



turismo
sostenible



GOBIERNO
DE ARAGÓN

CONSULTA LA AGENDA TAMBIÉN EN

- www.gastronomia-aragonesa.com
- www.turismodearagon.com



turismo
sostenible



**Agenda
Gastronómica
de Aragón
2023**

Cocinada a fuego lento

La Academia Aragonesa de Gastronomía tiene como fines el fomento del estudio, investigación, promoción y difusión del arte y la ciencia gastronómicos, con particular dedicación al ámbito de las comarcas y pueblos aragoneses y especial interés por los productos y elaboraciones culinarias identificadas como aragonesas.

Como las olas del mar el apetito se renueva día a día, y una agenda de 365 días con información y sugerencias gastronómicas ha de ser un útil instrumento para disfrutar más y mejor todos los días de lo que la Naturaleza y el trabajo de nuestras gentes ponen a nuestra disposición para ejercer el arte de saber comer, que entra dentro de lo que es sustancial con saber vivir.

Nuestros estatutos nos animan a colaborar con las Administraciones Públicas en su labor de fortalecimiento de la identidad cultural aragonesa y por ello agradecemos y nos ilusiona recibir un encargo del Gobierno de Aragón para transformar sentimientos y conocimientos en una práctica agenda.

Nuestra vocación y estudio nos lleva a garantizar el mantenimiento de la singularidad de los productos locales, su forma de cocinarlos y sus modos de consumirlos. En las páginas que siguen encontrarán los aragoneses motivos de orgullo de pertenencia a esta tierra y sugerencias para que sus días tengan distintos sabores. El saber y el sabor es lo nuestro y deseáramos que fuera también lo suyo durante 2023 y muchos años más.

La Academia Aragonesa de Gastronomía cumple así con la colaboración permanente de la Dirección General de Turismo, y más concretamente, con el objetivo del Plan Aragonés de Estrategia Turística (PAET) que en uno de sus puntos hace mención específica a la edición de esta Agenda Gastronómica Aragonesa.

Academia Aragonesa de Gastronomía

Edita

Gobierno de Aragón. Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial.

Textos y coordinación editorial

Barbacil Comunicación. Luisa María Martín Sánchez y Elisa de Val Oneca para la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Diseño y maquetación

Blue Media Studio para la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Fotografías

Heraldo de Aragón, Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón y Barbacil Comunicación.

Impresión

Litocián, S.L.

Depósito Legal

Z 1292-2022



Aragón es una tierra variada, de norte a sur y de este a oeste, donde han confluído diferentes culturas que le han otorgado múltiples singularidades y le han dado una peculiaridad a su rica gastronomía. Esta peculiaridad se ha visto reflejada en el trato a los alimentos, en el cultivo de los productos y en la forma en la que se tratan. En cada gesto se pone amor por una cocina cuidada que, a la vez, se impregna de una tradición heredada de generación en generación.

En esta tierra se han desarrollado productos de gran calidad en todos los campos, como aceite, trufa, azafrán, carnes, frutas, vinos, frutos secos...etc, que han permitido configurar un crisol de productos que han cuajado, a lo largo de la historia, en nuestros fogones y que han configurado micrococinas culinarias en los valles del norte y en las tierras del sur, influidas por una climatología y una disponibilidad de recursos para llegar a configurar la riquísima variedad de la que hace gala Aragón.

Esta es una Agenda Gastronómica que, me consta, trata de poner a disposición de los aragoneses el calendario de los mejores productos, la mejor época para consumirlos y la mejor forma de elaborarlos. Por todas estas razones trasciende y, lógicamente, la podemos incorporar a nuestro propio calendario de productos diversos, de sabores que van de lo más complejo a lo más sencillo, de lo más natural a lo más elaborado, siempre partiendo de la base de que son sabores tradicionales que acumulan historia.

En las manos de nuestros reconocidos cocineros encontramos la magia que transforma los más deliciosos productos en cuidados platos, a la altura de las mesas y los comensales más exigentes. Nuestros chefs han sabido estar a la vanguardia y llevar la innovación a sus elaboraciones que, además de ser un ejemplo de la mejor cocina, lo son también de la búsqueda constante por sorprender. Aragón es una comunidad diversa y rica con una cocina que combina y plasma ambas esencias.

El reconocido dramaturgo británico George Bernard Shaw decía “No hay amor más sincero que el amor por la comida”, un concepto que entendemos y hemos interiorizado porque creo, sinceramente, que para muchos aragoneses el amor por la cocina es una de nuestras guías de navegación.

Deseo que todos sigamos disfrutando de la indiscutible calidad de nuestros productos y del buen hacer en nuestras cocinas. ¡Brindo por ello y por todas las personas que lo hacéis posible!

