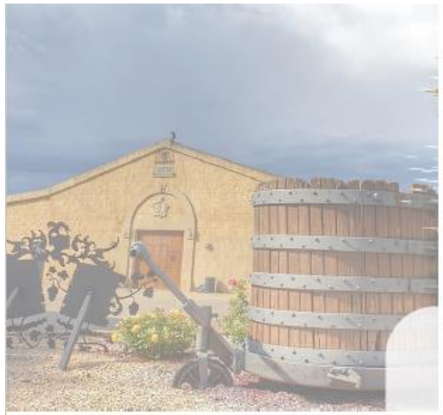
RUTAS DE PRODUCTOS Y PRODUCTORES EN CINCO VILLAS

23 de Marzo de 2021



VISITAS

AGROALIMENTARIAS

La despensa

DE LAS

CINCO VILLAS

Un recorrido para despejar la mente con gusto, delicadeza y pasión por una tierra

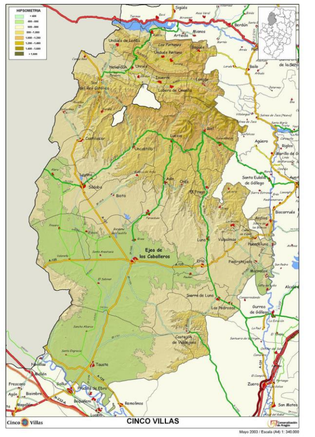
CVTUR Asociación de Turismo de las Cinco Villas

GOBIERNO DE ARAGON

COMARCA DE LAS CINCO VILLAS

UBICACIÓN: Entre los Pirineos y la depresión del Ebro: Regadíos para el aprovechamiento agrícola y ganadero. Rico patrimonio histórico y natural: flora, fauna, humedal, monte.

DIVERSIDAD: Rico y variado patrimonio gastronómico que da lugar a platos elaborados con verduras y hortalizas regadas con el agua del Pirineo y carnes de lanar, ternera, porcino y caza.



1 / CARNE: El ternasco sería la más preciada, y el cerdo, tradición del mondongo: morcillas, bolas, chorizos y longanizas. Ternera también ha adquirido protagonismo

2 / PANADERÍA Y REPOSTERÍA: representada en numerosos dulces tradicionales: farinosos, tortas de manteca, fullatres…

3 / VINOS: de la Ribera del Gállego-Cinco Villas y Castejón de Valdejasa

4 / ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, Arbequina, empeltre y otras variedades en los últimos años incorporaciones.
C'alial Sierra de Luna

5 / MIEL, la mayor producción de las comarcas aragonesas, el 10% del total. Más de 100 apicultores, 9000 colmenas, 70 t

6 / OTROS, no menos importantes: Arroz y Legumbres, Escabechados, Nueces, Jamón, patés vegetales, migas, caracoles, ecológicos y hortalizas y queso, yogur…

EJEA Y SUS PUEBLOS

ARROZ

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

MIEL

MIGAS

CARACOLES

NUECES Y ALMENDRAS

HORTALIZAS ECOLÓGICAS

FRUTA

PAN Y REPOSTERÍA

PASTELERÍA

VINOS

(CONGELADORA)

Miel
de Alfalfa regeneradora

MONTEOLIVET
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- ARBEQUINA-
OBTENIDO MEDIANTE PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS Y EXTRACCIÓN EN FRÍO
CTRA BARDENA-PINSORO, KM 1,9. 50694 BARDENAS (ZARAGOZA)-976 66 80 61- 2L

NUEZ CÁSCARA
CATEGORÍA EXTRA
CALIBRE +34
ORIGEN ESPAÑA
PESO NETO:
350
Ramón Pueyo
NUECES
COSECHA PROPIA
Teléfono 629 302 225

