esperanza. Solanar, 12. 976 809 026.

Para comprar

Calamocha
La despensa de Calamocha. Justino Bernad, 4.978 73 12 40.
Jamones Casa Domingo SL. Carretera Sagunto - Burgos, km 191. 978 730239. Jamones con denominación de origen.
Aragonia. Ctra. Sagunto-Burgos, s/n. 978730335. www.grupoaragonia.com

Jamones Casa Vieja. Ctra. Sagunto-Burgos, km.190. 978 731227.
Delicatessen El Calamochino. Corona de Aragón, 6. 978 730 828.

Monreal del Campo
La despensa de Monreal. Avda. Madrid. 978864643.

Daroca
Pastelerías Manuel Segura. Mayor, 63. 976 80 03 17.
Daruqa Delicatessen. Tienda de productos delicatessen. Mayor, 69. 648 230 860.
La Tomasa. Mayor, 55. 976 800 632.

Productores

Acered
Embutidos Guerrero Sebastián SL. Ctra. Daroca, s/n. 976 896 704.
Bodega Guerrero Sebastián sl. Ctra Daroca, 6. 976 896 704.

Báguena
Cooperativa Gil de Bernabé. Norte, s/n.

Blancas
Servicios Integrales Turolenses. Corazón de María. 978 767 044. Azafrán y Licor de Azafrán.

Burbáguena
Jamones Jiloca. Ctra. Sagunto-Burgos, km.203. 978 733 050.

Calamocha
CEJI. Soc. coop. Esperanza del Jiloca. Polígono Agroalimentario 978 731 830.
Aragonia. Ctra. Sagunto-Burgos, s/n. 978 730 335.
Comercial Logística Calamocha. Pol. Agroalimentario. 978 730 395.
Industria Alimentaria Jalonca SL. Fabricas 2,4. 978 731 701.
Jamcal. Pol. Agroalimentario de Calamocha 978732402.
Jamones Casa Domingo SL. Ctra. Sagunto-Burgos, km.191. 978 730 239.
Jamones Casa Vieja SL. Ctra. Sagunto-Burgos, km 190. 978 731 227.
Jamones El Calamochino. Corona de Aragón, 6. 978 730 828.

Caminreal
Jamones Carbó. Real, 207. 978 862 608.
Jamones Rafael SL. Escuelas, 9. 978 862 029.

Daroca
Pastelerías Manuel Segura. Tienda calle Mayor, 63. 976 800 317.
La Cumaga-Pasta Ecológica. Plaza Santiago, 9. 976 800 808.
Pastas Romero SA. Avda de Madrid, 43. 976 80 01 05.
Mieles del Jiloca. Jardines. 678 430 483.
Nueces del Jiloca Rocio Clapes. Avda Madrid, 19. 976 800 060.
Bodega Santo Tomás de Aquino de Daroca. Avda de Madrid, 39. 976 800 077.

Langa del Castillo
Alejandro Diarte López. Barrio Alto s/n. 976 806 044.

Monreal del Campo
La Monrealense. Camino Torrijo, 30. 978 863 043.
Jamones Sierra Palomera. Polígono El Tollo. 978 863 130.
Cárnicas Latasa. Oeste, 13 978 863 121.
Delicatessen Latorre Martín, S.C. Mayor, 29. 978.863.810.
Asociación Productores del Azafrán. Miguel Artigas, 22. 978 864 645.
Azafranes Rabanaque. La Fuente, 12. 978863871.
Azafranes del Jiloca. Avda Madrid, 85. 978 864 136.

Murero
Vinae Mureri. Carretera de Atea, s/n. 976 808033.

San Martín del Río
Vinos Jesús Marco. Extramuros. 978 733 404

Villarreal de Huerva
Granja San Miguel, sat. Poligono Las Lomas. 976 807 312.
Granja Virgen del Rosario. Arrabal. 976 807 063.

TURISMO Y GASTRONOMÍA, DE LA MANO

Turismo y gastronomía van muy de la mano en la Sierra de Albarracín, un entorno natural en el que la baja densidad de población permite disfrutar de un territorio privilegiado muy poco transformado por la mano del hombre. Esta realidad, sin embargo, no es sinónimo de un territorio que se haya quedado anclado en el pasado. Muy al contrario, el aire puro de la serranía se ha sabido trasladar a un buen número de productos tradicionales. Adobos y embutidos, quesos, jamones o setas, son una pequeña muestra de las delicias que nos vamos a encontrar en esta ruta por el corazón de la Sierra de Albarracín, que nos lleva, trazando muchas curvas, de Rodenas a Guadalaviar.

QUESO ARTESANO EL RODENO 1

Hace unos años, varios emprendedores apostaron por la idea de crear una quesería y de elaborar un producto artesano de gran calidad. Así vio la luz el *Queso artesano El Rodeno*, que produce toda una gama de quesos de excelente calidad, elaborados exclusivamente con la leche de ovejas de la propia empresa: frescos, semicurados y curados.

Esta quesería artesanal elabora un producto compacto, de formato cilíndrico, de color marfil tirando a amarillo pálido y de un olor muy agradable.

Rodenas. C/ Las Eras, s/n. Tfno: 978 701 197

VISITAS: Previa petición

En Rodenas, en el extremo norte del Parque Cultural de Albarracín, se inicia este recorrido que nos va a llevar hasta Guadalaviar, en el corazón de los Montes Universales. El color rojizo de las formaciones rocosas y el intenso verde del pino rodeno son compañeros habituales de un recorrido bello como pocos por el que conviene transitar sin prisas.

Rodenas es un pequeño pueblo de menos de 100 habitantes que se encuentra a los pies del Cerro de San Ginés. Entre las preciosas casonas de grandes proporciones que nos encontramos diseminadas por el pueblo se ubica la quesería artesana El Rodeno, una buena compañera de viaje al inicio de este recorrido.

Camino de Pozondón, por la carretera local TE-V-9022, la tierra

2

Agua de la sierra

Bronchales cuenta con más de 40 fuentes repartidas por todo su territorio; algunas de ellas tienen un gran renombre y reciben la visita de muchos turistas durante el año. Hace ya unos años, la empresa *Agua de Bronchales* empezó a extraer y comercializar esta valiosa materia prima del manantial de Las Fuentecillas.

3

Jamones Bronchales

Los jamones son tratados uno a uno, de forma artesanal en todo el proceso, hasta obtener un producto de calidad excepcional, con un sabor exquisito conseguido gracias al aire puro de la montaña y a la dedicación personalizada de cada pieza. *Jamones Bronchales* elabora jamón curado, lomo, costilla y panceta adobada, entre otros productos.

Bronchales. Polígono El Santo. Tfno: 978 701 313

www.jamonesbronchales.com

VISITAS: Previa petición

MASÍA DE MONTEAGUDO

Las principales actividades que se desarrollan en la Masía de Monteagudo son:

Taller de granja:
Conocimiento de los animales que en ella existen, su cuidado y características de cada especie, así como su aportación a la vida del hombre. Cuenta con varias especies de aves, patos, conejos, ciervos, cabras, ovejas, avestruces, jabalíes y cerdos ibéricos en semilibertad.

Taller de etnología:
Explicación in situ de la historia de la granja, antiguamente una masía. Se hace una visita al museo de etnología situado en la misma masía en el que se pueden encontrar instrumentos de labranza antiguos.

Trabajo en el campo:
Según la época, conocer el ciclo de las especies que se cultivan en la huerta; cavar y abonar la huerta, sembrar y plantar, regar, desherbar, recoger la cosecha, trillar...

Tfno. 978 721 015
Reservas:
www.montepalacios.com

esteparia y cerealista va dejando paso a los bosques de pinos. Antes de llegar a esta localidad, hay que girar a la derecha para tomar la autonómica A-1511, y dirigir los pasos hacia Bronchales, donde se llega tomando un desvío, por la carretera TE-904. Inmersos ya en la Sierra de Albarracín, este inmenso secadero natural y artesanal es un lugar muy propicio para la curación de jamones y embutidos. Situado a 1.573 metros de altitud, *Jamones Bronchales* ofrece una buena muestra de los más de 50 años de experiencia en la curación y elaboración de todo tipo de productos cárnicos.

Pero el jamón no es el único recurso «natural» de Bronchales. Más natural todavía es el agua, pieza clave de la inmensa riqueza natural que alberga su término municipal, ya que del agua que brota de sus montes depende un ecosistema único en España.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

En esta zona, en plena sierra, se puede disfrutar de una interesante iniciativa vinculada a la gastronomía, entre los pueblos de Albarracín, Monterde y Torres de Albarracín: el Centro de Actividades Rurales «Masía Monteagudo», una finca donde se practica la

agricultura ecológica y en la que también se puede disfrutar de maravillosos paisajes de sabinas y carrascas con ejemplares milenarios (en la web www.montepalacios.com se indica cómo llegar). Desde Bronchales, el trayecto hacia Albarracín se realiza por la carretera local TE-V-9031, hasta Noguera. En este pueblo se toma la autonómica A-1512 que nos lleva direc-

Impulso asociativo

Durante muchos años, en la Sierra de Albarracín apenas existió producción agroindustrial, excepto pequeños productores demasiado dispersos para organizarse sectorialmente.

En la actualidad, ese déficit se ha subsanado con la puesta en marcha de la Asociación de Artesanos Agroalimentarios de la Sierra de Albarracín que cuenta entre sus socios con las empresas agroalimentarias más importantes de la zona, la mayoría ya reseñadas en esta ruta.

4

Queso artesano de Teruel

La filosofía de la empresa *Queso Artesano de Teruel* buscó desde sus inicios el respeto a la tradición gastronómica de la comarca. Por ello, se optó por elaborar unos productos de calidad que requiriesen un esfuerzo en el cuidado total del proceso de fabricación.

El resultado es una gama de quesos que se caracteriza por el uso de las mejores materias primas seleccionadas, así como un esmero en el cuidado y la maduración. Podemos encontrar entre sus productos quesos de oveja curados, semicurados y tiernos; crema de queso; queso de oveja en aceite trufado y en aceite de romero, y queso de oveja al romero.

Albarracín. Polígono Los Rubiales, 1. Tfno: 978 710 323

VISITAS: Previa petición. www.quesodealbarracin.es

MAITA Y EDULIS

La *cecina* es uno de los manjares de *Maita y Edulis*. Se elabora a partir de carnes nobles de vacuno, caprino, equino, ciervo, gamo y, por supuesto, jabalí. Son todas ellas carnes muy magras, con poco contenido en grasa. A la hora de presentarla, conviene hacerlo en lonchas muy finas, espolvoreada con orégano y unas gotas de aceite de oliva virgen extra. El *chorizo de caza* (ciervo y jabalí) también es una de sus especialidades. Se elabora con pimentones de máxima pureza y alto poder colorante, sal, ajo y especias naturales. Además de la carne de caza, el chorizo contiene variables cantidades de panceta para añadir la inexistente grasa y compactar las carnes.

Los *salchichones* mantienen muy vivos los sabores de la Sierra de Albarracín, donde se curan, a 1.550 metros de altitud, en plenos Montes Universales. Los hay trufados, a las finas hierbas o a la pimienta, e incluso elaborados con frutos secos.

Los *patés* y pasteles de carne pertenecen a la

cocina de caza fría. Son recetas compuestas de pequeñas porciones de carnes, hierbas aromáticas, licores, setas y trufas. A la hora de degustarlos, pueden presentarse extendidos en tostadas, directamente sobre el plato, con guarniciones de frutas del bosque o formando parte de imaginativas composiciones.

Entre los últimos productos que *Maita y Edulis* ha sacado al mercado se encuentran las *conservas de caza*. El producto se compone de dos ingredientes fundamentales: carne y aceite de oliva virgen extra, sin ningún otro tipo de conservantes ni colorantes.