Arturo Aliaga López
Vicepresidente del Gobierno de Aragón

Festivos

FIESTAS EN TODO ARAGÓN

- 1 de enero Año Nuevo
- 6 de enero Epifanía del Señor
- 6 de abril Jueves Santo
- 7 de abril Viernes Santo
- 23 de abril San Jorge, Patrón de Aragón
- 1 de mayo Fiesta del Trabajo
- 15 de agosto Asunción de la Virgen
- 12 de octubre Día del Pilar, Patrona de Aragón
- 1 de noviembre Todos los Santos
- 6 de diciembre Día de la Constitución
- 8 de diciembre Inmaculada Concepción
- 25 de diciembre Natividad del Señor

2023

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

hortalizas, verduras y frutas de temporada

Hortalizas y verduras	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
Acelga	•	•	•								•	•
Achicoria	•	•	•	•	•							•
Ajo	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ajos frescos				•	•	•					•	
Alcachofa	•	•	•	•	•					•	•	•
Apio	•	•	•	•	•	•						•
Berenjena								•	•	•	•	•
Berza o Repollo	•	•	•									•
Borraja	•	•	•								•	•
Brécol	•	•	•	•	•	•						•
Calabacín						•	•	•	•			
Calabaza						•	•	•	•			
Cardo	•	•	•	•							•	•
Cebolla	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Coles de Bruselas										•	•	•
Coliflor	•								•	•	•	•
Endibias	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•
Escarola	•	•	•									•
Espárragos Trigueros	•	•	•								•	•
Espárragos Blancos				•	•							
Espinacas	•	•	•	•	•	•			•	•	•	•
Hinojos	•	•	•	•	•						•	•
Judías Verdes				•	•	•	•	•	•			
Lechuga	•	•	•	•	•	•					•	•
Nabo									•	•	•	•
Pepino						•	•	•	•			
Pimiento						•	•	•	•	•	•	
Puerro	•	•	•						•	•	•	•
Rábano					•	•	•					
Remolacha	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Setas					•				•	•	•	
Tomate						•	•	•	•			
Zanahoria						•	•	•	•	•	•	•

Frutas frescas	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
Albaricoque					•	•	•	•	•			
Arándanos						•	•	•	•	•	•	•
Brevas						•	•					
Cerezas				•	•	•	•	•				
Ciruelas				•	•	•	•	•	•			
Endrina									•	•		
Frambuesa						•	•	•	•			
Fresas				•	•	•	•	•				
Granada	•								•	•	•	•
Grosellas								•	•			
Higos								•	•			
Lima	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Limón	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mandarina	•	•	•						•	•	•	•
Manzana	•	•	•	•					•	•	•	•
Melocotón					•	•	•	•	•			
Melón							•	•	•			
Membrillo	•	•							•	•	•	•
Moras								•	•			
Naranjas	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Nísperos				•	•	•						
Peras	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Piña	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Plátanos	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pomelo				•	•	•	•	•	•			
Sandía						•	•	•	•			
Uva									•	•	•	•

Frutas tropicales	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
Aguacate	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Alquejenje								•	•	•	•	•
Caquis	•	•								•	•	•
Carambola	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Chirimoyas	•	•										•
Coco	•	•	•	•						•	•	•
Maracuya	•	•	•	•						•	•	•
Guayaba						•	•	•	•		•	•
Kiwano	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kiwi	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kumquat	•	•									•	•
Litchis	•	•										
Mango	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Mangostán	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Papaya	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pitahaya	•	•	•			•	•	•	•			
Rambután	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tamarillo	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

NIEVE EN ARAGÓN



Estación de esquí de Cerler (Huesca).



turismo
sostenible



01 enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ARAGÓN

1 de enero Año Nuevo / 6 de enero Reyes

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
			5	6	7	8
			9	10	11	12
			13	14	15	16
			17	18	19	20
			21	22	23	24
			25	26	27	28

MOMENTOS PARA BRINDAR

El Champagne

En muchas ocasiones nos preguntamos ¿qué tendrá el champagne que crea esa atmósfera de sensualidad y glamour? ¿serán sus burbujas, su color, su sabor o el ritual de abrir una botella y lo que ello significa? Lo cierto es que tiene algo especial que emborracha el espíritu, algo mágico que hace del champagne la bebida gourmet por excelencia, algo eterno.

Numerosas son las frases célebres alusivas al champagne que pueblan la cultura popular y que provienen de todos los ámbitos y circunstancias, la seducción, la política, las letras o el cine, pero para comenzar a contar cosas interesantes sobre esta maravillosa bebida empezaremos por citar a su inventor, el monje Don Perignon. Se comenta que dijo aquello de "¡venid rápido, hermanos! ¡estoy bebiendo estrellas!"

Esto fue lo que gritó el monje benedictino la primera vez que probó el champagne, corriendo por las galerías de la benedictina abadía de Hautvillers, para hacer partícipe de su emoción a toda la comunidad. Sus años de trabajo y paciencia habían producido el milagro, había nacido el mejor vino del mundo. Una genial descripción de este monje invidente, en tres palabras, pues quien lo ha probado, sabe que es justo lo que se siente cuando bebes una copa.

Los periodistas gastronómicos más estudiosos dicen que Don Perignon descubrió el tapón de corcho y no el producto tal y como hoy lo conocemos pero, ¿alguien sabe a ciencia cierta si esto forma parte de leyenda o realidad?

Lilly Bollinger, fue una emprendedora y decidida productora de champagne, conocida en Francia como la Señora del Champagne, fue responsable de la ampliación del negocio familiar, aumentando su producción y difusión de la marca por todo el mundo. Adquirió fama mundial gracias al marketing utilizado al incorporar el champagne Bollinger en varias películas del agente 007. Mítica es ya su frase... "bebo champagne cuando estoy feliz y cuando estoy triste. Algunas veces lo bebo cuando estoy sola, pero cuando estoy acompañada lo considero obligatorio. Como con él si no tengo hambre y lo bebo cuando sí la tengo. En cualquier otro caso no lo bebo, a menos que tenga sed".