AS
de Sepia
2L

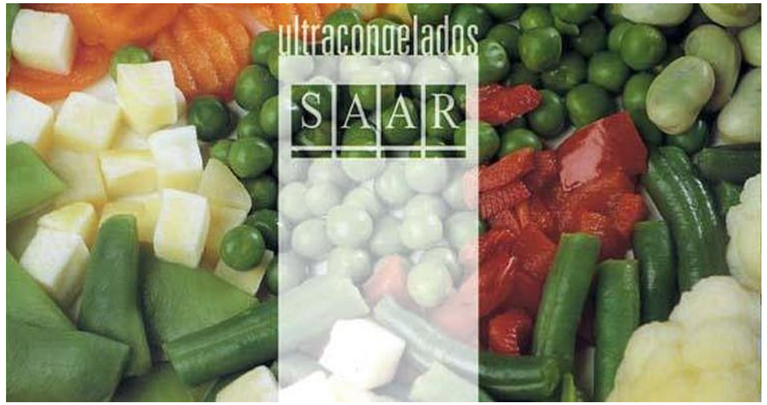
AS
de Sepia

migas
el pastorcico

Milvus
PICUAL
Alía
VERDEAL
Milvus
NEGRAL
Milvus
EMPELTRE

Olivalia

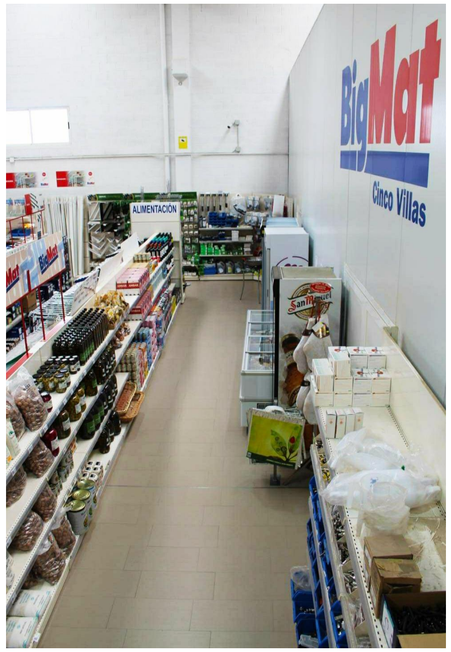
La Botillería
La Botillería


ultracongelados
SAAR

ASIETE
ASIETE

BODEGAS
Tjeanas
UN
UN
UN
UN

DÓNDE COMPRAR-



DÓNDE COMER

VIAJAR POR LAS CINCO VILLAS

PINSORO

LA MATACÍA EN CASA

TORTA DE **MANTECA**- IBÉRICO MARINO
JUDIÓN-**TORREZNO**-PIPARRAS
PAN-**MORCILLA**-MANZANA

EJEA

BODEGAS EJEANAS (ALCACHOFAS DE LA RIBERA, QUINOA, GAMBAS...)

SOS DEL REY CATÓLICO

EL AJOARRIERO
SALAZÓN-PISTO DE VERDURAS-HUEVO

UNCASTILLO
POTATO DE CARRILLERA DE CERDO Y MOLE POBLANO

LUESIA

SARMIENTO-SECRETO-BARBACOA

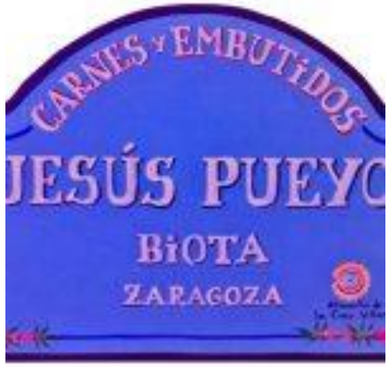
SÁDABA

MI PIJAMA
HELADO DE FLAN-PIÑA COLADA-ESPUMA MELOCOTÓN Y GUINDAS EN BIZCOCHO

PAN ARTESANO UNCASTILLO, SOLAN DE CABRAS Y VIÑAS DEL VERO JÓVEN
35€ (IVA INCLUIDO)

BIOTA

TERNERA
JAMÓN Y EMBUTIDOS
HUEVOS CAMPEROS
QUESO, YOGUR, ..
PAN Y REPOSTERÍA


CARNES Y EMBUTIDOS
JESÚS PUEYO
BIOTA
ZARAGOZA

P&D
Martínez
PRODUCTO ARTESANO
BIOTA

PANADERÍA
REPOSTERÍA
BIOTA
MANTECADOS DE BIOTA

CASTEJÓN DE VALDEJASA

EL CORRAL DEL TÍO NICASIO

ESCABECHADOS Y VINOS

TAUSTE

Precinto de Garantía
COLMENAR "El Rosario"

OLI
TAUS

Panadería - Repostería
ANTONIO ISASA E HIJOS, S.C.
Nº R.D.G.S. 20.496-Z
DESPACHO: C/ San Isidro, 4 - Tel. 976 85 51 38

CARMEN
DE ANSO
Aceite de Oliva Virgen Extra
ANSO
3L

DULCES LOCURAS

VERY GOOD ROLLO

SÁDABA LAYANA

ORÉS BIEL LUESIA

(Erla, Luna...)

UNCASTILLO

Licor de Hierbas
Licor de Miel y Naranja
Limonchelico
Pate de Pimientos
Pate de Berenjena
Pate de Tomates Secos
Pate de Boletus

