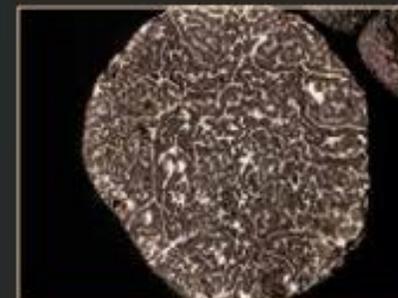


Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN EN LOS MENÚS MAS NOBLES

www.comparteelsecreto.es



Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

**PAUTAS PARA
NOMBRAR
CORRECTAMENTE A
LOS ALIMENTOS DE
ARAGÓN EN LOS
MENÚS**

**Es importante “llamar a las
cosas por su nombre” y ser
honestos con la calidad
diferenciada...**

#loqueVesEs

DOP e IGP ALIMENTARIAS



Aceite del Bajo Aragón DOP
Aceite Sierra del Moncayo DOP
Melocotón de Calanda DOP
Cebolla Fuentes de Ebro DOP
Jamón de Teruel DOP
Paleta de Teruel DOP

Ternasco de Aragón IGP
Esparrago de Navarra IGP
Carne de Ávila IGP

DOP e IGP VÍNICAS y DOP CAVA



Vino de Pago Aylés, Vino de Pago DOP Aylés
Vino DOP Cariñena
Vino DOP Calatayud
Vino DOP Somontano
Vino DOP Campo de Borja
DOP Cava

Vino IGP Bajo Aragón
Vino IGP Ribera del Gallego/Cinco Villas
Vino IGP Valle del Cinca
Vino IGP Ribera del Jiloca
Vino IGP Valdejalón
IGP Ribera del Queiles

DOPs/IGPs



- Nombrar **el producto tal como está protegido**. Son marcas registradas.
- Se recomienda: ponerlo **"entre comillas"**, con la **primera letra en mayúsculas** y acompañado del **acrónimo DOP o IGP** (sin puntos de separación)

Ejemplo: *"Ternasco de Aragón" IGP con patatas panadera.*

Ejemplo: *Pan con "Aceite del Bajo Aragón" DOP.*

- Para el caso de la "Cebolla Fuentes de Ebro" DOP y "Melocotón de Calanda" DOP, **asegurarse de que es temporada**.
- Caso excepcional: "Melocotón de Calanda" DOP en conserva, que podemos encontrarlo todo el año.
- La "Cebolla Fuentes de Ebro DOP" puede también confitarse.

DOPs/IGPs VÍNICAS



En **vinos**, sus pliegos de condiciones admiten el uso del término tradicional.

Existen 6 términos tradicionales que indican que el producto es una DOP o una IGP:

- *Vino de la tierra.*
- *Denominación de origen (DOP).*
- *Vino de pago.*
- *Vino de calidad con indicación geográfica*
- *Denominación de origen calificada (DOCa),*
- *Vino de pago calificado.*

Ejemplos:

- *DOP Cariñena o DOP Cariñena.*
- *IGP "Bajo Aragón" o Vino de la Tierra "Bajo Aragón"*
- *DOP "Aylés" o Vino de Pago "Aylés".*

Lo habitual es usar un término u otro, pero según últimas revisiones de la legislación se podrían usar los dos términos a la vez.

Ejemplo: -*DOP Vino de Pago "Aylés"*

C'ALIAL



Los productos identificados con la marca "**C'ALIAL**", (**marca de garantía de calidad del Gobierno de Aragón**) podrán citarse **en mayúscula seguido de "C'ALIAL"** (se sugiere no usar la preposición de).

Ejemplos:

- Trenza de Almudévar "**C'ALIAL**"
- Arroz "**C'ALIAL**"
- Borraja "**C'ALIAL**"...

ARTESANÍA ALIMENTARIA



En Aragón, la legislación NO reconoce como artesano al producto sino que se certifica la forma de elaboración, el proceso de elaboración, la persona y la empresa que elabora de modo artesanal. Hablamos de “empresas artesanas” y de “maestros artesanos”.

A pesar de no ser el producto el que lleva la calificación de artesano, en los menús podemos hacer la **excepción** para mayor claridad.

Ejemplo:

-Queso artesano

-Mermelada artesana

Pero como caso excepcional, ya que entendemos que en un menú quedaría muy largo decir por ejemplo: **queso elaborado por una empresa artesana “X”**.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Podemos nombrar los productos como:

- Ecológico
- Biológico
- y sus derivados o abreviaturas, tales como “BIO” y “ECO”.