Otra gran dama de Francia, Coco Chanel, acu-



ñó otra frase que ha quedado para la historia "solo bebo champagne en dos ocasiones. Cuando estoy enamorada y cuando no lo estoy". La famosa y revolucionaria diseñadora francesa dejó patente con esa afirmación que, independientemente de lo que sucediera a su alrededor, ella bebía champagne.

Otra gran frase la pronunció el emperador Napoleón Bonaparte cuando dijo... "¡ichampagne! En la victoria te lo mereces, en la derrota lo necesitas". Qué bien sabía Napoleón que las victorias eran más dulces y las derrotas menos amargas con champagne.

Para describir en pocas palabras este gran vino empezaré por decir que es un tipo de vino espumoso elaborado conforme al método champenoise en la región de Champaña, en el noroeste de Francia. Está protegido por una Denominación de Origen Controlada. Puede ser blanco o rosado, y elaborado con una mezcla entre uvas chardonnay, pinot meunier y pinot noir, básicamente.

Es una reincidencia decir champagne francés pues esta denominación es exclusiva de la región de Champaña, muchas veces se utiliza este término, champagne, para denominar a los vinos espumosos elaborados en otras regiones del mundo, pero no es correcto.

La temperatura de consumo oscila de cinco a siete grados y la copa ideal para su consumo es de vino alta o en forma de tulipa.

En estos momentos existen más de 12.500 marcas de champagne y si nos pusieramos a citarlas quizás no nos saliesen más de una docena.

Raúl, Sabino, Honorio, Exuperancio,
Venustiano, Mansueto, Rainerio y Anisia.
FIESTA EN: Layana.

30

VIERNES

Silvestre, Sabiniano, Potenciano, Atalo,
Sexto, Minervivo, Columba, Melania y
Nominanda.

31

SÁBADO

Santa María Madre de Jesús, Eloy, Jesús,
Manuel, Concordio.
FESTIVO EN ARAGÓN. Año nuevo.

1

DOMINGO

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

6 DE ENERO

Día de regalos y roscones

Hoy en prácticamente todos los pueblos y ciudades de Aragón se rinde culto al Roscón de Reyes. Este dulce típico consiste en una masa de bollo adornada con frutas escarchadas y confituras que en esta jornada está presente en casi todos los hogares. El número de roscones que se consumen el 5 y el 6 de enero son tantos que los obradores tienen que hacer frente a uno de los días de trabajo más intensos del año. De hecho, para satisfacer la demanda, en su mayoría se preparan con antelación y se conservan congelados hasta la mañana del 6 de enero. El roscón clásico, el de toda la vida, no lleva nada pero en los últimos años se han incorporado a este dulce todo

tipo de rellenos, desde nata montada o crema pastelera hasta trufa.

Un elemento característico de este dulce, que despierta gran interés entre los más pequeños, es la sorpresa que siempre esconde en su interior. La costumbre marca que quien la encuentra tiene que pagar el roscón. El repertorio de sorpresas es cada año más variopinto y dentro del bollo pueden aparecer todo tipo de miniaturas. Antiguamente en Huesca se acostumbraba a poner un grano de haba seca y en Zaragoza, en la década de los 30, algunos pasteleros como González y Sánchez se hicieron ciertamente famosos con sus roscones porque introducían monedas auténticas.

LA RECETA

Roscón

Ingredientes:

- 500 grs. de masa de pan
- 3 huevos
- 200 grs. de azúcar
- 1 taza de aceite
- 1 copa de anís
- 100 grs. de harina
- 100 grs de frutas escarchadas

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes añadiendo un poco de harina y se deja reposar la masa durante dos horas. Transcurrido ese tiempo se trabaja la masa a la que se da forma de roscón.

Antes de hornear se unta de aceite y espolvorea de azúcar y se decora con las frutas escarchadas. Se cuece en el horno a fuego moderado durante una media hora.

Presentación:

Una vez horneado se vuelve a espolvorear de azúcar y si así se prefiere, se rellena de nata montada o crema pastelera.

Castañas de mazapán

Las castañas de mazapán, un dulce muy típico de **Huesca**, son buenas para cualquier época del año pero en esas fechas están presentes en prácticamente todas las mesas navideñas. Se trata de un producto parecido al mazapán, con forma de castaña, que está cubierto con un baño de caramelo al chocolate que le aporta un paladar muy especial. Se elabora con almendra dulce de calidad superior, preparada y triturada, y con azúcar.



Basilio Magno, Venida de la Virgen a Zaragoza, Gregorio Nacianceno, Macario, Roquillo y Emma.

FIESTA EN: Pozán de Vero y Fréscano.

2

LUNES

Genoveva, Antero, Florencio, Fulgencio, Gordio, Daniel, José María Tomasi y Bertila.

3

MARTES

Rigoberto, Ángela, Roger, Tito, Prisco, Aquilino, Teodoro, Quinto, Mavilo y Benita.

4

MIÉRCOLES

Emiliana, Amelia, Telesforo, Rogerio, Simeón Estilita, Sinclética, Apolinaria y Ciara.