Pan
Pemán
ORNO
ARIAS

Casa Causin

SIERRA DE LUNA

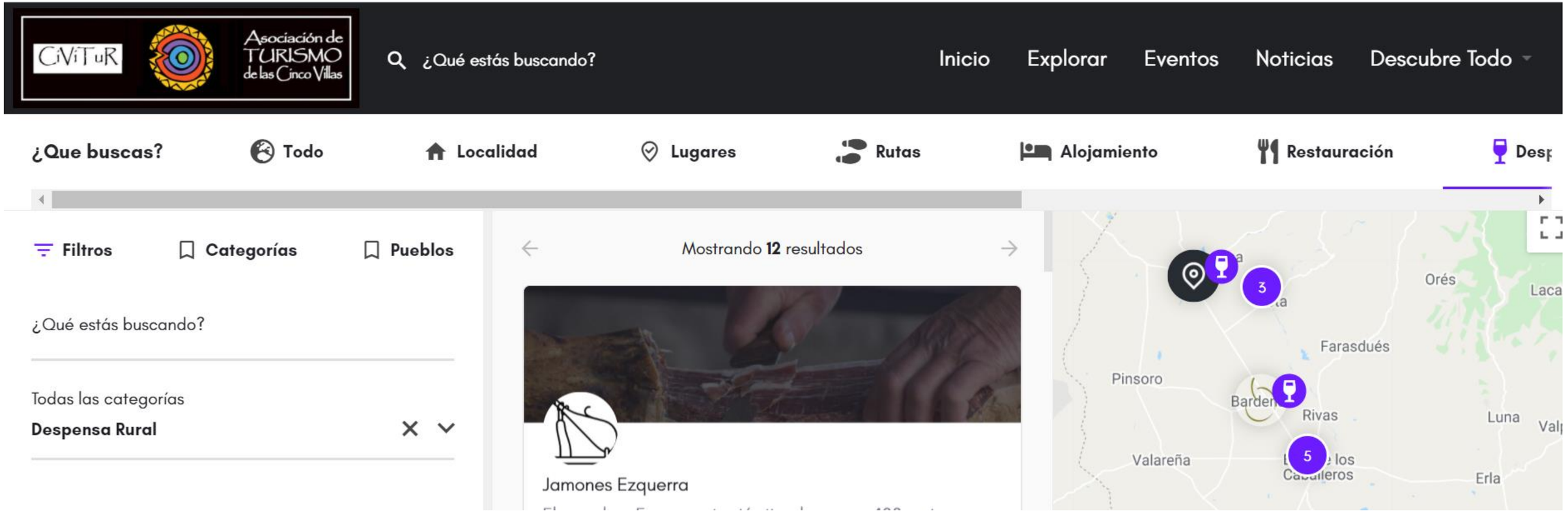
EL FRAGO

SOS DEL REY CATÓLICO

LOS PINTANOS

VISITAS AGROALIMENTARIAS PROPUESTAS CIVITUR Y PRODUCTORES

VISITAS AGROALIMENTARIAS PROPUESTAS CIVITUR Y PRODUCTORES



VISITAS AGROALIMENTARIAS PROPUESTAS CIVITUR Y PRODUCTORES

VISITAS AGROALIMENTARIAS PROPUESTAS CIVITUR Y PRODUCTORES

CiViTuR Asociación de TURISMO de las Cinco Villas

¿Qué estás buscando?

Inicio Explorar Eventos Noticias Descubre Todo

Descripción

En Apicola Cinco Villas nos gusta cuidar tanto de los clientes como lo hacemos de las abejas, por eso os ofrecemos productos de una alta calidad extraídos directamente de nuestras colmenas, conservando así toda su pureza y beneficios. Además, nos encanta contar lo fascinantes e importantes que son estos pequeños insectos para conservar nuestro equilibrio vital, por eso, realizamos visitas guiadas a nuestras instalaciones, en donde os damos a conocer el apasionante mundo de la apicultura.

Ubicación

Galería

VISITAS AGROALIMENTARIAS PROPUESTAS CIVITUR Y PRODUCTORES

LA DESPENSA DE LAS CINCO VILLAS

SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE

SÁDABA

No hay mejor punto de encuentro para comenzar la jornada, a las **10h**, que la **Hospedería de Sádaba**, cuyas paredes albergan arte, historia cultura y... ¡mucha simpatía!

Nuestro recorrido nos llevará al **molino de harinas naturales de Ecotambo**, un precioso y apasionante proyecto familiar que apuesta por la agricultura ecológica para la elaboración de uno de los panes más sabrosos de Aragón.

Ese mismo pan es el que hornean en la **Panadería Julio y Yolanda**, donde disfrutaremos de un taller de elaboración de pan y tortas caseras con los panaderos más acogedores y risueños de la zona.

A las **14h** volveremos a la **Hospedería**, donde disfrutaremos de su maravillosa cocina antes de hacer una **visita a la villa y al emblemático Castillo de Sádaba** justo antes de nuestro regreso a casa, a las **18h**.

DOMINGO 8 DE NOVIEMBRE

BARDENAS

El **Bar El Baño** de Bardenas es ya uno de los establecimientos más populares de las Cinco Villas. ¡Qué almuerzos! En él nos reuniremos a las **9:30h** antes de **visitar los preciosos nogales y olivos** en tierras bardeneras, cuyos profesionales nos mostrarán el encanto de su **almazara** y su **taller de nueces**.