Guadalaviar.
C/ La redonda, s/n
Tfnos: 978 708 148
978 708 209
VISITAS:
Previa petición
www.mayesal.com

MUSEO DE LA TRASHUMANCIA

6

Este pequeño museo etnológico está dedicado a la trashumancia, actividad que hoy en día todavía realizan los pastores de la zona. Se presenta de una forma muy atractiva, lo que hace que su visita sea curiosa e interesante. Podemos encontrarlo en el barrio El Corral, detrás del Ayuntamiento de Guadalaviar.

Tfno: 978 708 255. VISITAS: Abierto los fines de semana, festivos, y días laborables en periodo vacacional (verano, Semana Santa…)

tamente a Albarracín, pasando por Tramacastilla y Torres de Albarracín, un lujo para los sentidos. El pino silvestre se erige en protagonista absoluto de este trayecto de apenas 20 kilómetros, un espacio forestal que desde la antigüedad ha sido utilizado por el hombre como fuente de recursos.

Qué decir de Albarracín, que hay que ir y disfrutarlo. Sin más. Y, por supuesto, no olvidarse de probar el *Queso Artesano de Teruel*.

LA TRUCHA

Desde Albarracín y camino de Guadalaviar, punto y final de este recorrido, hay que retroceder siete kilómetros de la A-1512 y seguir hacia la izquierda por la carretera A-1703, primero, y A-1704, en el siguiente cruce que nos encontramos, para llegar a la localidad de Calomarde. Este

UNA RECETA DE TRUCHA

La trucha es un delicioso bocado que tiene un gran protagonismo en la Sierra de Albarracín. Una receta tradicional es la trucha con una gruesa loncha de jamón, y condimentada con ajo, perejil y almendra.

pueblo, situado junto al barranco de Pisada, es una zona de abundante pesca en los ríos de la Fuente del Berro y Guadalaviar. La trucha, en especial, es el pez que forma parte de la cultura gastronómica de la Sierra de Albarracín.

Pero la naturaleza aporta muchos más tesoros gastronómicos. Por ejemplo, se trata de un paraíso micológico en el que la diversidad de microclimas permite el desarrollo de gran cantidad de especies; más de un millar, según los expertos.

Y, por supuesto, otra cita imprescindible en la sierra es la de la caza. En la Reserva Nacional de los Montes Universales, la estrella cinegética es el ciervo, que como el jabalí, se desenvuelve con soltura al no verse amenazado por predadores naturales como el lobo.

La caza

La caza, precisamente, es el principal argumento gastronómico del último pueblo de esta ruta: Guadalaviar, en los Montes Universales, donde el río Tajo da sus primeros pasos hacia el Atlántico. Desde Calomarde hay que continuar por la misma carretera que

Platos muy populares

Uno de los platos más populares es el *Guiso de toro* que se elabora como comida popular durante las fiestas de estos pueblos serranos, después de darle unos pases en las plazas de los pueblos. También son muy habituales las *Carnes de cordero hechas a la brasa.*

Como herencia de la cultura trashumante son típicos los *gazpachos,* que es una variante del gazpacho manchego, quizá importada por los pastores. Se hace con una clase de pan especial que se llama *sollapa,* que se guisa junto con carne (que puede ser de caza o no) pimentón y ajos (y otros condimentos), siendo un plato muy calórico, ideal para recuperar fuerzas después de una larga jornada en el campo.

nos lleva hacia la provincia de Cuenca. Los platos de carne de caza mayor predominan en esta zona sobre los de caza menor, así, el jabalí también ha dado lugar a una rica gastronomía, aunque el más valorado es el ciervo.

En cualquier casa de esta serranía se elaboran excelentes chacinas de montaña, pero ha sido una iniciativa empresarial, la de *Maita y Edulis*, la que ha colocado excelentes embutidos de caza, patés, conservas y cecinas en el mercado.

En esta localidad también merece una visita el Museo de la Trashumancia, que aunque no está directamente vinculado a la gastronomía o a la producción agroalimentaria, ofrece una visión muy atinada sobre la dura vida del pastoreo.

CHARCUTERÍA ARTESANA

Un ejemplo de charcutería artesana es el de la empresa familiar *Rijovami*, que desarrolla desde hace 40 años su trabajo en Bronchales, ofreciendo en su carnicería y charcutería productos artesanos de gran calidad y trabajados con mucha originalidad. La Tinaja es el nombre comercial de estos productos, un nombre que tiene relación con el proceso artesanal de elaboración de los adobos.

Estilo de la sierra

Las costillas, lomos, pancetas y longanizas se adoban en esta carnicería al estilo de la Sierra, utilizando para ello una mezcla de ajo picado y vinagre, y sal gorda. No hay más secretos.

En 10 o 20 días, dependiendo del producto de que se trate, la carne ya ha adquirido el sabor peculiar de la mezcla y está lista para su conserva en aceite. Antiguamente, se utilizaba una gran tinaja cubierta de aceite para su conservación, de ahí el nombre comercial de los productos de esta empresa, pero hoy los adobos se presentan en tarros de cristal herméticamente cerrados.

Tampoco hay que perderse

La cisterna de Rodenas

Como vestigio de la dominación musulmana, (Rodenas pertenecía a la Taifa de Albarracín), queda en la parte alta de esta localidad un aljibe árabe del siglo X, realizado en piedra de rodeno, presentando un perfil escalonado coronándose con una torrecilla circular con cupulín de hierro calado.
Es un ejemplar único en la zona.

Torre de Pozondón

En el municipio de Pozondón, a los pies de la Iglesia fortificada de Santa Catalina, iglesia del siglo XVI que conserva interesantes retablos de los siglos XVII y XVIII, se levanta una torre almenara de gran belleza, compuesta de dos cuerpos y rematada por varias almenas.

La laguna del Cerritón

Escondida entre pinares de la localidad de Noguera se encuentra la Laguna del Cerritón. Se trata de una laguna de agua dulce de indudable valor paisajístico, tanto por el cambiante colorido de la vegetación acuática, según la estación, como por el pastizal y el pinar que la rodean.
El nivel del agua depende de la pluviometría y en años de escasas precipitaciones se llega a secar.

Las murallas

Albarracín posee un casco histórico medieval de gran belleza, fruto de su dilatada historia y de su importancia como villa fronteriza. Pero además, toda la población, aún conserva hoy en día la doble muralla que la protegía, así como el Castillo y los torreones del Andador y de Doña Blanca.

La cascada de Calomarde

Ninguna obra humana puede igualar a la naturaleza. El Río Blanco da un salto al vacío a su paso por Calomarde y nos ofrece un concierto de luz, color, sonido, olor… El acceso a pie tanto a la parte alta como a la cascada está bien marcado y señalizado y no presenta dificultades. Es una maravilla natural que no hay que perderse, ya que sobre todo en primavera es espectacular.

Pistas de esquí de fondo

En la localidad de Griegos, en el paraje conocido como Muela de San Juan, se encuentra la primera pista de esquí nórdico de la provincia de Teruel. Ubicada en plenos Montes Universales, a 1.836 metros de altitud, cuenta con 20 kilómetros para este deporte. El circuito aprovecha las antiguas pistas forestales, por lo que el impacto medioambiental en la zona ha sido nulo.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Albarracin
Hotel Arabia y Apartamentos El Recreo. Bernardo Zapater, 2. 978 710 212.
Hotel Albarran. Del Medio, 26. 978 704 037.
Hotel Albarracín. Azagra, s/n. 978 710 011 / 978 710 036.
Casa de Santiago. Subida a las Torres, 11. 978 700 316.
Hotel Caserón de la Fuente. Carrera Huertos, s/n. 978 710 330.
Hotel Santo Cristo. Camino Santo Cristo, 2. 978 700 301.
Hotel Posada del Adarve. Portal de Molina, 23. 978 700 304.
Hotel Parada del Carmen. Carmen, 25. 978 700 340.
Hotel La Casa del Tío Americano. Palacios, 9. 978 710 125.
Hotel La Casa del Abuelo. Llano del Arrabal, 22. 978 700 370.
Hotel El Rodeno. Puentes, 3. 978 710 306.
Hotel Valdevécar. Valdevécar, s/n. 978 710 355.
La Casona de Ajimez. San Juan, 2. 978 710 321.
Prado del Navazo. Llano del Arrabal, 6. 978700350.
Los Palacios. Palacios, 21. 978 700327.

Frías de Albarracín
Hostal el Mirador. Alta, 9. 978 704 503.

Moscardón
Hotel El Castellar. El Horno, s/n. 978 705 160.

Torres de Albarracín
Hostal Torres de Albarracín. Carretera, 25. 978706038.

Tramacastilla
Hospedería El Batán. Ctra. Comarcal A-1512, km.43. 978 706 070.
La Posada de Santa Ana. Era el Rubio, s/n. 978 706 112.

Valdecuenca
Hospedería El Zorzal. El Horno, 27. 978788121.

Para comer

Albarracín
El Buen Yantar. Chorro, 3. 978 710 242.
Restaurante El Rincón del Chorro. Del Chorro, 15. 978 710 112.
Restaurante Tiempo de Ensueño. Palacios, 1B. 978 704 070.

Bezas
Hotel-Restaurante Las Majadillas. Ctra. de Toril, s/n. 978 681 015.

Bronchales
Hostal Suiza. Fombuena, 8. 978701089.

Cuervo
Restaurante Casa Los Herreros. Molino Viejo, 19. 978 783 926.

Gea de Albarracín.
Restaurante El Soguero. González Palencia, s/n. 978 702 103.

Griegos
La Colocha. Paraje Muela de San Juan. 978 708 046.

Guadalaviar
Hostal Guadalaviar. Talega, 16. 978 708 114.

Moscardón
Restaurante El Horno. San Antonio, 12. 978 705 160.

Orihuela del Tremedal
Restaurante Aluira. Pza. del Ayuntamiento 1. 978 714 400.
Restaurante Santa Lucía. Santa Lucía, 23. 978 714 060.

Torres de Albarracín
Hotel Torres de Albarracín. Ctra, 25. 978 706 038.

Tramacastilla
Restaurante El Batán. Ctra. Comarcal A-1512, km.43. 978 706 070.
La Posada de Santa Ana. Era el Rubio, s/n. 978 706 112.

Valdecuenca
Hospedería El Zorzal. El Horno, 27. 978788121.

Para comprar

Albarracín
Charcutería Muñoz & Grein. Diputación Provincial, 3. 978710152.
Artesanía Jarreta. Azagra, 1. 978 710 274.
Jamones El Rodeno, SL. Puentes, 3. 978 710 306.
Aben-Razin. Chorro, 3. 978 710 289.
El Andador. Catedral, 4. 978 700 381.

Bronchales
Jamonería Alicia Fuertes. Plaza Clemente Fuertes. 978 701 165.

Productores

Albarracín

Queso Artesano de Teruel. Polígono Los Rubiales, 1. 978 710 323. www.quesodealbarracin.es

Panadería Ibáñez. Santiago, 10. 978710057.

Carnicería Herrero Lozano, Eugenio Llano del Arrabal, 1. 978 710 104.

Bezas

Panadería Primitivo Colás Fuertes. Hortal, s/n. 978 681 003.

Bronchales

Jamones Bronchales, SL. Polígono El Santo. 978 701 313. www.jamonesbronchales.com

Rijomavi, SL. Clemente Fuertes, 5. 978 701 107. Elaborados cárnicos.

Agua de Bronchales, SL. Polígono El Santo. 978 701 063.

Carnicería Mª Pilar Hervás Pérez. José Antonio, 10. 978 701112.