FIESTA EN: San Martín del Río.

5

JUEVES

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

Fin de fiesta



Con la celebración de la noche y el día de Reyes se terminan las Navidades, fiestas marcadas, indudablemente por la buena mesa. En Aragón, cada año, se cumple con las tradiciones culinarias más arraigadas. El cardo con almendras es un clásico en las mesas aragonesas que, junto con el caldo, se convierte en la “balsa” que nos prepara el cuerpo para los platos más contundentes que vienen a continuación como el “Ternasco de Aragón asado” o el “Capón asado con castañas, ciruelas y dátiles” o el “Bacalao”. Nunca nos olvidamos de reservar un hueco para dulces tan aragoneses como los guirlaches, las almendras garrapiñadas, el vino quemado con fruta o los pastelitos de calabaza, dependiendo en que zona nos encontremos.

Langostos de San Beturián

En **Abizanda** (Huesca) tienen una peculiar forma de predecir las cosechas. El domingo siguiente al día de Reyes celebran la Festividad de los Langostos en honor a San Victoriano, conocida como Langostos de San Beturián.

Tras la misa en honor al patrón se extiende un mantel blanco en el suelo y se coloca una torta por cada casa del pueblo junto a porrones de vino. A partir de ese momento, los vecinos esperan a que pequeños insectos, similares a los saltamontes, entren en el mantel. Según la tradición, el color predominante es el que describirá cómo será la cosecha. Si hay muchos insectos oscuros, significa abundancia de vino; si predominan las tonalidades verdes es que habrá buena cosecha de aceite y, si son claros, de cereales.



Comer sangre: cocina y teología

por Guillermo Fatas Cabeza de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Los cristianos y los no creyentes ingieren sangre animal. Los judíos y los musulmanes piadosos, no. Esas tres religiones tienen la Biblia judía como texto matriz. Y las tres refieren su conducta con la sangre a una orden de Dios, el mismo para todos. ¿Cómo puede ser?

Nuestras cocinas, también la aragonesa, usan mucho la sangre animal y, en ocasiones, con preferencia a otros alimentos. La costumbre se refuerza con una ancestral creencia: de lo que se come se cría. La sangre era la base para la 'sopa negra' que los belicosos espartanos comían en común como 'plato nacional': se pensaba que generaba una gran fuerza.

Muchos países de nuestro linaje cultural usan la sangre en salsas, como saborizante, en salazón o en preparados mixtos. En España, la de cerdo está más presente que las de pollo o cordero. Carece de grasas, aporta escasas calorías, contiene mucho hierro y varios minerales y vitaminas. Con sangre de cerdo se hacen morcillas (el 'boudin noir' francés aparece en el himno de la Legión Extranjera, nada menos; en Beasain, con puerros; en Ribaforada y en Soria, dulce; etc.), sangre encebollada, ñachi en Chile, sangrecita en Perú (de pollo, con cebolla y hierbas), pudines negros (en climas fríos y cálidos, desde Finlandia a Puerto Rico, con nombres varios), 'blosplättar' nórdico (una torteta de batido de sangre y cerveza con centeno, mantequilla y especias, servida con frutas o ensalada, como plato principal o complemento), la 'czarnina' polaca (con sangre de pato), la germana 'Schwarzenauer', que evoca la sopa lacedemonia... Los italianos hacen el 'sanguinaccio dolce', o 'cros-tata di sangue', con chocolate caliente y sangre de cerdo, más canela o vainilla, lo que permite untar bizcochos como el 'savoiardo', en carnavales.

Sangre tabú

Nada de eso, salvo raras emergencias, puede comerse por un judío o un musulmán sin violar la voluntad divina. Y entiéndase que la razón no es la consabida del cerdo, sino la sangre. Cualquier sangre, en cualquier forma.

Los tabúes alimentarios se exigen a rajatabla, porque son cohesivos (crean fuerte unión), continuados y diarios y aislantes de los extraños. El de la sangre es un tabú mayor. Pero la ingesta de sangre, taxativamente vedada en el judaísmo y el islam, en apariencia es indiferente en el cristianismo. ¿O no del todo?

Judaísmo

El judío tiene prohibida la sangre mire donde mire: Levítico, Deuteronomio, Libro I de Samuel, Ezequiel... La

Biblia judía es tan terminante que extiende la prohibición a los extranjeros admitidos entre los judíos. Nada de sangre, nada en absoluto. Yahveh lo mandó en su segunda 'creación' del hombre, tras el Diluvio (Génesis 9, 4): "Todo lo que se mueve y vive será para vuestra subsistencia (...) Pero carne con su vida (o 'alma'), que es su sangre, no comeréis". Sangre, no. Ni comer sangre ninguna ni derramar la del hombre. La sangre os será demandada, advierte Yahveh, poco dado a la broma. Es una ley primigenia, muy anterior al Decálogo dado a Moisés. Un tabú prístino, primordial. Insalvable. Y se repite en el Deuteronomio (12, 23): "Guárdate de comer la sangre, porque la sangre es la vida, y no debes comer la vida con la carne. No la comerás". La ofrendarás: ha de darse, vertida, a Yahveh, como previenen Éxodo 29, 10 o Levítico 8, 15. Es como si Yahveh dijera: "Toda sangre es mía, porque la sangre es la vida y la vida es solo mía".