A escasos 3 minutos en bus comeremos en el restaurante del **Complejo Bolaso bajo la mejor atención y simpatía. ¡A** las **14h como un clavo!**

El recorrido vespertino nos llevará de visita a la **Casa del Colono** y a la historia de los pueblos de colonización, indudablemente ligada al agua y a su agricultura, que tienen como gran escaparate el **Museo Aquagraria,** última parada antes de nuestro viaje de vuelta, a las **18:30h.**

LUNES 9 DE NOVIEMBRE

EJEA

Un lunes de otoño en Ejea a las **9h** solo puede empezar en el **Restaurante El Salvador,** ubicado a pocos metros de la joya románica la Iglesia del Salvador, que **visitaremos junto al resto de la villa** al mediodía. Pero antes de eso...

Gozaremos de unas visitas de rechupete, únicas en la capital cincovillesa, donde se elaboran dos de los líquidos más exclusivos de nuestra localidad en las maravillosas instalaciones de **Bodegas Ejeanas** y en el **Centro de Interpretación Abejas del Prepirineo**, de **Apícola Cinco Villas**.

Tras una **comida libre a las 14h** para disfrutar de los mejores establecimientos del municipio, remataremos la jornada con una visita al **Museo Aquagraria,** centro agropecuario de referencia, y una última visita a Ejea ante antes de las **19h**, hora de partida,

GOBIERNO DE ARAGON

CiViTuR Asociación de TURISMO de las Cinco Villas

INSCRIPCIÓN GRATUITA

Envía un correo electrónico a: civitur@civitur.es.
Indica tu **nombre y apellidos, DNI y teléfono de contacto.**

10 PLAZAS LIMITADAS

POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN

LA DESPENSA DE LAS CINCO VILLAS

SÁBADO 14 DE NOVIEMBRE

BIOTA

Nos vemos en Biota, ¿dónde? Pues claro, ¡en su bonita Plaza del pueblo!

Allí bien puntuales, a las **9:30h,** para hacer una visita de las de disfrutar al aire libre para conocer una de las mejores ganaderías de ovino y bovino de las Cinco Villas, antes de catar la famosa **BioTTernera** y los maravillosos quesos de la **Quesería de Biota.**

¡Pero aún no terminamos de dar gusto al paladar! El **Bar Junior** de Biota nos deleitará con una comida a las **14h** basada en los mejores productos sorpresa de las Cinco Villas.

No quedará otra que bajar la comida con un paseico de lo más agradable por las calles del pueblo de la mano de dos de los mejores conocedores de sus tesoros. Alegres y encantadores ellos, ¡ven a conocerlos!

Y antes de irnos a casa en el bus de las **18:30h** disfrutaremos del último placer del día. La guinda del pastel: nuestra visita a la bodega de **Señorío Cinco Villas** con su respectiva cata para dejarse embaucar por una buena siesta en el viaje de vuelta

DOMINGO 15 DE NOVIEMBRE

CASTEJÓN DE VALDEJASA

¡Habrá flechazo entre tú y Castejón seguro! El enamoramiento empezará en el **Bar Carlos** a las **9:30h.**

Y, cómo no, saldremos al campo para ver las **Abejas de Cándido,** el arte de la apicultura y su resultado en una deliciosa miel cincovillesa.

Aprovecharemos para dar un paseo por el pueblo para ver sus principales atractivos antes de uno de los platos fuertes de la jornada: **El Corral del Tío Nicasio y sus viñas,** una experiencia que se queda grabada en las papilas gustativas de cualquier comensal gracias a sus caldos y a sus deliciosos escabechados... ¡de Castejón para el mundo!

Tras comer a las **14h** haremos una visita al pueblo para bajar el bocado y hacer más llevadera la vuelta a casa, que será a las **17h** de la tarde.

GOBIERNO DE ARAGON

CiViTuR Asociación de TURISMO de las Cinco Villas

INSCRIPCIÓN GRATUITA

Envía un correo electrónico a: civitur@civitur.es.
Indica tu **nombre y apellidos, DNI y teléfono de contacto.**