ATENCIÓN: el producto debe de estar certificado, de otro modo **NO** puede nombrarse como tal.



OTROS ALIMENTOS DE ARAGON SIN CALIDAD DIFERENCIADA

- El **origen** que se cite debe ser cierto, **es decir, si se nombran Judías de Muniesa, tienen que ser de Muniesa.**
- Los nombres no deben confundir al cliente

#loqueVesEs

Algunos productos cuentan con **marcas colectivas registradas**, como por ejemplo: **Tomate Rosa de Barbastro**, **Queso de Teruel**, **Trufa Negra de Aragón**...



Hay que tener claro que **NO son marcas de calidad diferenciada**, pero sí podemos nombrar ese origen geográfico, puesto que son marcas privadas registradas normalmente por una Asociación en la Oficina Española de Patentes y Marcas.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

EJEMPLOS Y MENÚS...

Menú

Croquetas cremosas de boletus y trufa negra de Aragón(*) Hummus de garbanzos de Lierta(*) con bacalao ahumado y aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón "Aceite del Bajo Aragón" DOP

Canelón de pulpo guisado a la marinera con bechamel ligera de p"Pimentón de La Vera" DOP y cebollita frita crujiente

Alcachofas naturales a la plancha con refrito de ajos y katsuobushi

Fish and Chips de bacalao Skrei y guacamole de guisantes

Torrija de brioche caramelizada con fresas, yogur griego cremoso y salsa de frutos rojos

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino de la D.O. "Campo de Borja"

(*) si se especifica el origen de un producto, asegurarse por favor de que se cumple ya que sino no sería correcto su uso y debería eliminarse del menú.



¡¡CUIDADO!!

**DOP's y
origen
alimentos**

Menú

Cocktail de bienvenida

Pataticas de bacalao

Garbanzos con congrio y picadillo de huevo

Bacalao en salsa de tomate con picadillo de almendras y **cebolla confitada de fuentes** "Cebolla Fuentes de Ebro" DOP confitada

Merluza en crema de calabaza, verduritas y huevo poché

Milhojas con nata y chocolate

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino **de la** D.O. "Campo de Borja"



**¡¡CUIDADO!!
DOP's**

Menú

PRIMER PLATO

Arroz meloso de las Cinco Villas(*) con alcachofas y almejas

SEGUNDO PLATO

Patatas de Aragón (*) con bacalao, ~~cebolla de la D.O. de Fuentes de Ebro~~ DOP
"Cebolla Fuentes de Ebro" (asegurarse de que es temporada, ya que si no podemos encontrar en el mercado ésta cebolla con DOP no de debe hacer referencia a la misma) y trufa de Sarrón(*)

POSTRE

Torrija con helado de queso de Teruel(*) y caramelo

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino ~~de la~~ D.O. "Campo de Borja"

(*) si se especifica el origen de un producto, asegurarse por favor de que se cumple ya que sino no sería correcto su uso y debería eliminarse del menú.



¡¡CUIDADO!!

**DOP's y
origen
alimentos**

Menú

Ensaladita de pechugas de pollo a baja temperatura

Verdinas de cuaresma con bacalao

Salmón en salsa de **cava aragonés** "Cava" DOP elaborado en Aragón

Canelón de pollo con salsa de setas y hongos

Torrija de pan de pueblo con frutas y yogur

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino **de la** D.O. "Campo de Borja"



**¡¡CUIDADO!!
DOP's**

Menú

CENTROS PARA COMPARTIR

Corazones de alcachofas de la Ribera del Ebro(*) y almendras de Caspe(*)

Anchoas de Santoña(*) en salmuera con AOVE del Bajo Aragón "Aceite del Bajo Aragón" DOP

Croquetas de cigala con harina de Tardienta(*)

Pan de aquí con tomate de Utebo(*)

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Chicharro escabechado Semana de Pasión con vinagre casero de Cariñena(*)

Canelones de Penitencia

Chipironcitos en su tinta con sotana negra y arroz de las Cinco Villas(*)

POSTRES (a elegir)

Tocinillos de cielo "El Tercer día" con yemas de Los Monegros(*)

Helado de limones del Huerto de los Olivos

Helado de romero del Domingo de Ramos

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Garnachica del Campo de Borja D.O. de la DO "Campo de Borja"

(*) si se especifica el origen de un producto, asegurarse por favor de que se cumple ya que sino no sería correcto su uso y debería eliminarse del menú.



¡¡CUIDADO!!