Panadería José Hernández Dobón. Plaza del Caudillo, s/n. 978 701 133.

Gea de Albarracín

Cerveza Mudéjar. González Palencia, 1. 978 702 237.

Griegos

Panadería Asunción Arauz Martínez. Ronda, 10. 978 708 207.

Carnicería Mª Isabel Sorando. Fuente, 19. 978 708 169.

Guadalaviar

Maita y Edulis, SAL. La redonda, s/n. 978 708 209. www.mayesal.com Embutidos y patés de caza.

Carnicería Azucena Cavero. Plaza Mayor, 4. 978 708 085.

Noguera

Panadería Mª Cruz Sánchez Morón. San Miguel, 54. 978 706 058.

Carnicería Ascensión Delgado. San Miguel, 1. 978 706 084.

Orihuela del Tremedal

Carnicería Ortega, SL. Calvo Sotelo, 4. 978 714 014.

Panadería Lorenzo Jiménez Miguel. Subida al Tremedal, 8. 978 714 179

Carnicería Constancio Jiménez. Nuestra Señora del Tremedal, 32. 978 714 018.

Rodenas

Queso Artesano El Rodeno, SL. Las Eras, s/n. 978 701 197.

Royuela

Panadería José Ángel Lozano López. Norte, 7. 978 705 296.

Carnicería Eulalia Blesa C/ Raparaz, s/n. 978 705 242.

Terriente

Panadería Antonio Lorente Asensio. Chorrillo, 8. 978 705 041.

Torres de Albarracín

Panadería Raquel Aguirre Aguirre. Las Eras, 24. 978 706 222.

Carnicería Soledad Asensio. Barranco, 29. 978 706 111.

Tramacastilla

Asoc. Artesanos Agroalimentarios Sierra de Albarracín. Crta. Comarcal A-1512 Km. 44. 696 802 258. www.sierradealbarracin.biz

Villar del Cobo

Carnicería María Luisa García. Plaza Constitución, 5. 978 708 039.

8 La trufa: diamante en tierras turolenses

Dos de los recorridos más sinuosos de todos los que proponemos en esta guía se desarrollan por las comarcas de Maestrazgo y Gúdar-Javalambre. Territorios, además, escasamente poblados, pero que han sabido como pocos adaptar sus producciones agroalimentarias y sus tradiciones gastronómicas con la creación de microempresas artesanales vinculadas a las familias. Así, por ejemplo, se ha conseguido que una joya culinaria como la trufa negra no sólo se produzca en esta zona, sino que también se transforme y comercialice. Y que al mismo tiempo, también, sirva de embajadora de una comarca como Gúdar-Javalambre en muchas cocinas del mundo. Es el caso, también, del Jamón de Teruel, que encuentra a sus mejores aliados en los secaderos naturales de muchas de las serranías por las que discurren estas dos rutas.

Recorrido de la ruta

Manjares de la Tierra se dedica en Sarrión a la producción y comercialización de trufa y derivados.

En Gúdar-Javalambre hay muchos restaurantes que preparan un magnífico **Ternasco de Aragón asado al horno**.

El **queso artesano de Tronchón** aúna fama y calidad.

En Gúdar-Javalambre la trufa se puede degustar en muchos establecimientos como el **restaurante «La Trufa Negra»** de Mora de Rubielos.

En el Maestrazgo se elaboran algunos **vinos** adscritos a la denominación Vinos de la Tierra del Bajo Aragón.

La mayoría de los **secaderos de Jamón de Teruel** que hay en el Maestrazgo son absolutamente naturales y su funcionamiento es artesanal.

No hay que abandonar el Maestrazgo sin probar los exquisitos **carquiñoles**.

LA TRUFA, UNA EMBAJADORA DE LUJO

Por el extremo sur de Aragón, en este recorrido por la comarca de Gúdar-Javalambre vamos a tener la ocasión de disfrutar de muchos manjares, pero en uno de ellos nos vamos a centrar especialmente: la trufa. La trufa está considerada como el diamante negro del sector agrario por el alto precio que llega a tener en el mercado y por las dificultades para su localización. En los últimos años, además, la trufa se está erigiendo como gran embajadora de la comarca de Gúdar-Javalambre en muchas cocinas del mundo. Especialmente vamos a descubrir su

MUSEO EN NOGUERUELAS

1

La planta superior del Ayuntamiento de Nogueruelas acoge un pequeño museo etnográfico en el que se muestran enseres, útiles y aperos sobre la vida tradicional de este pueblo, relacionados en muchos casos con el trabajo en el campo, pero también objetos caseros, juegos, vestidos e, incluso, llaves.

Casa Consistorial. Pza. Mayor, 1. Nogueruelas. Tfno: 978 804 101

encanto en Sarrión, pero en el trayecto que nos lleva desde Mosqueruela hasta Camarena de la Sierra siempre va a estar muy presente, acompañada de otros productos que forman parte de la cocina tradicional de esta tierra.

En Mosqueruela, donde iniciamos este recorrido por la sierra de Gúdar-Javalambre, encontramos una buena muestra de los productos con los que más y mejor se identifica a esta comarca. En el pueblo hay varias carnicerías en las que se puede adquirir, por ejemplo, un cordero de gran calidad, ya que es un municipio con una gran tradición ganadera, pero tampoco faltan los curados, las cecinas y el jamón. También trabajan varios hornos donde elaboran tortas, coscarañas y mantecados.

Y estando como está rodeada de grandes extensiones de pinares de media montaña, Mosqueruela posee una gran variedad y cantidad de setas, cuya recogida está regulada en la localidad. Son numerosos los platos preparados con las variedades micológicas de la zona y en sus restaurantes se pueden encontrar los nombres de todas ellas.

Si tenemos oportunidad, no está de más probar un producto típico de este pueblo, el «zarzón», una bebida digestiva que se toma después de comer, y que se

Chilindrón de cordero

Ingredientes (4 personas):

1 kilo de carne de cordero, aceite, manteca de cerdo, sal, ajos, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, 1 kilo de tomates y vino blanco.

Elaboración:

En una cazuela se pone la carne de cordero troceada, manteca, aceite y sal; en sartén aparte se fríen el pimiento verde cortado menudo y la cebolla y los tomates, una y otros rallados.

Se fríe la carne de la cazuela, dándole vueltas, hasta que se dore; se añaden tres o cuatro dientes de ajo cortados finos, un chorro de vino blanco, el contenido de la sartén, pimiento rojo a trozos y agua hirviendo. Se mantiene todo a fuego lento hasta que cueza la carne.

prepara con miel, vino tinto y bicarbonato.

Por Valdelinares

Por la A-1701 continuamos esta ruta bordeando la sierra de Gúdar y las pistas de esquí de Valdelinares, uno de los nuevos motores económicos de la zona. Después de transitar por Linares de Mora, donde podemos hacer un descanso para tomar algo en el *Horno-Cafetería El Regajo*, cruzamos por un paraje de incomparable belleza como es la sierra de Nogueruelas, para llegar a la localidad del mismo nombre.

Ubicada a medio camino entre dos de los pueblos más importantes de la comarca –Mosqueruela y Rubielos de Mora– en Nogueruelas nos podemos detener a conocer en el museo etnográfico cómo eran la forma de vida y los utensilios que se utilizaban en el día a día.

Rubielos de Mora

Por la misma carretera seguimos ruta hacia Rubielos de Mora, donde la gastronomía típica la ofrecen los productos de la tierra (cereales, legumbres y hortalizas) y carnes como la de cerdo, conejo, cordero y caza menor. El porcino, en cualquier caso, es el que tiene una mayor representación con secaderos en los que se curan los jamones de la DO. Jamón de Teruel; también se obtienen del cerdo embutidos envasados en adobo (con aceite), así como embutidos curados (longaniza, chorizo, salchichón, lomo embuchado y sobrasada),

Tortilla de pan con bacalao

Ingredientes:

Bacalao salado, miga de pan, huevos, perejil, nueces o almendras, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

El bacalao (que se pone a desalar el día anterior) se fríe, colocándolo después en una cazuela de barro; mientras, se hace una tortilla (huevos, miga de pan y perejil) y se pican las almendras o nueces. Se coloca la tortilla en la cazuela, sobre el bacalao y se vierte el picado de almendras o nueces con un poco de agua. Se le da un hervor de 5 ó 7 minutos.

morcillas (de arroz o cebolla) y las güeñas. Algunos platos típicos de la zona son las Migas a la pastora, el Jabalí en salsa o el Chilindrón de cordero. En el único horno de la localidad podemos adquirir las afamadas «chicutas», unas pastas con naranja y chocolate que son la delicia de los más golosos.

Desde Rubielos de Mora y antes de acercarnos a Mora de Rubielos proponemos un pequeño desvío de la ruta principal para conocer el molino de Olba. A esta localidad se llega tomando la A-232 en dirección a Fuentes de Rubielos. En este pueblo, a mano derecha, hay que coger la TE-21 que conduce directamente a Olba. El molino se construyó en 1630 para moler harina, pero a día de hoy se ha convertido en un edificio rehabilitado que se ofrece como lugar de encuentro y de descanso en el que realizar numerosas actividades.

Mora de Rubielos

Regresamos de nuevo a Rubielos de Mora por el mismo camino para dirigir los pasos a Mora de Rubielos por la A-232. De nuevo en esta localidad, las industrias cárnicas y los secaderos naturales aprovechan las magníficas condiciones del entorno para dar salida a la producción de excelentes jamones (serrano, de bodega y de

la DO. Teruel), embutidos y curados, que son uno de los pilares de la actividad económica de la localidad.

No difiere mucho la gastronomía tradicional de estas dos localidades, muy apegada también la de Mora a los productos locales. Algunos de los platos más típicos que se pueden degustar son, por

Olba y su molino 2

El molino de Olba tiene capacidad para alojar a 16 personas y ofrece una cocina ovoláctea, vegetariana, macrobiótica y tradicional. Además, entre las actividades vinculadas a la gastronomía, existe la posibilidad de realizar cursos de cocina vegetariana, macrobiótica, tradicional, vitalizante y afrodisiaca.

Para cualquier consulta: www.molinolba.com

ejemplo, las Judías estofadas, el Conejo escabechado, las Patatas jutas o la Tortilla de pan con bacalao. Otra especialidad, en esta ocasión dulce, es el Rollo mentiroso, muy típico en Mora.

TERNASCO

El camino más directo para llegar a Sarrión son los 18 kilómetros que hay que recorrer por la carretera A-228, pero proponemos retrasar un poco esta cita acercándonos antes a Valbona por la A-232. El pueblo se encuentra a orillas del río y del embalse con el mismo nombre, donde se puede practicar la pesca, descansar o comer en el merendero que hay en los alrededores.

Y si de comer se trata, camino de Sarrión podemos reponer fuerzas en alguno de los establecimientos que hay dentro de un entorno natural envidiable: las orillas del Mijares, donde las carnes tienen un gran protagonismo, sobre todo el Ternasco de Aragón asado al horno, que lo preparan magnífico en el restaurante La Escaleruela y en el Hotel Masía El Molinete.

TRUFA

En esta carretera el paisaje empieza a presentar la imagen de la alineación perfecta y ordenada de las carrascas truferas. En Sarrión, la trufa se hace presente con toda su intensidad. Aunque son muchas las localidades de Gúdar-Javalambre donde se recolecta, Sarrión lleva su nombre asociado a este producto hasta el punto de ser considerada la capital española de la trufa negra (Tuber melanosporum).

HUEVOS TRUFADOS

Ingredientes:

Una trufa fresca Tuber Melanosporum y seis huevos.