10 PLAZAS LIMITADAS

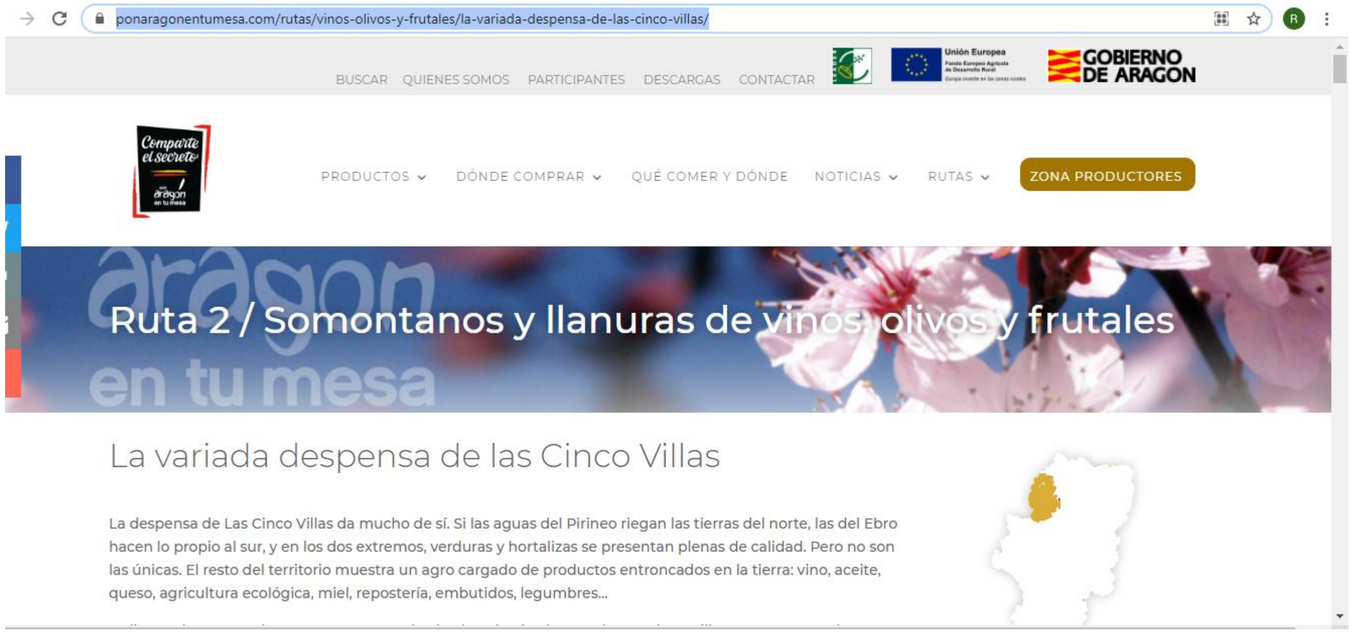
POR ORDEN DE INSCRIPCIÓN

La despensa de las Cinco Villas un recorrido para despejar la mente con gusto

https://civitur.es/wp-content/uploads/2021/01/video_despensa_cinco_villas.mp4

RUTAS AGROALIMENTARIAS SABOREA ARAGÓN

https://ponaragonentumesa.com/rutas/vinos-olivos-y-frutales/la-variada-despensa-de-las-cinco-villas/



FOLLETO DESPENSA CINCO VILLAS

por lotes en Biota, y en esta localidad también encontramos un secadero de Jamón. Muy importante la cabaña de ovino en la comarca, en poblaciones como Tauste o Ejea. Destacar la tradición de los escabechados, convertida en medio de vida, en Castejón de Valdejasa.

Vinos y Licores: Licores encontramos en Uncastillo y Vinos en Ejea, Biota, Sierra de Luna y Castejón de Valdejasa. Vino ecológico y vinos de la ribera del Gállego- Cinco Villas. Principalmente de Garnachas, Tempranillo, Cabernet, Sauvignon y Merlot. También Moscatel y de Cepas centenarias en Castejón de Valdejasa.

Otros: Caracoles, Huevos, Legumbres, Gominolas de licor, trufa.
Merecen mención también en este apartado otros que no por no tener gran representación productiva, no son importantes, unos por novedosos, como son las gominolas de licor que se elaboran en Tauste, y otras por tradicionales, aunque en peligro de desaparición, como son las Judías de Luesia. Caracoles encontramos en Ejea: en conserva, semiconserva y cocinados. Y nuevos productos asoman también a nuestra comarca, como es la trufa, que aunque es pronto para consumirla, sí comienzan las plantaciones a dar su primeros "frutos".

No te puedes perder:

Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, Jornadas Micológicas de las Cinco Villas, Fiesta del Escabechado en Castejón de Valdejasa, Muestra de Repostería en Uncastillo, Día del Farinoso en Layana.

Alguna **bibliografía** de las Cinco Villas:

GUISANDERAS DE RIVAS.
Asociación Virgen de los Ángeles

UNOS CUANTOS ESCABECHES.
Angel Conde

RECETAS DE LA COCINA DE TAUSTE.
Esther Arrieta. Asoc. Cultural El Patiaz

UNA HISTORIA DE COCINA GRABADA EN LA PIEDRA.
Chusa Portalatín

Más información de productos y productores y dónde comprarlos en
www.ponaragonentumesa.com/CincoVillas

ADEFO

Con una ubicación privilegiada, entre los Pirineos y la depresión del Ebro, la Comarca de las Cinco Villas y sus contrastes proporciona un rico patrimonio histórico y natural: flora, fauna, humedal, monte y regadíos que hacen especial el aprovechamiento agrícola y ganadero. Con todo ello disponemos de un exquisito y variado patrimonio gastronómico que da lugar a platos elaborados con verduras y hortalizas, carnes de lanar, ternera, porcino y caza, una diversidad agroalimentaria que va desde el arroz al olivar, los frutos secos, la miel, la repostería, los vinos, y otros elaborados como patés vegetales, repostería, chocolates, caracoles, escabechados o gominolas de licor. ¿quién da más?i. ¿los conoces?, te invitamos a asomarte a los alimentos de nuestra comarca.