Islam

El islam, más escueto, es igualmente restrictivo. El Corán 2 173 lo estatuye sin florituras: "Se os prohíbe comer la carne del animal muerto [de muerte natural], la sangre, la carne de cerdo y la de un animal que se sacrifique en nombre de otro que no sea Alá". Si bien, compasivamente, establece que quien se vea obligado a hacerlo contra su voluntad y sin buscar en ello transgresión, no incurre en falta.

Cristianismo

Todas estas prohibiciones están rotas en el cristianismo, precisamente por la efusión de una sangre especial que será imperativo consumir como sacramento: la de Jesús, el Cristo. El cristiano la ingerirá como un manjar salvífico. No es sangre de muerte, como la de Éxodo 7, 14, sino de vida; no es venenosa, como en Crónicas 22, 8, sino salvadora.

El cristianismo elude ese potente tabú al transmutar el vino en sangre, en la Última Cena. Similar a la sangre por su color y por la fortaleza que parece procurar, el vino sortea ese tabú absoluto originario. Y, además, al 'definir' el vino como sangre, no rompe el pacto bíblico: porque teológicamente el vino sacramental es verdadera sangre y materialmente no lo es. El ritual (Mateo 26, 28, Marcos 14, 24, Lucas 22, 20, Corintios 11, 25) dice de modo expreso que ese vino así (con)sagrado es también sangre de una Alianza renovada, como la de Yahveh con Israel. La sangre física queda, así, liberada como comestible. De lo que nuestros ancestros, sin andarse con muchas teologías -y con arraigados hábitos previos de origen precristiano-, tomaron muy buena nota.

Julián, Eulogio de Córdoba, Andrés Cossimi, Marcelino, Adrián, Basilia y Marciana.

9

LUNES

Nicanor, Gonzalo de Amaranto, Agatón, Pedro Urseolo y Ana de los Angeles Monteagudo.

10

MARTES

Higinio, Martín de León, Bautismo de Jesús, Teodosio, Honorata, Hortensia y Palemón.

FIESTA EN: Valtorres

11

MIÉRCOLES

Alfredo, Nazario, Arcadio, Modesto, Victorián, Victoriano, Martino de León y Tatiana.

FIESTA EN: Abizanda y Berbegal

12

JUEVES

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

nov

dic

Alcachofas

El origen de la palabra proviene del árabe (al-jarsuf), cultura bajo la que se desarrolló su cultivo en la Península. Sin embargo, se tienen noticias de esta planta desde la antigüedad, aunque se cree que las informaciones sobre la misma están referidas al cardo silvestre (*Cynara carunculus*), de la que derivan los actuales cultivos. Se trata de una planta originaria del norte de África y sur de Europa. Durante la época romana se habla de ella como planta cultivada.

Curiosidades: los estambres de la flor de la alcachofera se utilizaban antiguamente para cuajar leche. Esta técnica culinaria da nombre en **Peñarroya de Tastavins** a un postre típico, la collada, ya que allí denominan coll a los estambres de la flor que, previamente remojados y colados, usan para realizar cuajada.

Ternasco al horno con alcachofas y trigueros

Ingredientes:

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| - 1 pierna de ternasco | - 2 manojos de espárragos trigueros | - 4 tomates maduros |
| - 300 gramos de alcachofas | - 2 cebollas | - Vino blanco |
| | - 3 dientes de ajo | - Laurel |
| | - 2 pimientos rojos | - Aceite |
| | | - Sal |

Preparación:

Trocear la pierna, sazonar y asar al horno. Precalearlo antes hasta casi los doscientos grados y rebajarlo hasta los 180 en el momento de poner el ternasco. Ha de meterse en una bandeja de horno normal poniendo en la base, debajo del ternasco un poquito de agua (como un vasito). Cada veinte minutos abrir el horno, darle la vuelta y, si es necesario, añadir un poco de agua, que nunca se quede seco del todo.

Hacer un sofrito con cebolla, ajo, tomate y laurel. Pasar por la batidora y añadir el ternasco con los espárragos y las alcachofas, un poco de vino blanco y dejar hervir unos 20 minutos.

Mercado de la trufa en fresco y al detalle de Graus

La Asociación de Recolectores y Truficultores de Trufa de Aragón organiza el Mercado de la trufa fresca y al detalle de **Graus**. El mercado se desarrolla en la planta calle y los bajos de la Casa de la Cultura de Graus entre las 19 y las 22 horas, durante los sábados de la temporada de recolección.

El objetivo es que la gente conozca la trufa *melanosporum*, su aroma, y la buena calidad del producto de esta zona.

Nuevamente en esta edición algunos sábados del mercado, se desarrollarán charlas y conferencias sobre la trufa (ayudas y subvenciones, consejos prácticos para el uso y conservación de la trufa negra, la PAC, normativas y leyes...)

Paralelamente, el visitante podrá degustar y apreciar el sabor de este hongo, de la mano de algunos de los mejores restaurantes de la provincia de Huesca, que lo atesoran como uno de los condimentos más exquisitos que se pueden encontrar en la cocina internacional.