**DOP's y
origen
alimentos**

Menú

APERITIVO

Flan de foie, **trufa de Aragón(*)** y compota de manzana

PRIMER PLATO

Potaje de **garbanzos ecológicos** (al utilizar este término hay que asegurarse de que lo son, están certificados y llevan el sello) con **borrajas de Calial** borrajas "C'ALIAL" y boniato

SEGUNDO PLATO

Bacalao al ajoarriero con crema de gambas

POSTRE

Torrija, natillas y guirlache artesano

*Imprescindible llamar para reservar

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino **de la** D.O. "Campo de Borja"

(*) si se especifica el origen de un producto, asegurarse por favor de que se cumple ya que sino no sería correcto su uso y debería eliminarse del menú.



¡¡CUIDADO!!

**DOP's,
C'ALIAL,
ecológicos y
origen
alimentos**

Menú

– A MESA COMPLETA –

CENTROS A COMPARTIR

Ensalada de bonito con pimientos del piquillo y **cebolla de la D.O. Fuentes del Ebro** “Cebolla Fuentes del Ebro” DOP (asegurarse de que es temporada, ya que si no podemos encontrar en el mercado ésta cebolla con DOP no de debe hacer referencia a la misma)

Garbanzos con bacalao

SEGUNDO PLATO

Merluza al estilo Orio

POSTRE (a elegir)

Torrijas con chocolate

Melocotón entero al vino

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino **de la** D.O. “Campo de Borja”



**¡¡CUIDADO!!
DOP's**

Menú

APERITIVO

Buñuelo de bacalao con alioli suave

ENTRANTE

Canelón de boloñesa de gambas, salsa americana
Achiote y leche de coco

PRINCIPAL

Merluza asada en salsa de **cava** "Cava" DOP patatas rotas y huevas de arenque

POSTRE

A elegir de nuestro carro de **postres artesanos** (la artesanía alimentaria en Aragón está regulada, si la empresa que elabora los productos no está en el registro de artesanía alimentaria de Aragón no puede utilizarse este término. Además, no se reconoce al producto como artesano)

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino **de la** D.O. "Campo de Borja"



¡¡CUIDADO!!

**DOP's y
artesanía**

Menú

Croquetas cremosas de boletus y trufa negra de Aragón(*)

Hummus de garbanzos de Lierta(*) con bacalao ahumado y aceite de oliva virgen extra-del Bajo Aragón de la DOP "Aceite del Bajo Aragón"

Canelón de pulpo guisado a la marinera con bechamel ligera de pimentón de la Vera "Pimentón de La Vera" DOP y cebollita frita crujiente

Alcachofas naturales a la plancha con refrito de ajos y katsuobushi

Eish and Chips de bacalao Skrei y guacamole de guisantes

Torrija de brioche caramelizada con fresas, yogur griego cremoso y salsa de frutos rojos

Bebida

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

Vino de la D.O. "Campo de Borja"

(*) si se especifica el origen de un producto, asegurarse por favor de que se cumple ya que sino no sería correcto su uso y debería eliminarse del menú.



¡¡CUIDADO!!

**DOP's y
origen
alimentos**

Menú

APERITIVO

Croqueta Pecado Capital de bacalao & gulas

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Tomate rosa de Barbastro(*) y ventresca de atún con aceite del Bajo Aragón

"Aceite del Bajo Aragón" DOP

Queso curado de oveja ~~D.O. Teruel~~ (no existe ninguna DOP en Aragón con ese nombre) a la brasa

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Tacos de Bacalao frito & corazones de alcachofa en tempura

Pata de pulpo a la brasa

Rodaballo a la brasa & su orio

POSTRE

Torrija de Brioche sobre crema inglesa

Bebida

Vino de la D.O. "Campo de Borja" (Flor de Añón) + SIDRA AL TXOTX

Cerveza de Cervezas Ambar

Coca-Cola

(*) si se especifica el origen de un producto, asegurarse por favor de que se cumple ya que sino no sería correcto su uso y debería eliminarse del menú.



¡¡CUIDADO!!