Recorrido por los alimentos protagonistas por familias

Aceites: Más de 600 has de olivar modifican ya el paisaje de poblaciones como Tauste, Ejea, Sierra de Luna, Castejón de Valdejasa y Luna. Principalmente de arbequina y de empeltre, e introduciendo recientemente nuevas variedades como la verdeña o la royeta, la producción aproximada en los próximos años podría estar en más del millón de litros. Uno de los aceites, el de Sierra de Luna, cuenta con certificación de calidad C'alial.

Arroz: Las tierras, la altitud y latitud y la pureza de las aguas con las que se riegan, avalan la calidad de nuestro arroz, de la variedad Guadiamar principalmente, pero también Lido y Maratelli. Ejea, Valareña, Sádaba, Pinsoro son las poblaciones más representativas de su producción.

Frutos secos: Nueces, almendras y pistachos cobran cada día más importancia, cultivos alternativos a la agricultura cerealística tan importante en nuestra comarca. Importantísimo el cultivo de la almendra en Sierra de Luna, y los consumidores ya podemos adquirir nueces de Ejea.

Hortalizas, frutas y verduras: No en el volumen de los años 80 y 90, pero sigue siendo muy importante la producción de puerro, cebolla y pimiento. Verduras, frutas y hortalizas en gran proporción ecológicas tienen gran reconocimiento en mercados exteriores. Ejea, Tauste, Bardenas, Pinsoro y El Bayo son las principales poblaciones productoras. También contamos con industria transformadora, congelado, en Ejea.

Miel: La producción de miel en las Cinco Villas es la mayor de todas las comarcas aragonesas, suponiendo casi el 10 % del total de la producción aragonesa. En nuestra comarca contamos con más de 100 apicultores y más de 9.000 colmenas, que producen aproximadamente 70 toneladas de miel. Colmenas distribuidas a lo largo y ancho del territorio: Luesia, Uncastillo, Orés, Ejea, Valpalmas, Luna, Tauste, Castejón de Valdejasa, entre otras poblaciones. Aunque la mayor parte de la producción se comercializa a través de ARNA, podemos encontrar mieles y productos derivados de la colmena con marca propia en Ejea, Tauste, Orés y Layana Uncastillo. Hasta un museo de la miel podemos visitar en Ejea.

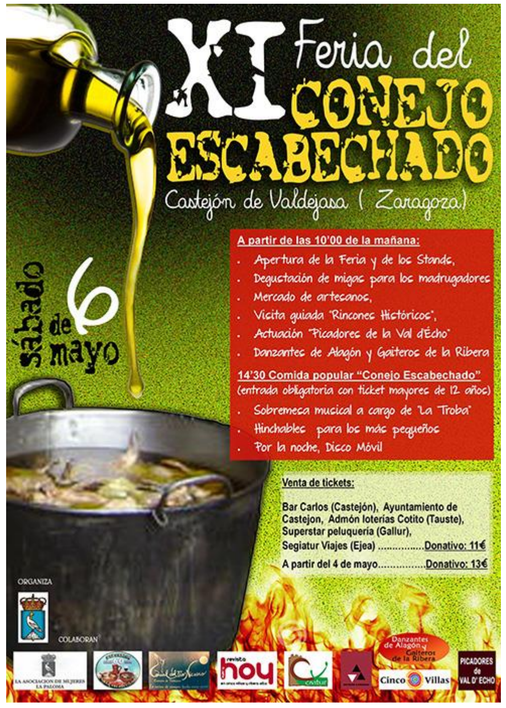
Pan Repostería, chocolates, harinas, migas: Repostería representada en numerosos dulces tradicionales: farinosos, en Rivas, Layana o Castejón, tortas de manteca en Sádaba y Uncastillo, tortas de alma en Biota o fullatres en Tauste**.** En cada pueblo de nuestra comarca hay un dulce. Migas en Ejea y Biel, Harinas ecológicas en Sádaba y chocolates de gran tradición en Sos y en Ejea. Hasta Repostería Creativa en Tauste.