Elaboración:

Para trufar los huevos, poner la trufa en un recipiente hermético con seis huevos. Cerrar bien el recipiente y esperar como mínimo 48 horas. Una vez trufados, freírlos normalmente o hacer una tortilla, si se desea rallar trufa por encima al acabar el plato. El arroz y la harina se aromatizan con el mismo procedimiento que los huevos.

En esta localidad, y en la temporada invernal, cada sábado tiene lugar un mercado semanal de la trufa y desde hace varios años se celebra en diciembre una feria de gran afluencia de este producto. Además, la importancia de la trufa en la actividad de la comarca ha dado lugar a la constitución de la Asociación de Truficultores de Teruel, y ya se hayan dado los primeros pasos para crear la Denominación de Origen Trufa de Teruel.

Agua y sal

La última parte de este recorrido la vamos a realizar por el extremo más meridional de la Comunidad aragonesa, por el entorno de la Sierra de Javalambre. Recorreremos un triángulo imaginario que en sus tres vértices forman las localidades de Manzanera, Arcos de Salinas y Camarena de la Sierra, en la que bien podría denominarse como ruta del agua y de la sal.

Desde Sarrión, hay que coger la carretera A-1514 en dirección a Manzanera. Las fuentes de agua de la localidad son conocidas desde tiempo inmemorial, pero no fue hasta el siglo XIX cuando un médico de la villa descubrió sus propiedades medicinales.

En Manzanera, los aires de la Sierra de Javalambre también son magníficos para la curación de

jamones y embutidos, una actividad a la que se dedica de forma especial *Barcelón Embutidos*, que además de secadero, también tiene tienda en la localidad en la que poder adquirir su afamada longaniza trufada.

Arcos de las Salinas

Alrededor de 30 kilómetros separan Manzanera de Arcos de

3

Aguas medicinales

El *Balneario de Manzanera «El Paraíso»* se ha especializado en el tratamiento de procesos digestivos, reumatológicos, respiratorios y dermatológicos, además de realizar otras técnicas complementarias para tratamientos antiestrés.

Ctra. de Abejuela, km. 2.
Manzanera.
Tfno: 978 781 818
www.balneariomanzanera.com

ALREDEDOR DE LA TRUFA

¿QUÉ ES LA TRUFA?

La trufa es el fruto de un hongo que se desarrolla en asociación con las raíces de determinados árboles como el roble, la coscoja, la encina o el avellano. Se desarrolla en terrenos de tierras calizas en zonas frías y suelos cuyo PH se halla entre 7 y 8.

¿CUÁNDO SE RECOLECTA?

La recolección de la trufa negra se hace entre los meses de noviembre y marzo, y es importante que haya existido una buena temporada de lluvias.
El mercado de la trufa
El crecimiento del mercado y la demanda de la trufa silvestre en el término de Sarrión ha dado lugar al desarrollo de las plantaciones de carrascas con plantas microrriozadas para que en su día puedan dar estos frutos.
En la actualidad hay unas 2.500 hectáreas de nuevas plantaciones de carrascas que se suman a los montes tradicionales.

UN MISTERIO

Recoger trufas es un misterio hasta para los expertos. Tras una jornada de búsqueda, igual pueden volver a casa de vacío o con unos cientos de gramos.
Lo normal son trufas de entre 2 y 10 gramos, pero las hay de hasta 800 gramos.

El precio

El precio de la trufa en origen, en función de su calidad y de las dificultades de su localización, puede llegar a los mil euros por kilo.

Asociación de Truficultores de Teruel

Esta entidad desarrolla numerosas actuaciones y programas destinados a la promoción del cultivo de la trufa negra en la provincia de Teruel.

Avda. Goya, 3. Sarrión

Tfno: 978 781 069

Manjares de la Tierra

Manjares de la Tierra es una empresa dedicada a la comercialización y producción de trufa y derivados, envasados mediante un proceso que permite mantener sus cualidades fundamentales, ampliando su periodo de caducidad, y con un denominador común: una materia prima de primerísima calidad.

Entre otros productos, comercializan Trufa negra extra, Trufa en su jugo, Jugo de trufa, Trufa en brandy, Delicia de trufa, Aceite trufado, Láminas de trufa en aceite y Crema de trufa.

C/ Teruel, 10, bajo. Sarrión

las Salinas (A-1514), donde el agua vuelve a tener un gran protagonismo. Más de una docena de fuentes rodean la localidad, pero es la fuente de Las Salinas la que llama nuestra atención. En Arcos, se inició la actividad de extracción de sal ya en el siglo XVIII, de ahí su sobrenombre.

Como en otros muchos pueblos de Gúdar-Javalambre, en Arcos de las Salinas se celebra la matacía como una gran fiesta popular, el tradicional «matagorrino» en el mes de diciembre.

ALTA MONTAÑA

El último pueblo que nos proponemos visitar, Camarena de la Sierra, está en la vertiente occidental, la más abrupta de la sierra de Javalambre. Se trata, probablemente, de la zona más genuina de alta montaña de Teruel.

Desde Arcos de las Salinas y antes de llegar a Torrijas, se coge a la izquierda una pista local que atraviesa la sierra de Javalambre (VF-TE-02) pasando por la estación de esquí. Es necesario atravesarla en vehículo todo terreno. La otra opción es volver a la autovía A-23, tomar dirección Teruel y desviarse hacia Camarena por la TE-620.

Camarena de la Sierra también es conocido como el pueblo de las 100 fuentes, así que no resulta difícil imaginar la magnífica ruta que el agua ofrece en un paraje natural de gran belleza; unas fuentes, por cierto, con nombres tan curiosos como El Cabrito, Matahombres, El Gurugú o Los Pobres.

EMBUTIDOS EN MANZANERA

4

Barcelón Embutidos ofrece numerosos productos. A los ya tradicionales jamones, lomos, chorizos y longanizas ha incorporado otros como longaniza con trufa negra, sobrasada o morcilla de arroz. Esta última la elaboran con sangre de cerdo de DO. Teruel y arroz de primera calidad. Otra variedad de este tipo de embutido es la morcilla cular, especial para la brasa.

Modesto Muñoz, 16. Manzanera.
Tfno: 978 781 958
www.barcelon-embutidos.es
VISITAS: Previa cita.

LAS SALINAS DE ARCOS DE LAS SALINAS

5

Las Salinas (s.XVIII) es una fuente de agua salada que se extraía por medio de una noria para que se conservase en estanques durante el invierno dejándola evaporar en el verano. Hoy, esta actividad está totalmente abandonada, pero merece la pena conocerla.

Tampoco hay que perderse

Puertomingalvo

Puertomingalvo sorprenderá a los visitantes por su emplazamiento y por la nobleza y señorío de sus calles y edificios, sobresaliendo su castillo medieval situado en la parte alta del pueblo, y la iglesia de la Asunción y San Blas. El pueblo recibe numerosas visitas atraídas además por sus afamados restaurantes, en los que el viajero encontrará los placeres más exquisitos para su paladar.

Rubielos de Mora, un pueblo-museo

En Gúdar-Javalambre, el municipio de Rubielos de Mora fue cuna y domicilio de numerosas familias nobles, que dejaron en él para nuestro disfrute sus blasonadas casas palaciegas y refinados edificios civiles y religiosos. Hoy día, además, se pueden visitar los museos de Salvador Victoria (pintura contemporánea) y el del escultor José Gonzalvo, ambos vecinos de la localidad.

Hoces del Mijares

Entre las sierras de Gúdar y Javalambre, el río Mijares y sus afluentes se esconden formando unos barrancos inesperados, donde la roca acoge formas espectaculares. Es un espacio protegido a dos pasos de la autovía Mudéjar A-23, donde los habitantes de mayor prestigio son el águila real y las nutrias, y donde los cambiantes humores del río van transformando a lo largo del año el ritmo de vida y los paisajes.

Via Verde Ojos Negros, todo un regalo para los cicloturistas

Casi 160 kilómetros separan Sagunto (Valencia) de Santa Eulalia (Teruel), principio y fin de esta vía verde acondicionada para el uso de ciclistas, caminantes, personas con discapacidad o jinetes a caballo que quieran disfrutar sin dificultades del recorrido del histórico tren minero de Sierra Menera. Sarrión, Albentosa y La Puebla de Valverde acogen con entusiasmo a sus usuarios, tanto en los establecimientos creados al abrigo de la vía como con los eventos deportivos celebrados sobre ella.

Fortificaciones defensivas de la Guerra Civil Española

Otra manera de aunar la historia con la actividad lúdica y deportiva, o simplemente por conocer la crueldad de unos acontecimientos para evitar que se repitan en el futuro, es la de visitar los restos rehabilitados de puestos de observación, mando o disparo utilizados durante la Guerra Civil en las Batallas de Sarrión. Alrededor de 13 kilómetros de pista nos separan del lugar emblemático y privilegiado donde se encuentran, el Barranco de la Hoz.

Sierras de Gúdar y Javalambre, un paraíso micológico

Los parajes aún poco transitados de Gúdar y Javalambre esconden un sinfín de variedades de setas y hongos que aderezan muchos platos deliciosos en sus restaurantes. Si se tienen unos mínimos conocimientos sobre ellas y con el debido respeto en la recogida y transporte, el éxito del recolector en un día en otoño o primavera está asegurado.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Manzanera
Hotel Restaurante Duque de Calabria.
Cº de Rascaña, 3.
978 781 821
www.duquedecalabria.com

Mora de Rubielos
Restaurante El Rinconcico.
Santa Lucía, 4.
978 806 063
www.elrinconcico.com
Hotel Restaurante Melanosporum «La Trufa Negra». Avda. Ibañez Martín, 8-10.
978 807 144.
www.latrufanegra.com

Mosqueruela
Hotel Restaurante Montenieve.
Ctra. Venta del Aire, s/n
978 805 123

Puertomingalvo
Hostal Restaurante Entreportales.
Calle Baja, 74.
978 802 071
Restaurante Casa Gasque.
Calle Atrás, 5.
978 802 058

Olba
Albergue-Restaurante El Molino.
Masía El Molino.
978 781 458
www.molinolba.com

Rubielos de Mora
Hotel Restaurante Los Leones.
Plaza Igual y Gil, 3.
978 804 477

Hostal Restaurante Masía del Cura.
Ctra. Nogueruelas, km. 1'450. 978 804 619
Hotel Restaurante de la Villa.
Plaza El Carmen, 2.
978 804 640
www.hoteldelavilla.com

Sarrión
Restaurante La Escaleruela.
Bº La Escaleruela, s/n.
978 780 140
Restaurante El Serrón.
Teruel, s/n.
657 587 158
www.serron.net

Valbona
Hotel Restaurante Masía El Molinete.
Ctra. A-228, km. 5,5.
902 734 280

Valdelinares
Hostal Mesón Casa Vicenta. Teruel, 3.
978 802 079

Productores

Albentosa
Jamones Albentosa, SA.
C/ Carretera.
961 530 957
Jamones Los Tres Toricos, SA.
Ctra Sagunto-Burgos, km 99. 978 785 820
www.jamoneslostrestoricos.com
Cárnicas Corella, S.L.
Estación de Rubielos, s/n.
978 785 851
Jamones Pesón, SL.
Venta El Aire, Parc.8.
978 785 921
www.jamonespeson.com
Jamones Juan Gargallo.
Estación de Rubielos s/n.
963 841 262
Trufas Maicas S.C.
Estación de Rubielos, s/n.
Jamones Centelles y Buj SL. Pol. Ind. Venta del Aire, s/n. 978 785 826

Alcalá de la Selva
Jamones Virgen de la Vega, SC.
Hispanoamérica, 54.
978 801 003