Feria de la Trufa en Vera de Moncayo

Vera de Moncayo organiza la Feria de la Trufa, la fecha puede variar dependiendo de cómo haya ido la maduración de este hongo en la tierra, pero el evento siempre tiene lugar en los dos primeros meses del año. El aroma de la trufa negra *tuber melanosporum* impregnará cada rincón de la feria en la que se entremezclarán charlas técnicas sobre trufa, criaderos de perros truferos, exposición de truficultores de las

tres provincias aragonesas y de otras regiones, sistemas de regadío, aperos, exhibición de perros truferos, concurso de trufas, entre otras muchas actividades...

Durante la feria también hay degustaciones de trufa, a cargo de los establecimientos de la zona que elaborarán tapas y menús con *tuber melanosporum*. Tampoco pueden faltar los concursos con dos premios: al mayor tamaño y al olor más cautivador.



Hilario, Gumersindo, Servideo, Leoncio,
Agricio, Vivencio, Glafira y Verónica de
Benasco.

13

VIERNES

Fulgencio, Félix de Nola, Juan de Ribera,
Eufrasio, Dacio, Malaquíás y Macrina.
FIESTA EN: Ejea de los Caballeros.

14

SÁBADO

Mauro, Pablo el ermitaño, Miqueas,
Efisio y Secundina.

15

DOMINGO

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

San Antón

“Para la hoguerica de San Antón, el que no traiga leña, no comerá turrón”. Este dicho popular aragonés cada año, llegados por estas fechas, se cumple en decenas de pueblos de toda la comunidad autónoma. Esta festividad del santo de la Tebaida, patrón de los animales de pie redondo, se celebra en muchos pueblos de Aragón. En esta jornada no es extraño ver en las puertas de las iglesias todo tipo de animales, desde pequeñas mascotas hasta imponentes ejemplares de granja. En los últimos tiempos también se han sumado variedades exóticas como iguanas, serpientes o loros.

San Antonio también es conocido como el «Rey de la Espada». De hecho, en algunos lugares se acostumbra a insertar en una espada las tortas que se recogen por las casas y que son transportadas hasta su consumo por el pueblo.

En la madrugada de la víspera, se conservan muchas tradiciones y en la mayoría el fuego es un elemento indispensable ya que cumple una doble función: caldear la noche cerrada y servir para asar contundentes viandas.

A partir de esta fecha, comienzan las típicas bromas de carnaval en los pueblos de la montaña:

Pasando San Antón
carnestolendas son.

Ainzón se ilumina con los destellos de las hogueras populares, encienden uno de estos fuegos en cada barrio y aprovechan las brasas para dorar longanizas, chorizos, patatas y cuantos ágapes acerquen hasta estos puntos de encuentro. **Fuendejalón** hace lo mismo pero termina la cena con el dulce toque de un buen chocolate caliente.

Alagón es otra población que en esta madrugada enciende hogueras y asa morcillas, chorizos, longanizas y patatas, costumbre que también se lleva a cabo en poblaciones como **Quinto**, **Orihuela del Tremedal**, **Albarracín**, **Frías de Albarracín**, **Bezas**, **Torres de Albarracín** o **Sariñena**.

Así, en **Torrente de Cinca**, en torno a un monumento al fuego, acostumbran a asar ingentes cantidades de carne, longaniza y sardinas que constituyen el menú de una cena muy popular.

Algo parecido hacen en **Secastilla**, municipio en el que nunca faltan las longanizas, patatas, tortetas y panceta para tomar al calor de las llamas.

En **Castillonroy**, en La Litera, toman la sopa de piñana en torno al fuego.

Fraga lleva a cabo la rifa del «Tocinet de San Antón», costumbre también presente en algunos municipios del Pirineo como **Benabarre**, **Capella**, **Santaliestra** o **Campo**. En la provincia de Huesca y en el Maestrazgo (**Cantavieja** o **La Iglesuela del Cid**) también es muy común la «Pllega» que consiste en recoger comida por las casas para subastarla. Los ingresos obtenidos van a parar al cepillo de la parroquia o a un fondo común.

En **Huesca** capital es fiesta grande en el barrio de San Lorenzo donde asan patatas, chorizos, longaniza y sardinas.

En **Zaidín** se reparte el «Pan Caritat» con vino, en **Teruel** hay vino y torta, en **Alquézar** chocolatadas, en **El Tomillo** comida popular y en **Cervera de la Cañada** se convida a longaniza y chorizo.

La morcilla asada es la protagonista en **Monreal del Campo** y en **Mirambel** las «coquetas», unas pastas rellenas de confitura de calabaza. **Andorra** tiene por costumbre el chocolate y el raspao por la mañana y las parrilladas de embutidos por la tarde.

En **Calatayud** asan en hogueras los productos de la matanza. En **Torrente de Cinca**, se celebra un gran ágape en el que participa toda la población.

En los barrios zaragozanos de **Torrero** y **Casablanca** se comen chorizos, longanizas y morcillas alrededor de la hoguera. Tampoco faltan estos alimentos en **Casetas**, donde la fiesta está muy arraigada. Aunque la tradición marca que la noche del 16 de enero es la indicada para encender las hogueras, muchas zonas de la ciudad trasladan la cita al fin de semana para que acudan más vecinos. Es el caso de **La Cartuja Baja**, **Arcosur** o el **Arrabal**, que esperan al sábado para festejarlo.