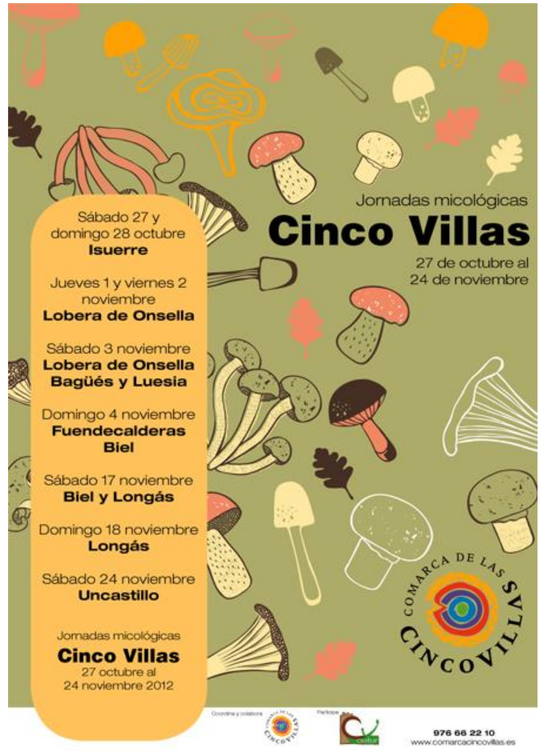
Patés Vegetales, Setas. En Uncastillo podemos encontrar artesanía alimentaria en la elaboración de patés vegetales, tan curiosos como de pisto o de calabacín con nueces. También setas deshidratadas para su consumo durante todo el año.

Productos cárnicos, jamones y embutidos. Escabechados: De los cárnicos la carne de ternasco sería la más preciada, seguida del cerdo, y su larga tradición del mondongo: morcillas, bolas, chorizos, longanizas, zagüeños. Se ha incorporado la ternera, que podemos adquirir

ACTIVIDADES GASTROALIMENTARIAS EN LA COMARCA CINCO VILLAS

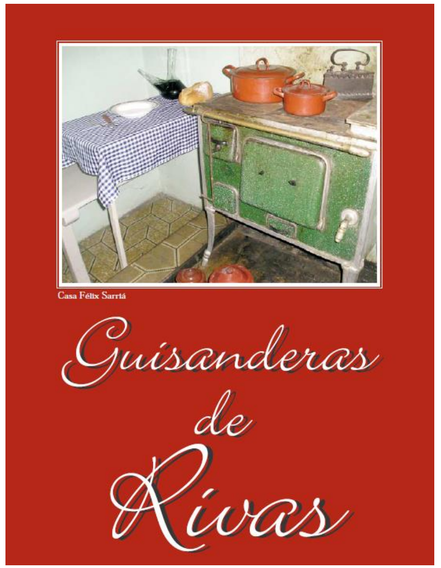
- ✓ Grupo de Acción Local: Adefo Cinco Villas de la mano de Pon Aragón en tu mesa : Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, Talleres de cocina, visitas a centros de producción.
- ✓ Muestra de Repostería en Uncastillo
- ✓ Día del Farinoso en Layana
- ✓ Mondongo Popular en Orés, Luesia, en Uncastillo
- ✓ Jornadas Micológicas de las Cinco Villas
- ✓ Jornada del Pimiento en Bardenas
- ✓ Fiesta del Escabechado- Castejón de Valdejasa
- ✓ Vinos y Tapas de las Cinco Villas
- ✓ El Vino en la Calle
- ✓ Comidas Populares
- ✓ Jornadas Gastronómicas en Rivas

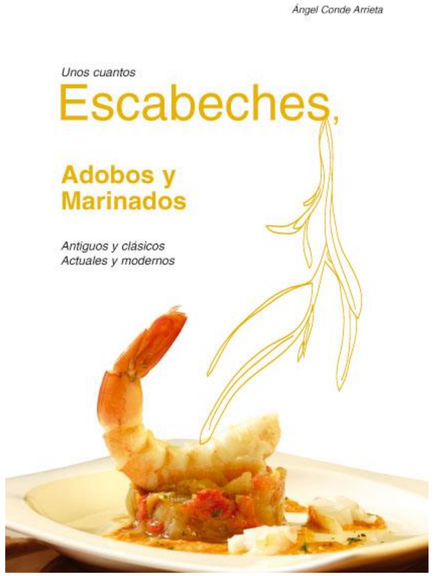


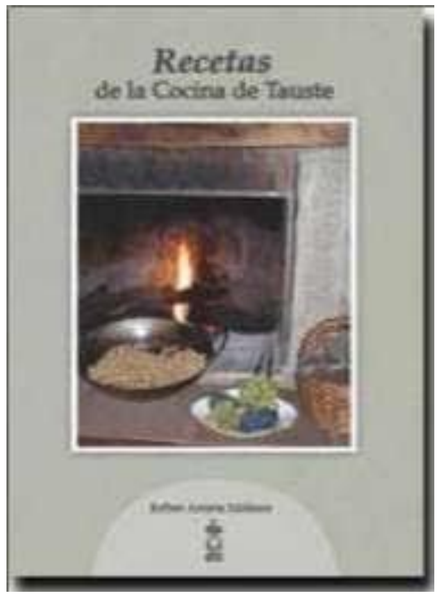


Alguna BIBLIOGRAFÍA Cinco Villas

- ✓ **GUISANDERAS DE RIVAS. Asociación Virgen de los Ángeles.**
- ✓ **UNOS CUANTOS ESCABECHES. Angel Conde-**
- ✓ **RECETAS DE LA COCINA DE TAUSTE. Esther Arrieta. Asoc. Cultural El Patiaz**
- ✓ **UNA HISTORIA DE COCINA GRABADA EN LA PIEDRA . Chusa Portalatín**