Arcos de las Salinas
Truchas Javalambre, SL. Tinte, s/n.
962 108 001

Formiche Alto
Jamones y Embutidos.
Alto Mijares.
Extramuros, s/n.
978 670 101

La Puebla de Valverde
Jamones LURESA SA
Ctra. Camarena, Km. 1.
978 670 404
www.luresa.com

Manzanera
Embutidos Barcelón, SL. Modesto Muñoz, 16.
978 781 839
www.barcelon-embutidos.es

Jamones Manzanera, SA. 978 781 921
Pol. Ind. La Cañadilla s/n.
www.jamonesmanzanera.com
Jamones Roqueta, SL.
Tomas Maria Ariño, 142.
978 781 949

Mora de Rubielos
Jamones Hermanos Vivas, SL.
Pol. Ind. Los Cerezos, nº 5. 978 800 425
Jamones Barrachina Blasco.
Gómez Ferrer, 40 y 42.
978 800 156
Jamones Gargallo Mora S.L.
Bº La Cuba, 43.
978 800 016
Jamones Secamora.
Pol. Ind. Los Cerezos, s/n. 978 800 278
www.secamora.com
Jamones Sierra de Mora S.L.
La Soledad, s/n.
978 800 437
www.sierrademora.com
Industrias Cárnicas de Mora, S.A.
La Soledad, s/n.
978 800190

Mosqueruela
Jamones La Serranía S.L. Ctra.Venta del Aire s/n. 978 805 232
Quesos Mosqueruela.
C/Postigo,10
607 201 221

Puertomingalvo
Embutidos Flor de Villahermosa S.L.
C/Eras Altas, s/n.
964 381145
www.embutidosflor.com

Rubielos de Mora
Jamones Pastor SL.
Virgen del Carmen, 58.
978 804 518

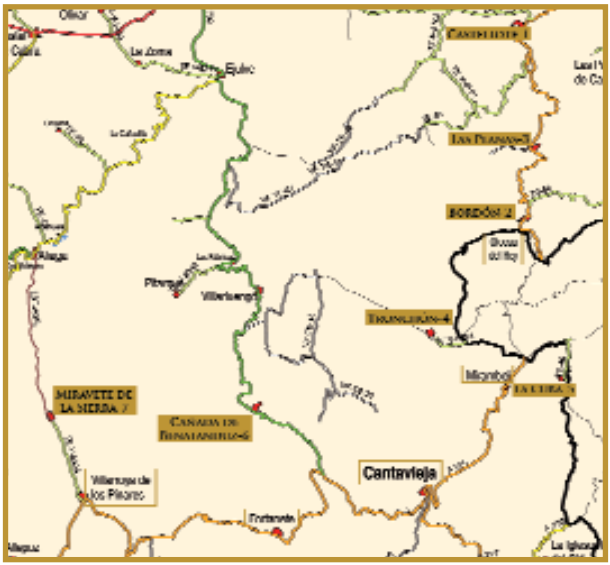
Jamones Mata, SL.
Avda Mijares, km 15.
978 804 205
www.casamata.net

Sarrión
Manjares de la Tierra, SL. C/ Teruel, bajo 10.
978 780 036
Trufas y productos trufados.
www.manjaresdelatierra.com
Viveros y Trufas Daniel Bertolin.
Nueva, 15. 978 780 104
www.trufasdanielbertolin.com
Viveros y Trufas José Rozalen.
Avda de Goya, 116.
978 780 169
Viveros y Trufas Hnos. Salvador.
Avda de Goya, 9.
978 781 005
Viveros y Trufas Inotruf S.L.
Pol.El Real s/n.
978 781 020
www.inotruf.com

ASOCIACIONES
Asociación Truficultores Teruel. Avda. Goya,3.
Sarrión. 978 781 069

Asociación Empresarial Gúdar-Javalambre.
Diputación, 2. Mora de Rubielos. 978 806 039

POCOS, PERO MUY UNIDOS



Por el extremo suroriental del Sistema Ibérico se desarrolla esta ruta por el Maestrazgo en la que vamos a disfrutar de una gastronomía y unas producciones agroalimentarias ligadas, generalmente, a microempresas artesanales de tradición familiar. Sus habitantes han sabido superar las dificultades de un territorio complicado con producciones domésticas que aseguraban su sustento gracias a las técnicas de conservación más tradicionales, y que hoy, en una sociedad tecnológicamente avanzada, sirven aún para poder degustar los alimentos en su estado más natural. Desde Castellote hasta Miravete de la Sierra –por carreteras, eso sí, de montaña– vamos a disfrutar de unos aromas y unos sabores inigualables, entre los que destaca el jamón de Teruel con Denominación de Origen y la repostería tradicional.

SECADEROS NATURALES

La mayoría de los secaderos del Maestrazgo son absolutamente naturales. Regulan la intensidad de los vientos de la sierra mediante un sistema artesanal de apertura y cierre de ventanas siguiendo los criterios que marca la experiencia y el conocimiento del oficio para crear las condiciones ambientales ideales que garanticen un adecuado desarrollo de las fases de curación de los productos cárnicos.

En la Sierra del Maestrazgo, Castellote es el punto de partida de esta ruta, que iniciamos acercándonos a un secadero de jamones. En todo el recorrido, ésta va a ser la actividad agroalimentaria que más se repita. Y es que estamos hablando de un territorio cuyas condiciones geográficas son las más adecuadas para la elaboración de excelentes curados naturales.

Curiosamente, Sierra Maestrazgo es el nombre de este secadero, emplazado en una de las colinas que circunda Castellote. En la mayoría de los secaderos del Maestrazgo, el jamón, la paleta o el lomo embuchado son los productos estrella, pero también hay otros menos conocidos, pero igualmente sabrosos, como las cecinas de toro, cabra, jabalí y ciervo, o bacon y panceta.

Vino

Desde Castellote y por la carretera A-226 emprendemos camino hacia el sur de la comarca. Después de bordear el embalse de Santolea se llega a Las Planas de Castellote, donde *Bodegas Borraz* elabora unos vinos adscritos a la denominación de

1

Empresarios agrupados

La sensibilización de los empresarios agroalimentarios del Maestrazgo sobre la importancia de estar unidos y desarrollar acciones conjuntas culminó con la creación de una asociación que aglutina los intereses de todos ellos. Entre otras, desarrolla actividades de formación, calidad y promoción de productos de la industria cárnica, conservas, aceites, repostería, vinos, agricultura ecológica, quesos y agua.

Asociación de Empresarios Agroalimentarios del Maestrazgo.
Calle Nueva, 47. Castellote.
Tfno: 978 887 671

2

MIEL EN BORDÓN

Wilmar Monfort Cebrián elabora en sus instalaciones de Bordón miel de romero, de tomillo y de mil flores. En sus instalaciones cuenta con una sala de envasado, un almacén, un decantador para limpiar de impurezas de la miel, una bomba dosificadora para el trasiego y posterior envasado y un deshumidificador para madurarla.

Miel Portal del Maestrazgo
Baja, s/n. Bordón
Tfno: 964 178 453
VISITAS: Previa cita

Vinos de la Tierra del Bajo Aragón. La tradición y el saber hacer han ido pasando de generación en generación en esta bodega, adaptándose con el paso del tiempo a los cambios tecnológicos.

Seis kilómetros separan Las Planas de Bordón, donde se puede visitar una pequeña empresa de carácter familiar, Wilmar Monfort Cebrián, que tiene más de 35 años de experiencia en la apicultura y elabora la *Miel Portal del Maestrazgo*. Los controles polínicos, microbiológicos y de humedad garantizan un producto sano y natural. La presentación del producto está muy cuidada: una fotografía de fondo de la peña del Morrón (puerta

3

BODEGAS BORRAZ

Bodegas Borraz se encuentra en una zona con un microclima ideal para la viticultura en una zona seca, pero a la vez rodeada de montañas boscosas que despliegan sus suaves aromas de romero, espliego, pino y encina, impregnando todos los campos de cultivo.

La bodega da preferencia a las variedades de Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon, y utiliza tan sólo uvas de sus viñas. Elabora vinos jóvenes (tinto, blanco y rosado) y un reserva que pasa tres años en barrica de roble. Marca: Las Planas.

Casa Borraz. Las Planas de Castellote.
Tfno: 978 723 084. VISITAS: Previa cita.

simbólica del Maestrazgo) y el padre del actual propietario cortando unos vasos (antiguas colmenas de corcho).

A Tronchón

Desde Bordón y para llegar a nuestro próximo destino, Tronchón, hay un pequeño trayecto que se realiza por la Comunidad Valenciana (CV-121). Al llegar a la localidad de Olocau del Rey hay que coger la carretera CV-123 que al regresar de nuevo a la Comunidad de Aragón pasa a denominarse TE-V-8424.

4

Queso Artesano de Tronchón

A pesar de su fama y de su calidad existió un periodo donde la producción de este queso corrió serio peligro debido a la desaparición de muchas explotaciones ganaderas. Finalmente, la confianza y el conocimiento en la calidad del producto animó a esta empresa a iniciar de nuevo su producción respetando paso a paso todo el proceso.

Los ingredientes son leche de cabra y oveja cruda, perfectamente controlada. Tan solo necesita cuajo y sal y un tiempo de curación para adquirir su particular e intenso sabor y aroma.

Se elabora queso curado puro de oveja, en aceite y requesón.

Queseros Artesanos de Tronchón. Ctra. Villarluengo, s/n Tronchón. Tfno: 964 178 459. VISITAS: Previa cita.

En Tronchón, por supuesto, no sólo tenemos la oportunidad de probar el afamado y justamente reconocido queso de Tronchón, sino que también podemos visitar las instalaciones y, por supuesto, disfrutar de unos de los rincones más bellos de la comarca del Maestrazgo. Pilar nos recibirá gustosamente en la quesería, donde podremos conocer todo el ciclo de elaboración del queso, desde el ordeño de los propios animales (cabras y ovejas) hasta la curación, pudiendo degustar y comprar este lujoso manjar.

5

La elaboración del esparto

En la localidad de La Cuba se ha creado el Centro de Interpretación de la Manufactura del Esparto. En él hay numerosos utensilios utilizados en la producción y transformación del esparto, así como fotos y paneles explicativos.

Calcina, 14. La Cuba.
Tfno: 616 613 670
HORARIO: Previa cita.

Hacia Mirambel

Hay que regresar de nuevo a Olocau del Rey para continuar la ruta. Desde este pueblo seguimos por la CV-121 hasta llegar a un cruce en el que realizamos un giro a la izquierda, todavía en la Comunidad Valenciana, para continuar por la CV-120. Después de recorrer aproximadamente dos kilómetros, tomamos un desvío (TE-40) que lleva directamente a La Cuba. En esta localidad resulta muy interesante la visita a un centro de interpretación dedicado a la manufactura del esparto. Si el estómago, con el aperitivo de Tronchón, nos empieza a pedir algo más, podemos reposar en el Hotel-Restaurante El Cantón, donde los productos típicos de la zona se aderezan con la alegría y simpatía de sus dueños. Desde La Cuba hay que desandar el camino recorrido para entrar

de nuevo en Aragón por la carretera A-226. Llegamos a Mirambel, que además de conservar de forma impecable su aire medieval, mantiene una producción de carácter mediterráneo, con una importante presencia del almendro y una notable cabaña ganadera de porcino y ovino, dos especies perfectamente adaptadas al entorno.

Cantavieja

Por la A-226 seguimos hacia Cantavieja, donde gastronomía y turismo se dan la mano. No en vano, posee una de las plazas más bellas del Maestrazgo, y se encuentra a una altitud de 1.200 metros. El aire frío y seco, sabiamente dosificado, se encarga de crear el ambiente adecuado para que el curado y maduración de los productos cárnicos.

Los carquiñoles

El carquiñol tiene forma de pequeña torta ovalada constituida por una masa elaborada con harina de trigo, huevos, almendras y azúcar.