Tarazona ofrece su tradicional degustación de patatas asadas, lo mismo que **Villanueva de Gállego**, donde se combinan con una bocata de chorizo asado al calor de la hoguera y de una actuación de música tradicional.

Marcelo, Berardo, Estefanía, Fulgencio de
Écija, Adjuto, Acursio, Otón y Priscila.

16

LUNES

Antonio Abad, Mérulo, Espeusipo,
Meleusipo, Eleusipo y Leonila.
FIESTA EN: Albeta, Bujaraloz, Cetina,
Fréscano, Jaraba, La Puebla, Maella,
Morata de Jiloca, Pastriz, Pozuelo,
Quinto, Santa Eulalia, Sástago, Rueda de
Jalón, Castillonroy, Lascellas, Ponzano,
Secastilla, Tolva, Zaidín, Arens de Lledó,
Argente, Beceite, Blesa, La Fresneda,
Fuentespalda, La Hoz de la Vieja, Maicas,
Ráfales, Valdetormo, Valderrobres y
Visiedo.

17

MARTES

Beatriz, Prisca, Atenógenes, Volusiano,
Jaime Hilario, Margarita de Hungría y
Liberata.

18

MIÉRCOLES

Mario, Canuto, Gumersindo, Servideo,
Audifaz, Abacuo, Geroncio, Cato,
Germana y Pía.

19

JUEVES

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

San Sebastián y San Fabián

San Sebastián es también un referente en el calendario festivo de muchos pueblos aragoneses. Muchos de los pueblos que escogieron a San Sebastián como patrón fue para que les librara de las terribles pestes que azotaban el país. San Sebastián y San Fabián comparten día de celebración y se festeja de muy diversas maneras aunque todas ellas tienen un elemento común, el protagonismo de la gastronomía en torno a la cual tienen lugar animadas reuniones populares.

En **Alquézar** acostumbra a celebrar grandes banquetes populares. **Azlor** enciende hogueras y reparte ponche, longaniza, chocolate y otras viandas entre vecinos y visitantes. Y en **Artasona**, también hay Reparto de Caridad por la tarde y subasta de la Llega y cena popular por la noche.

En **Grañén** se prepara el secular «Ajo moroño» y se reparten panecillos bendecidos. En **Villadoz** organizan una merienda popular. Y **Lastanosa**, en Monegros, prepara una comida popular a base de farinetas.

La Cofradía de San Fabián de **Tardienta** celebra la fiesta con un menú que es el mismo desde tiempo inmemorial: escarola, cola de higos y pepitoria (la pepitoria consiste en un guiso de tripas, hígado y liviano de cordero).

En **Castiello de Jaca** toman crespillos y en **Borja** hay pasacalles y reparto de más de 200 kilos de patatas asadas, sardinas y arenques. Por otra parte, el sábado más próximo al 20 de enero, en **Longás** se enciende una gran hoguera en la plaza del pueblo.

Las hogueras de San Sebastián son las grandes protagonistas en **Lanaja** y **Pole-**

ño. También están presentes en **Albero Bajo** y **Alberuela de Tubo**.

Gallocanta, **Lechón** y **Villar de los Navarros** también honran a San Fabián y San Sebastián. En este último pueblo se celebra la Fiesta de las Olivas.

En **Oso de Cinca** en torno al calor de la hoguera reparten chiretas, un plato típico de la cocina aragonesa, que se elabora relleno de arroz y diferentes condimentos las tripas del cordero.

Los festejos en **Aliaga**, además de la hoguera, incluyen el canto de las albadas, que se recuperan en el municipio hace más de 30 años. Antiguamente estos cantos eran entonados por los mozos durante la madrugada de la fiesta del patrón iban de casa en casa cantando coplas en honor a sus habitantes.

Mención especial merece la hoguera que enciende **Alforque** -en la Ribera Baja del Ebro- porque debido a sus dimensiones ha alcanzado reconocimiento internacional. Se convierten en lugar de encuentro para asar y degustar chorizo casero, longaniza y carne. Las fiestas terminan con una cena popular.

Y en **Castejón de Monegros** se lleva a cabo el reparto de naranjas a los niños el día de San Sebastián por parte de los mayordomos de las fiestas. Esta tradición viene de cuando las naranjas eran un producto inaccesible para la mayoría de la población.

Curiosidades

El fin de semana más próximo al día 19, en las Cuencas Mineras turolenses, el municipio de **Esteruel** celebra la festividad de San Antón Abad con una peculiar procesión llamada la «Encamisada».

Madrid. “La Gran Cumbre de la Gastronomía Mundial”



Madrid retoma este año 2023 su calendario habitual para la celebración de la reconocida “Cumbre Mundial de Gastronomía, Madrid Fusión”. Después de 20 ediciones en las que enero ha sido el mes elegido para desplegar todo el potencial que el mundo de la gastronomía tiene actualmente, el pasado año la organización de este evento decidió, por prudencia debido a la situación pandémica, que Ifema acogiera este congreso en marzo. La vigésimo primera edición volverá a sus orígenes y se llevará a cabo del 23 al 25 de enero.

Los mejores cocineros, sumilleres, proveedores hosteleros y gastronómicos de todo el mundo explicarán, en los distintos escenarios habilitados para este fin, las últimas tendencias en la cocina, los nuevos descubrimientos tecnológicos, se mostrarán y catarán los vinos de hoy y de siempre, se celebrarán concursos, talleres y reconocimientos como “Mejor restaurante revelación”, un sinfín de actividades que reunirán a la flor y nata de la gastronomía mundial.