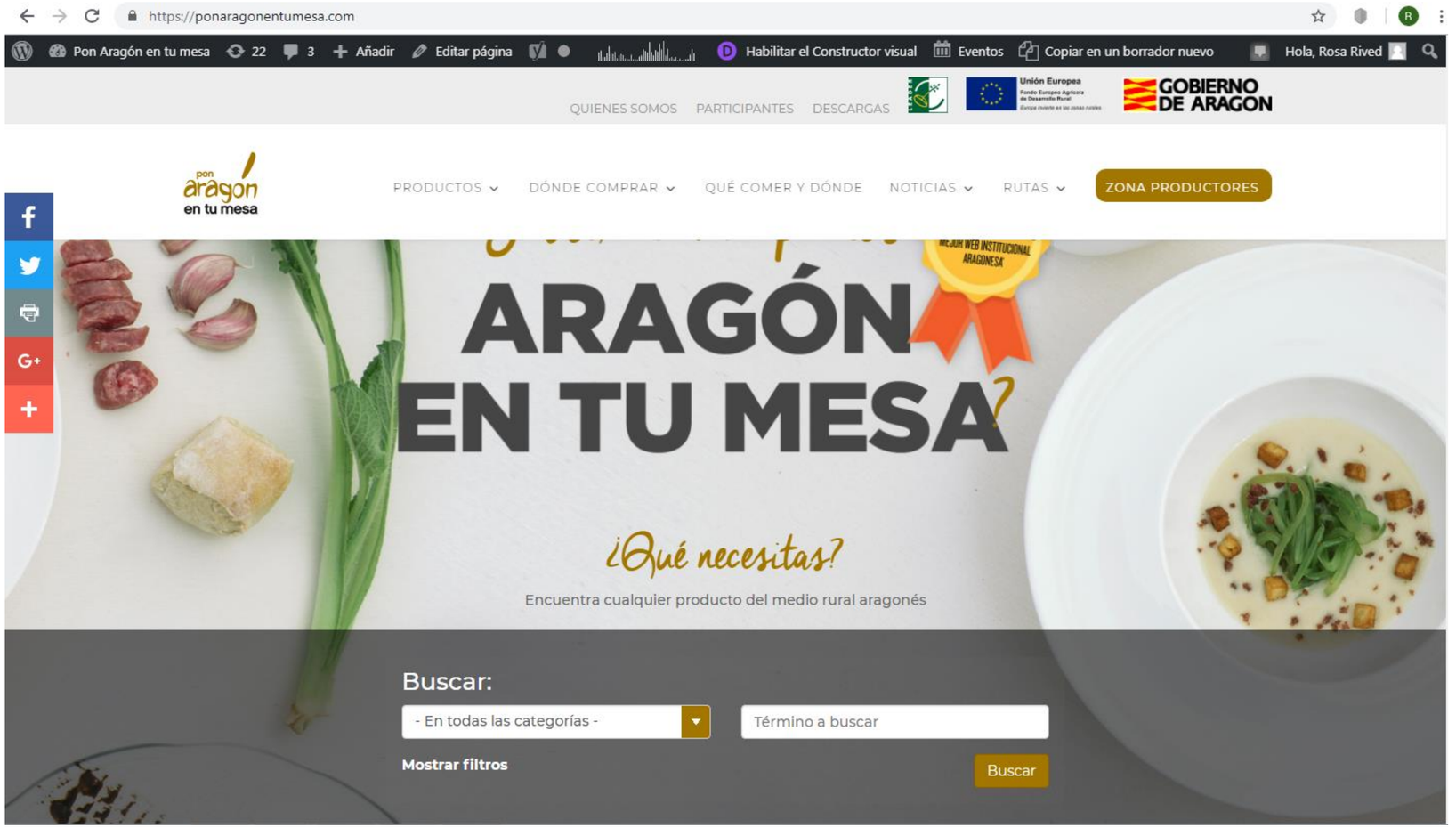






www.ponaragonentumesa.com

DESPENSA de las CINCO VILLAS



Más información en:

www.ponaragonentumesa.com,

info@ponaragonentumesa.com

ADEFO CINCO VILLAS 976 67 72 72

Técnico cooperación coordinación

630 420 820