En la elaboración de los carquiñoles se baten los huevos y el azúcar. A esta mezcla se le añaden las almendras troceadas y la harina de trigo hasta constituir la masa que no ha de fermentar. Se hacen las piezas en forma ovalada de aproximadamente 7 cm. de largo por 5 cm. de ancho y 0,5 cm. de grosor y sobre ellas se añade una capa de huevo batido. A continuación se introducen en el horno para la cocción.

Antes de continuar ruta hacia Miravete de la Sierra, tomamos el desvío a la izquierda hacia la Iglesuela del Cid, donde de nuevo los embutidos, jamones y elaborados cárnicos tienen un gran protagonismo, pero en esta localidad nos vamos a fijar, sobre todo, en la rica tradición repostera del Maestrazgo. El *horno Rubén Beltrán García* ofrece buena muestra de las dulces propuestas que en La Iglesuela del Cid y en la mayoría de los pueblos de esta ruta nos podemos encontrar: mantecados de almendra, rosquillas huecas, carquiñoles, almojábanas, sequillos, tortas de nuez, casquetes o tortas de alma.

De hecho, bajo el nombre de *Repostería del Maestrazgo* se agrupan una serie de productos tradicionales de la comarca del Maestrazgo, que en 1995 fueron regulados con la C de Calidad Alimentaria: torta de alma, carquiñol, almojábana, almendrado y mantecados.

Curiosa iniciativa

De regreso a Cantavieja, y aunque volvemos a desviarnos algo de la ruta principal, merece la pena acercarse a La Cañada de Benatanduz. Continuando por la A-226, a once kilómetros, aproximadamente, se coge a la

6

Patatas rellenas

Naturmaest 2006 elabora patatas rellenas del Maestrazgo en las que sólo se utilizan productos de Teruel: patata de Cella, gallina, jamón y magro de cerdo de denominación de origen, y queso de Santa Eulalia.

Las patatas se asan al horno, se rellenan y se gratinan con queso semicurado. Posteriormente se congelan y se envasan al vacío. No llevan ni colorantes ni conservantes.

Barrio San Cristóbal, 3. La Cañada de Benatanduz.

Tfno: 978 773 226. VISITAS: Previa cita.

derecha la carretera A-1702 hasta llegar a este pueblo de menos de 50 habitantes, donde se ha creado la empresa *Naturmaest 2006*, dedicada a elaborar patatas rellenas precocinadas y envasadas al vacío.

Ganadería

De regreso a Cantavieja y por la carretera A-226 seguimos hacia Fortanete, donde la tradición se vuelve a hacer muy presente en la mesa, a través de los productos cárnicos curados y la repostería, pero especialmente gracias a la actividad ganadera, ya que estamos hablando de una localidad y de un término municipal en el que se practica mucho la trashumancia y en el que todavía pervive una raza de ovino autóctona, la raza «cartera». Como consecuencia de esta riqueza ganadera, que en otros tiempos fue mucho mayor que en la actualidad, Fortanete ha sido una gran productora de lana.

Desde Fortanete y sin abandonar la A-226 seguimos cogiendo altura y nada más pasar el puerto de Villarroya prácticamente se alcanzan los 1.700 metros sobre el nivel del mar. En Villarroya de los Pinares, el siguiente pueblo que visitamos, el secadero

La raza «cartera»

La raza «cartera» proviene del cruce de «rasa aragonesa» con «merina» y su aparición se remonta a mediados del siglo XIX. Los animales de raza «cartera» tenían más lana que los propios del terreno, cualidad muy apreciada entonces, ya que de la lana se obtenían grandes beneficios. El cruce no llegó a la absorción, sino que los mestizos se mezclaron entre sí dando lugar a un animal blanco, de mayor producción cárnica y de vellón más extenso, que le permite una buena adaptación a los fríos inviernos de las sierras turolenses. Encuadrada en el Maestrazgo turolense, se extiende, sobre todo, por los municipios de Fortanete, Allepuz y Mosqueruela.

natural de *Jamones Ramiro Guillén* prácticamente se encuentra a esta altitud, lo que propicia unas condiciones climáticas ideales -inviernos fríos y secos y veranos cálidos- para la elaboración y curación de productos cárnicos.

MOLINO RESTAURADO

La última parte del recorrido, desde Villarroya de los Pinares la hacemos por la carretera TE-V-8008 que conduce hasta Miravete de la Sierra, una localidad limítrofe con la sierra de Gúdar. Su antiguo molino harinero ha sido restaurado y en su planta baja alberga un centro de interpretación etnográfico dedicado al ciclo del cereal. Se trata de una didáctica visita que supone un magnífico colofón para este recorrido por el Maestrazgo cargado de belleza natural y de una gran despensa ligada a las gentes que lo habitan, a sus recursos y a su climatología.

MOLINO DE HARINA DE MIRAVETE DE LA SIERRA 7

Este centro se ubica en el antiguo molino del pueblo, y aunque en la actualidad no muele trigo, sí que permite conocer con detalle cómo se hacía. El museo es una parte del futuro equipamiento expositivo que constituirá el Centro de Interpretación del Ciclo del Trigo.

Junto a las piedras de moler y los paneles en los que se explica cómo se realizaba este trabajo, se guarda maquinaria muy diversa como la «limpia», que servía para limpiar el grano de tierra y paja.

Un diorama representa tres ambientes y áreas de trabajo: los campos de trigo, el molino y el horno. Junto a él, un expositor muestra cómo cambian los granos de trigo desde que se siega hasta que se transforma en harina.

Molino de Miravete de la Sierra.

Tfno: 978 778 172. VISITAS: Previa cita.

Tampoco hay que perderse

Tierra de Maestres

El territorio Maestrazgo fue el escenario de grandes posesiones pertenecientes a poderosos caballeros organizados en Órdenes Militares. Esta tierra de frontera fue también un baluarte natural para su asentamiento, lo cual supone hoy día la existencia de numerosos restos patrimoniales de esa época que podemos disfrutar y comprender en los Centros de Interpretación de Castellote, dedicado a la Orden del Temple, y de Villarroya de los Pinares, dedicado a la Orden del Hospital de San Juan.

Mirambel

De todos los núcleos de población del Maestrazgo, destaca no sin discrepancias el de Mirambel, conjunto-histórico artístico desde 1980 y premio Europa Nostra en 1983 por la labor de restauración y conservación de sus habitantes. Sólo el paseo por sus calles nos permitirá disfrutar de bellos rincones y de escenarios novelados que obligan a hacer un alto en el camino.

Dinosaurios y fósiles petrificados

Territorio Dinópolis ha supuesto un revulsivo para todo Teruel, no sólo por su Parque Paleontológico en la capital, sino por sus centros de interpretación interactivos a lo largo de la provincia. Entre ellos, los del Bosque Pétreo de Castellote y Región Ambarina en Rubielos de Mora, dos medias jornadas inolvidables para los más pequeños o los más entendidos en la materia.

Nacimiento del Río Pitarque

En uno de los parajes más recónditos del Maestrazgo tenemos la oportunidad de disfrutar de la fuerza de la naturaleza y el esplendor del agua como fuente de vida. El cañón natural de donde emana el río Pitarque sorprende a propios y extraños, y nos invita a seguir conociendo la riqueza fluvial de la comarca en las cercanas hoces del Guadalope o en el embalse de Santolea.

Grutas de Cristal de Molinos

El relieve tan característico del Sistema Ibérico ha dado lugar a caprichos naturales de extraordinaria belleza, como los Órganos de Montoro en Villarluengo. Por otra parte, el roquedal calcáreo que subyace debajo del territorio ha favorecido la formación de simas y cuevas, algunas de ellas sin descubrir todavía, entre las que destacan las Grutas de Cristal en Molinos, posiblemente el recurso natural más visitado de la comarca.

Cantavieja y el Tigre del Maestrazgo

Cantavieja, con sus más de 1.300 metros de altitud, guarda entre sus calles el recuerdo y la fiereza de épocas no tan lejanas donde las disputas por el trono del país salpicaban a la población civil. Ramón Cabrera, general carlista apodado el Tigre del Maestrazgo, fijó aquí su residencia y Cuartel General durante el siglo XIX, de lo que podemos recibir buena cuenta en el Museo de las Guerras Carlistas de Cantavieja.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Para dormir

Allepuz
Hostal-Restaurante Masquemado
Ctra.Valdelinares a Sollavientos.
978 724 142

Cantavieja
Hotel Restaurante Balfagón
Avda. Maestrazgo, 20.
964 185 076
www.hotelbalfagon.com
Restaurante Buj
Avda. Maestrazgo, 6.
964 185 033

Cañada de Benatanduz
Restaurante Multiservicio Rural La Vega
Bº La Magdalena.
978 773 079

Castellote
Hostal Restaurante Castellote
Paseo de la Mina, 13
978 887 596
Tienda-Restaurante El Rececho
Diseminados, 9.
978 887 606

Cuevas de Cañart
Apartahotel Restaurante Don Iñigo de Aragón
Plaza Mayor, 9
978 887 486
www.doninigodearagon.com

Fortanete
Hostal Restaurante La Muralla
Barrio Alto, 12.
978 778 297

La Cuba
Hotel Restaurante El Cantón Rural
Ctra. Portell de Morella, s/n.
964 180 092
www.elcanton.es

La Iglesuela del Cid
Hostal Restaurante Casa Amada
Fuente Nueva, 10
964 443 373

Mirambel
Hostal Restaurante Guimerá
Agustín Pastor, 28.
964 178 269

Miravete de la Sierra
Restaurante Hostal del Cura
Plaza Mayor, s/n.
978 778 288

Molinos
Hostal-Restaurante de la Villa
Mayor, 5.
978 849 234

Villarluengo
Hostal Restaurante de la Trucha
Ctra. Ejulve -Cantavieja, s/n.
978 773 008
www.hostallatrucha.com
Restaurante Fonda Villarluengo
Plaza Carlos Castel, 1.
978 773 014

Villarroya de los Pinares
Fonda Restaurante Mari Carmen
Montaña, s/n.
978 778 035

Productores

Bordón
Miel Wilmar Monfort
C/Baja, 10.
964 178 453

Cantavieja
Jamones Alto Maestrazgo
Pl. Cristo Rey, 3.
964 185 121

Catellote
Jamones Sierra Maestrazgo
Partida Fajas, s/n.
608 439 428

Cañada de Benatanduz
Patatas Rellenas NATURMAEST 2006 S.L.
C/ San Cristóbal nº 3.
Tel: 978 773 226

Fortanete
Jamones Daudén
C/ San Benón, nº 5.
978 77 81 24

La Iglesuela del Cid
Jamones Centelles
C/ San Pablo, nº1.
964 44 33 57.
Jamones y Cecinas R.Domingo
C/ Pilar, 3.
964 443 400

Las Planas (Castellote)
Bodegas Borraz
Casa Borraz.
978 723 084

Tronchón
Queseros Artesanos de Tronchón
Ctra. Villarluengo, s/n.
964 178 459

Villarluengo
Jamones el Rullo S.L.
Plaza de la Iglesia,s/n.
978 773 006

Villarroya de los Pinares
Jamones Guillén
C/ Larga, nº 7.
Tel: 978 778007

ASOCIACIONES
Asociación de Empresarios Agroalimentarios del Maestrazgo
C/ Nueva, 47.
Castellote.
978 887 671

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Ruta 1

SUBRUTA 1. Jacetania

Oficina de Turismo de Ansó.
Plaza Domingo Miral, 1. 974 37 02 25.

Oficina de Turismo de Canfranc.
Pza. del Ayuntamiento, 1. 974 37 31 41.