**DOP's y
origen
alimentos**

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

SERVICIO DE INFORMACIÓN

www.comparteelsecreto.es

SERVICIO DE ATENCIÓN A LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LOS NOBLES ALIMENTOS DE ARAGÓN



Consúltanos tus dudas:

info@aragonalimentos.es

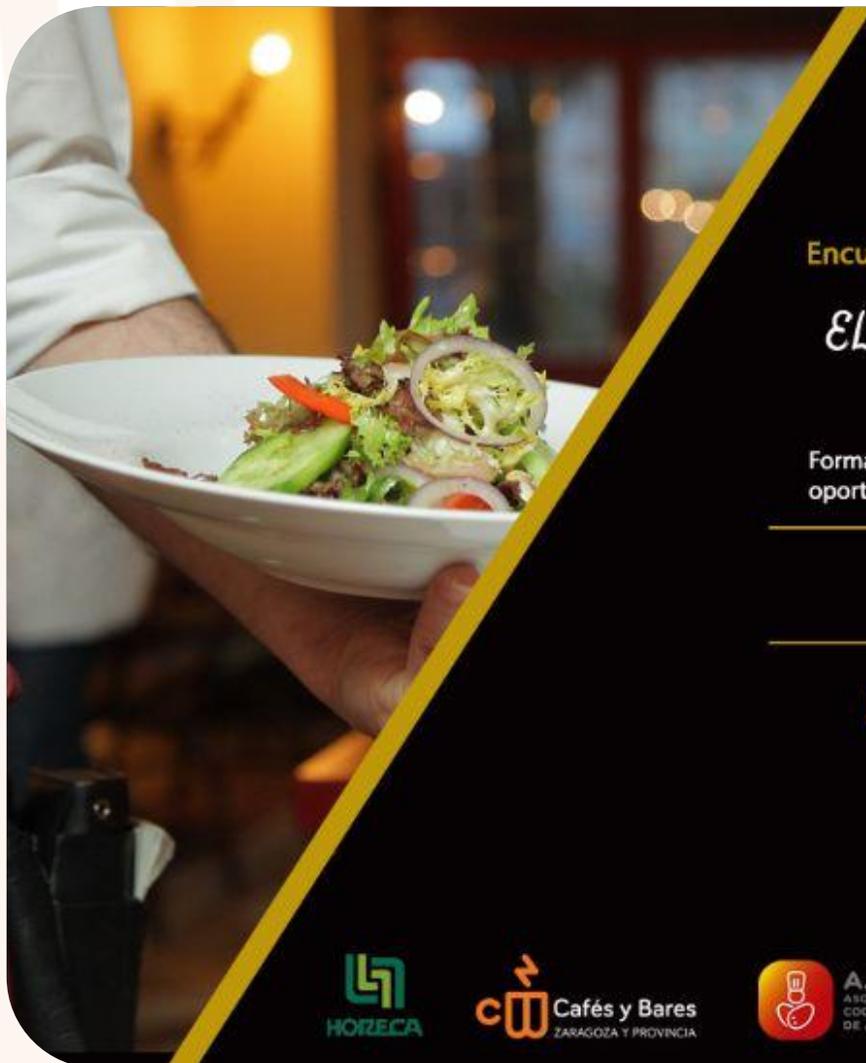
Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN ALIMENTOS NOBLES DE ARAGÓN

AⁿAragón,
alimentos
nobles

www.compartelsecreto.es

**Aⁿ** Aragón,
alimentos
nobles

Encuentro digital:

EL VALOR DE LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN EN LA HOSTELERÍA

Formación online dirigida a **profesionales de la hostelería** para conocer las oportunidades del sector agroalimentario y del origen Aragón en alimentación.

24 de marzo de 2021
a las 17:00 horas

¡Me apunto!

Dirigido por: Carmen Urbano, directora general innovación y promoción agroalimentaria

Participan: Asoc. de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza
Asoc. de Cafés y Bares de Zaragoza
Asoc. de Cocineros de Aragón



Asoc. de Cocineros de Aragón
Asoc. de Cafés y Bares de Zaragoza



Toda la información, junto con la grabación del webinar la podemos encontrar en el siguiente enlace:

<https://www.comparteelsecreto.es/2021/03/26/el-gobierno-de-aragon-crea-un-servicio-de-atencion-a-la-hosteleria-para-seguir-construyendo-marca-alrededor-de-la-nobleza-de-los-alimentos-de-aragon/>

Los contenidos tratados fueron:

- Aragón gran productor agroalimentario de España
- Aragón despensa infinita: Alimentos nobles, ricos y saludables
- Estrategia de promoción “Aragón alimentos nobles. Lo que ves es”
- Tipos de marcas alimentarias
- Calidad diferenciada
- Formación online en vinos de Aragón con calidad diferenciada: Aragón Wine Expert
- Pautas para lograr menús que nombren correctamente a los alimentos de Aragón

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles



www.comparteelsecreto.es

LO QUE
VES, ES.

 GOBIERNO
DE ARAGON