Oficina de Turismo de Hecho.
Entrada Pueblo (Museo Arte Contemporáneo). 974 37 55 05.

Oficina de Turismo de Jaca.
Pza. de San Pedro, 11-13. 974 36 00 98.

Oficina de Turismo de Puente la Reina de Jaca.
Ctra. Jaca-Pamplona, s/n. 974 37 74 99.

Oficina de Turismo de Sigüés
Notario, 2. 948 88 70 35.

Asociación Turística de la Jacetania.
Ferrocarril, s/n. Jaca. 974 355 580.
www.jacetaniaturismo.es

Asociación de Turismo Rural del Pirineo.
Única, s/n. Abay. 974 355 928.
www.turismoruralpirineo.es

Asociación Turística del Valle de Hecho.
Pza. Conde de Xiquena, 1 - 2ª Planta. Hecho. 974 375 329.

Asociación Turística de la Jacetania Occidental «Las Foces».
Casa Sarasa C/ Las Viñas, s/n. Berdún. 609 341 460.

Asociación de Empresarios de la Jacetania.
Valle de Hecho, 6. Jaca. 974 360 019.
www.empresariosjacetania.com

Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania
Avda. Zaragoza, 44. Bajos. Jaca.
638 223 333. www.acomseja.com

Asociación de Empresarios Valle de Ansó.
Benito Pérez Galdos, 13. Ansó.

SUBRUTA 2. Alto Gállego

Oficina de Turismo de Biescas.
Plaza del Ayuntamiento,1. 974 48 52 22.

Oficina de Turismo de Formigal.
Edificio Almonsa III. 974 49 01 96.

Oficina de Turismo de Panticosa.
San Miguel, 37. 974 48 73 18.

Oficina de Turismo de Aragón en Pirenarium.
Avda. del Ejército, 27. Pirenarium (galería comercial). Sabiñánigo. 974 484 272.

Oficina de Turismo de Sallent de Gállego.
Pza. del Mentidero, s/n. 974 48 80 05.

Asociación Turística Valle de Tena.
Urb. Formigal. Sallent de Gállego.
974 490 196. www.valledetena.com

Asociación de Empresarios Pirineos Alto Gállego.
Paseo de la Corona, 9. Sabiñanigo.
974 482 812.
www.empresariosaltogallego.es

Asociación de Empresarios de Biescas.
Plaza de Ayuntamiento. Oficina de Turismo. Biescas. 974 485 222
www.biescasempresarial.com

SUBRUTA 3. Sobrarbe

Oficina de Turismo Comarcal del Sobrarbe.
Plaza del Castillo, Torre nordeste. Aínsa.
974 500512.

Oficina de Turismo de Aínsa.
Avda. Pirenaica, 1. 974 500767.

Oficina de Turismo de Abizanda.
Castillo. Torre Museo. 974 300372.

Oficina de Turismo de Bielsa.
Plaza Mayor, s/n. Edificio Ayuntamiento.974501127

Oficina de Turismo de Boltaña.
Avda. Ordesa, 47. 974 502 043.

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Oficina de Turismo de Broto.
Avda. Ordesa, 1. 974 486 413

Oficina de Turismo de Fanlo.
Ctra. Sarvisé-Fanlo. 974 486152.

Oficina de Turismo de Fiscal.
Avenida Jesús, 1. 974 503 003.

Oficina de Turismo de Lecina (Bárcabo).
Aparcamiento de entrada al pueblo. 974 318 453.

Oficina de Turismo de Plan.
Entrada a Plan. 974 506 400.

Oficina de Turismo de Salinas de Sin.
Cruce de las Crtas. Salinas-Plan-Bielsa. 974 504 089.

Oficina de Turismo de Torla.
Fatás, s/n. 974 486 378.

Oficina de Turismo Valle de La Fueva.
Plaza Mayor. Tierrantona. 974 507 256.

Asociación Empresarial turística del Sobrarbe.
Avda. Pineta, 3, bajo izda. Aínsa. 974 510 016.

Asociación de Propietarios de Turismo Verde de Huesca.
Avda. Ordesa, 20. Aínsa. 974 500 127.

Asociación Pirenaica para el Desarrollo del Turismo Rural (TURAL)
Plaza Gil Sastre, s/n.
Laspaúles.
974 554 020.
Plaza Mayor, s/n. Aínsa.
974 510 003.

SUBRUTA 4. Ribagorza

Oficina de Turismo de Benabarre
Plaza Mayor, 1. 974 543 000.

Oficina de Turismo de Benasque.
San Sebastián, 5. Casa de la Cultura. 974 551289.

Oficina de Turismo de Campo.
Plaza Cabo Vila, 1. 974 550 000.

Oficina de Turismo de Castejón de Sos.
Avda. El Ral, 39. 974 553 000.

Oficina de Turismo de Graus.
Espacio Pirineos. Plaza de la Compañía, 2. 974 540 001.

Oficina de Turismo de Montanuy.
Cruce Ctras. N-230 y N-260 (N-260, P.K. 354) 974 554009

Oficina de Turismo de Torreciudad.
Santuario de Torreciudad. 974 304025.

Oficina de Turismo de Viacamp.
Única, Carretera Nacional 230 (entrada al pueblo) 974 343780.

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Ruta 2

SUBRUTA 1. Cinco Villas

Oficina de Turismo de Sos del Rey Católico.
Centro de Interpretación «Fernando II de Aragón». Palacio de Sada s/n.
948 888 524. Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Uncastillo.
Centro de Interpretación de Arte Religioso del Prepirineo.
San Martin de Tours s/n.
976 679 061. Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Sádaba.
Caseta del Parque s/n.
Ayto de Sádaba. Pza.Aragón 1.
699425834. Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Ejea de los Caballeros.
Paseo del Muro 2, duplicado bajo.
976 66 41 00.
Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Tauste.
Pza. España 1. 976 854 950.
Apertura: Pediodo estival.
Concertar cita resto del año.

Oficina de Turismo Comarcal.
Calle Concordia 10. Ejea de los Caballeros. 976 662 962.
Abierta todo el año.

Asociación de Turismo de Cinco Villas (CIVITUR)
Calle Concordia 10. Ejea de los Caballeros. 976 662 962.
Periodo de apertura: Todo el año.
www.civitur.es

SUBRUTA 2. Hoya de Huesca

Punto de información turística de Almudévar.
974 250 002. Abierta en verano.

Oficina de Turismo de Ayerbe.
Pza. Ramón y Cajal, s/n.
974 38 00 25. Abierta en verano.

Punto de información turística de Alcalá de Gurrea.
974 292 170. Abierta en verano.

Punto de información turística de Biscarrués.
974 382 008. Abierta en verano.

Oficina de Turismo de Loarre.
Carretera (Bajo torre iglesia).
974 38 26 09. Abierta en verano.

Punto de información turística de Murillo de Gállego.
974 383 125. Abierta en verano.

Punto de información turística de Nueno.
974 271 081. Abierta en verano.

Oficina de Turismo de Bolea.
Plaza Mayor, 1. 974 27 22 00.
Abierta en verano.

Oficina de Turismo de Huesca.
Plaza López Allué, s/n (antiguo mercado). 974 29 21 70

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca.
Pza. Luis López Allué, nº 3, 1ª. Huesca.
974 227 943
www.hosteleriahuesca.com

Asociación de Turismo Verde de Huesca.
Miguel Servet, 12.Central de Reservas de Turismo Verde: 902 294 141.
www.turismoverde.es

SUBRUTA 3. Somontano de Barbastro

Oficina de Turismo de Alquézar.
Entrada Sur del Pueblo. 974 318940.
Abierta todo el año

Oficina de Turismo de Barbastro.
Avda. La Merced, 64.
Conjunto San Julian y Santa Lucía.
974308350. Abierta todo el año.

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Oficina de Turismo de El Grado.
Barrio de Cinca, s/n. Ctra. A-138.
974 304021. Abierta verano y puentes.

Oficina de Turismo de Rodellar.
Ctra. Bierge-Rodellar, s/n. 974 318 102.
Abierta verano y puentes.

Oficina de Turismo de Colungo.
Centro de Interpretación de Arte Rupestre. 974 318 185. Abierta verano y fines de semana.

Oficina de Turismo de Naval.
Obradores, s/n. 974 300 503. Abierta verano y fines de semana.

Asociación de Empresarios de la Sierra de Guara.
Centro de Iniciativas Empresariales.
Saint Gaudens, 1. Barbastro.
974 308 803.

Asociación de Empresarios de Barbastro
Saint Guadens, 1 (CIE). Barbastro.
974 308 803.

SUBRUTA 4. Cinca Medio y Litera

Oficina de Turismo de Fonz.
Pza Mayor, 3. 974 412 001.

Oficina de Turismo de Monzón.
Pza Mayor 4 Bajos. 974 417 774.
Castillo de Monzón. 974 417 791.

Oficina Comarcal de Turismo «Cinca Medio»
Blas Sorribas. 974 416 826.

Asociación de Turismo Recreativa y Cultura «Litera Turística»
San Blas nº1. Tamarite de Litera.

Ruta 3

SUBRUTA 1. Ribera Alta del Ebro

Oficina de Turismo de Alagón.
Pza. de San Antonio, 2. Casa de Cultura.
976 611 814.

Oficina de Turismo de Gallur.
Ayuntamiento. 976 864 073.

Asociacion de Empresarios Turísticos de la Comarca de la Ribera Alta del Ebro Riberaltur.
Vergeles, s/n. Ayuntamiento de Cabañas de Ebro. www.riberaltur.es

SUBRUTA 2. Los Monegros

Turismo-Comarca de los Monegros
Avda. de Huesca, 24 Pasaje
974 570 701.

SUBRUTA 3. Ribera Baja del Ebro y Bajo Aragón Caspe

Oficina de Turismo de Caspe.
Pza. España nº 1 (Casa Palacio Piazuelo Barberán). Caspe. 976 636 533.

Comarca Ribera Baja del Ebro.
Avda. Constitución, 16. Quinto.
976 179 230.

Comarca Bajo Aragón Caspe - Baix Aragón Casp. Barcelona, 20. Caspe.
976 639 027.

SUBRUTA 4. Bajo Cinca

Oficina Municipal de Fraga.
Pza. España nº1. 974 470 050.

Oficina de Turismo de Mequinenza.
Pza. Ayuntamiento nº 5 bj. 976 464136.

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Ruta 4

SUBRUTA 1. Tarazona y Campo de Borja

Oficina de Turismo de Tarazona. Pza. de San Francisco, 1. 976 640 074.

Oficina de Turismo de Vera de Moncayo. Ctra. Z-372. Junto piscinas municipales. 976 64 90 00. Sólo abierta en verano.

Oficina de Turismo de Borja. Plaza España, 1. Ayuntamiento Borja. 976 852 001.

Asociación de casas rurales del Moncayo. Cabezo de la Mata, 4. Tarazona. 620 087 577.

SUBRUTA 2. Calatayud y Aranda

Oficina de Turismo de Ateca. Plaza España, 5, 2º. 976 842 705.

Oficina de Turismo de Calatayud. Plaza del Fuerte, s/n. 976 886 322.

Oficina de Turismo de Jaraba. Plaza Afán de Ribera. 976 872 823.

Oficina de Turismo de Nuévalos. Torreón de Nuévalos.

Oficina de Turismo de Aranda de Moncayo. Escuelas, s/n. 976548090. Abierta sólo en verano viernes, sábados y domingos.

Oficina de Turismo de Brea de Aragón. Oriente, 18. 976 824141 / 976 820462

Oficina de Turismo de Gotor. Convento de los Dominicos. 976 820468 / 976 548024 Abierta sólo en verano.

Oficina de Turismo de Illueca. Plaza del Castillo, s/n. 976 820 055.

Oficina de Turismo de Mesones de Isuela. Castillo. Mesones de Isuela. 976 605 734.

Asociación Cultural Rural (Asociación Viviendas Turismo Rural). Doctor Nicasio Mariscal, 38. Bijuesca. 690 093007 / 690 093165 www.calatayudrural.es

SUBRUTA 3. Campo de Cariñena y Valdejalón

Oficina de Turismo de La Muela. La Balsa, 1. 976 149 965.

Ruta 5

SUBRUTA 1. Campo de Belchite

Oficina de Turismo de Fuendetodos. Cortes de Aragón, 7. 976 14 38 67.

Oficina de Turismo de Azuara. Extramuros, s/n. 690 639 602.

Cabeltur. 18 de Julio, 12. Belchite. 976 830 104. www.turismoverdezaragoza.com

SUBRUTA 2. Bajo Martín y Andorra-Sierra de Arcos

Oficina de Turismo Comarcal de Andorra-Sierra de Arcos. Po. de las Minas, s/n. (Antiguas oficinas de Endesa). Andorra. 978 88 09 27.

Oficina de Turismo de Andorra. Aragón, 17 (Centro Pastor de Andorra). 978 84 31 64.

Oficina de Información de Albalate del Arzobispo. Plaza de la Iglesia, s/n. 600 24 72 81.

SUBRUTA 3. Cuencas Mineras

Oficina de Turismo de Aliaga Paraje La Morta. Camping Municipal. 978 77 13 77. Abierta en verano.

Oficina de Turismo de Montalbán. Subida a la Iglesia. 978 750 452. Abierta en verano.

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Ruta 6

SUBRUTA 1. Bajo Aragón

Oficina de Turismo Comarcal del Bajo Aragón.
Mayor, 13. Alcañiz. 978 834 386.

Oficina de Turismo de Alcañiz.
Mayor, 1. 978 83 12 13.

Oficina de Turismo de Alcorisa.
Pza. San Sebastián, 1. 978 841 112.

Oficina de Turismo de Más de las Matas.
Las Escuelas, 2. 978 84 88 07.

Oficina de Turismo de Calanda.
Mayor, 48. 978 84 65 24.

Asociación de Turismo Rural de la Comarca del Mezquín.
San José, 7. Torrevelilla. 978 85 24 62.

SUBRUTA 2. Mezquín y Matarraña

Oficina de Turismo Comarcal del Matarraña.
Avda. Cortes de Aragón, 7.
Valderrobres. 978 89 08 86.

Oficina de Turismo de Beceite.
Villaclosa, 9. 978890468.

Oficina de Turismo de Calaceite.
Sagrado Corazón, 33. 978 85 12 93.

Oficina de Turismo de Peñarroya de Tastavins.
Santuario de la Virgen de la Fuente.
978 89 66 67.

Alternativa rural. Asociación de VTR del Matarraña.
Villaclosa, 9. Beceite. 978 890 468.

Ruta 7

SUBRUTA 1. Campo de Daroca y Jiloca

Oficina de Turismo Comarcal del Campo de Daroca.
Mayor, s/n. Gallocanta. 976 803 069.

Oficina de Turismo de Anento.
La Plaza, 2. 976 805 961.

Oficina de Turismo de Daroca.
Plaza de España, 4. 976 800 129.

Oficina de Turismo de Calamocha.
Pasaje Palafox, 4. 978 730 515.

Oficina de Turismo de Monreal del Campo. Plaza Mayor, 10
(Casa de Cultura). 978 863 236.

Punto de Información Turística de Tornos. Pza. de España. 978 734301.

Punto de Información Turística de Peracense.
La Iglesia. (Ayuntamiento) 978 865 827.

Asociación de Viviendas de Turismo Rural CASATUR. Pza. de España, 4.
Daroca. 976 800 969

SUBRUTA 2. Sierra de Albarracín

Oficina de Turismo Comarcal de la Sierra de Albarracín
San Antonio, s/n. Albarracín.
978 710 262.

Oficina de Turismo de Bronchales.
Carretera s/n. 978701038.
Abierta en verano, Semana Santa, Navidad y puentes.

Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín.
Crta. Comarcal A-1512, km. 44.
Tramacastilla.

Asociación de Viviendas de Turismo Rural Sierra de Albarracín.
Los Pozos, 9. Pozondón .

Asociación de Artesanos Agroalimentarios de la Sierra de Albarracín.
Crta. Comarcal A-1512, km. 44.
Tramacastilla.

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Ruta 8

SUBRUTA 1. Maestrazgo

Oficina de Turismo de Cantavieja.
Mayor, 15. 964 185 414.
Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Castellote.
Pza. Virgen del Agua, s/n.
Abierta todo el año.

C.I. de los Templarios en el Maestrazgo.
Torreón Templario. Plaza Virgen del Agua. Castellote.
Abierto todo el año

Oficina de Turismo de Iglesuela del Cid.
Fuente Nueva. Caseta de Turismo.
Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Villarluengo.
Centro de Interpretación de la Naturaleza. Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Molinos.
Torre cárcel. Bajos Ayuntamiento.
Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Mirambel.
Bajos del Ayuntamiento
Abierta en verano y puentes.

Oficina de Turismo de Pitarque.
Pza. Estudio, s/n
Abierta en verano y puentes.

Oficina de Turismo de Villarroya de los Pinares.
Antigua Cárcel. Crtra. Cantavieja, s/n
Abierta en verano y puentes.

Oficina de Turismo de Tronchón.
Bajos del Ayuntamiento.
Abierta en verano y puentes.

Oficina de Turismo de Fortanete.
Cárcel y C. I. de los Pinares.
Abierta en verano y puentes.

Oficina de Turismo de Allepuz.
Bajos del Ayuntamiento.
Abierta en verano y puentes

Asoc. Empresarios Turísticos Maestrazgo.
San Antonio, 17. Castellote.
978887561.

Maestur-Faratur.
Plaza Cristo Rey. Cantavieja.
978 887 852.

SUBRUTA 2. Gúdar-Javalambre

Oficina de Turismo de Alcalá de la Selva.
Calle Castillo Bajo, 2.
978 801226.
Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Manzanera.
Plaza de la Cultura, 4.
978 781 882.
Abierta sólo en verano.

Oficina de Turismo de Mora de Rubielos.
Diputación, 2. 978 806132.
Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Mosqueruela.
Santa Engracia. Centro Público Multicultural 978807007 / 978805128.
Abierta sólo en verano.

Oficina de Turismo de Puertomingalvo.
Mayor, 11.
978802051 y 978804096
Abierta sólo en verano. Resto del año, domingos y festivos.

Oficina de Turismo de Rubielos de Mora.
Pl. Hispano América, 1.
978 804096.
Abierta todo el año.

Oficinas de turismo y Asociaciones Turísticas

Oficina de Turismo de Valdelinares.
Pza. de la Iglesia, s/n.
978 89 66 67.
Abierta todo el año.

Oficina de Turismo de Sarrión.
Calle Cantones, 1.
Abierta sólo en verano.

Oficina de Turismo de Linares de Mora.
Pza. Mayor, 1 (es la misma dirección que la del ayuntamiento).
978 802001.

Asoc.Turismo Rural Gúdar-Javalambre. (Jalgur)
Pl. Cultura, 4.
Manzanera. 978 781 708.

Asoc.Turística Sierra de Gúdar (ATUSIG).
Diputación s/n. Mora de Rubielos.
639 346 057.

Asoc. Turística Sª Javalambre (ATUJAV).
Concejo. s/n. La Puebla de Valverde.
978 670268.

Federación Turística ARAGÓN SUR.
Diputación s/n. Mora de R.
978 800 529.

Saborea Aragón
Guía de Turismo Rural Agroalimentario

INTRODUCCIÓN pg 4

RUTA 1

LOS SECRETOS DE LA MONTAÑA pg 10

1.- JACETANIA.
Alrededor de las setas por los valles de Ansó y de Hecho pg 14

2.- ALTO GÁLLEGO. La ganadería de la montaña pg 26

3.- SOBRARBE. Bajo el impulso de la caza pg 38

4.- RIBAGORZA. Trufa y embutidos, de la mano pg 46

RUTA 2

SOMONTANOS Y LLANURAS DE VINO, OLIVOS Y FRUTALES pg 56

5.- CINCO VILLAS. La variada despensa de las Cinco Villas pg 60

6.- HOYA DE HUESCA.
Los productos naturales de la Hoya de Huesca pg 74

7.- SOMONTANO DE BARBASTRO.
Paraíso de vino y aceite y a las faldas del Pirineo pg 88

8.- CINCA MEDIO Y LITERA.
Vacuno y mucho más por la Litera y el Cinca Medio pg 100

RUTA 3

BUSCANDO LA FÉRTIL RIBERA DEL EBRO pg 112

9.- RIBERA ALTA DEL EBRO. La borraja, reina de la huerta pg 116

10.- LOS MONEGROS.
Contrastes gastronómicos en los Monegros pg 126

11.- RIBERA BAJA DEL EBRO Y BAJO ARAGÓN-CASPE.
La despenda de los meandros del Ebro, el Mar de Aragón y el Bajo Matarraña pg 138

12.- BAJO CINCA. El paraíso de la fruta pg 150

RUTA 4

CULTO AL VINO EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA pg 160

13.- TARAZONA Y EL MONCAYO - CAMPO DE BORJA.
Riqueza natural a la sombra del Moncayo pg 164

14.- CALATAYUD Y ARANDA.
De sorpresa en sorpresa por los ríos Jalón, Aranda e Isuela pg 176

15.- CAMPO DE CARIÑENA Y VALDEJALÓN.
Tierra de vinos centenarios pg 188

RUTA 5

ARAGÓN INTERIOR pg 202

16.- CAMPO DE BELCHITE.
Productos de calidad en una tierra de contrastada dureza pg 206

17.- BAJO MARTÍN Y ANDORRA SIERRA DE ARCOS.
Apuesta decidida por la gastronomía tradicional pg 218

18.- CUENCAS MINERAS.
Curados y embutidos en territorio minero pg 230

RUTA 6

PASEANDO ENTRE OLIVOS Y ALMENDROS pg 242

19.- BAJO ARAGÓN. Olivos y melocotoneros con denominación pg 246

20.- MATARRAÑA. Apostando por la agricultura ecológica pg 256

RUTA 7

CURADOS, AZAFRÁN Y MUCHA PASTA pg 268

21.- CAMPO DE DAROCA Y JILOCA.
Por las tierras altas del Campo de Daroca y el Jiloca pg 272

22.- SIERRA DE ALBARRACÍN.
Turismo y gastronomía, de la mano pg 284

RUTA 8

LA TRUFA: DIAMANTE EN TIERRAS TUROLENSES pg 296

23.- GÚDAR-JAVALAMBRE. La trufa, una embajadora de lujo pg 300

24.- MAESTRAZGO. Pocos, pero muy unidos pg 312

OFICINAS DE TURISMO Y ASOCIACIONES TURÍSTICAS pg 324

Saborea Aragón

Una forma diferente de hacer turismo por Aragón, conociendo la cultura gastronómica y agroalimentaria de sus pueblos, explorando sus formas de vida y costumbres a través de sus productos y descubriendo la riqueza productiva que aporta la industria agroalimentaria. Así de sugerentes, distintas y cautivadoras son las propuestas que encontrarás en esta Guía de Turismo Rural Agroalimentario por el territorio aragonés. 24 recorridos agrupados en ocho grandes rutas que muestran una comunidad rica y diversa en la que la climatología, el terreno y otros factores ambientales ofrecen una variada gama de productos, cultivos y cocinas.

saborEAR
Pon Aragón en tu Mesa