San Vicente

Huesca celebra sus fiestas de San Vicente el 22 de enero pero este año se traslada la festividad al lunes 23. Como consecuencia de la situación sanitaria, el año 2022, la tradicional hoguera y el reparto de patatas y longaniza, que se organizan anualmente con motivo de la festividad, se suspendieron aunque se mantuvieron las actividades culturales. A la hoguera y reparto de patatas y longaniza asadas en la noche del 22 se unirán actos folklóricos y visitas teatralizadas a los “lugares vicentinos” vinculados a la historia de San Vicente en Huesca, entre otros.

La localidad de **Daroca** celebra la festividad de San Vicente. En concreto, lo hace con una hoguera en el Pozo de San Vicente. Delante del fuego, los vecinos y visitantes toman cañamones, vino moscatel y galletas.

Continúan las hogueras de enero en la víspera de San Babil

Apenas han pasado unos días de las hogueras de San Antón y en **Fuendejalón**, la víspera de San Babil, vuelven a encender grandes fuegos, uno por cada barrio de la localidad. En las hogueras se asan longanizas, patatas y chorizos. La cena por la calle termina con un chocolate bien caliente. Por otra parte, en **La Almunia** se festeja el sábado siguiente con hogueras en cada barrio.

Ildefonso, Severiano, Agatángelo, Párme-
nas, Clemente, Aquila y Emerenciana.
FIESTA EN: Cabañas de Ebro.

23

LUNES

Francisco de Sales, Babil, Nuestra Señora
de la Paz, Tírso, Proyecto, Surano y
Feliciano.

24

MARTES

Elvira, Conversión de San Pablo Apóstol,
Anamías, Juventino, Agape, Bretanión y
Edelvina.
FIESTA EN: Boltaña.

25

MIÉRCOLES

Timoteo, Tito, Teógenes Alberico,
Gonzalo y Paula.

26

JUEVES

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

San Valero Rosconero



Desde 1992, el 29 de enero la **Plaza del Pilar de Zaragoza** se inunda de zaragozanos que quieren celebrar su patrón, San Valero. Allí se reparte un gigantesco roscón de 20.000 raciones y un chocolate caliente porque el refrán de roscónero y ventolero suele acertar en cada nueva edición. Este acto, organizado por El Periódico de Aragón, alcanzará este año su 32 edición. El 2022, y por segundo año consecutivo, El Periódico no pudo hacer un evento multitudinario, pero hubo reparto de 150 roscones sorteados en el consistorio y elaborados por El Rincón. La edición 32, la de 2023, volverá «a lo grande», así lo ha manifestado la organización.

En **Daroca**, la víspera de San Valero se organizan hogueras y se reparten rosquillas y vino. **Cariñena** celebra estos días sus fiestas patronales, en la mañana de San Valero nunca falta un enorme roscón que rodea la Fuente del Vino.

Manchones también aprovecha el último fin de semana de enero para celebrar sus fiestas de invierno en honor a San Vicente y San Pablo.

Huesca y Teruel celebran San Valero con fiesta y gastronomía

En **Valfarta**, Huesca, apuestan por algo contundente y realizan una «sartenada» en la que se cocina carne, normalmente de caza.

En la localidad oscense de **Roda de Isábena** conmemoran la festividad del que fuera obispo de Zaragoza, cuyos restos reposaron durante varios siglos en la antigua sede episcopal ribagorzana y donde todavía se conservan varias reliquias. En **Velilla de Cinca** se celebra una misa en la ermita dedica al santo, donde tradicionalmente se reparten sardinas asadas y caracoles a la brasa.

En **Castelnou**, Teruel, la víspera se enciende por la noche una monumental hoguera, lo que constituye unas de las citas más importantes del año para sus vecinos. Las hogueras en las calles y la celebración de comidas populares son habituales en otras muchas localidades turolenses como **Cañizar del Olivar** que ofrece caminatas para todos los gustos y un increíble cielo estrellado.

Matacía, matanza, matapuerco o matacochín

Diciembre y enero han sido tradicionalmente los meses en los que se realizaba la matacía en el medio rural porque las labores de siembra ya se habían terminado y se aprovechaba la tranquilidad de los días más cortos del año para realizar estas labores (mondongo, morcillas, chorizos, longanizas, tortetas...) de las que dependía en buena parte la despensa durante el resto del año. En cada casa se engordaba durante todo el año con este fin uno o varios cerdos con alimentos sobrantes de las huertas y con los desperdicios naturales de la casa.

El matarife mataba al cerdo con ayuda de una cuadrilla de personas que también se ocupaban de descuartizar al animal, reservando las piezas de carne, y bajaban al río a vaciar y limpiar los intestinos.

La matacía y posterior elaboración del mondongo supone un meticuloso trabajo de varios días. Las tareas se realizan en orden. El primer día, cuando se mata al cerdo, se hacen las morcillas con la sangre y tortetas. En cambio la carne para hacer los diferentes embutidos se deja reposar para que coja el sabor de las especias. Los jamones y espaldares llevan un proceso de preparación que varía entre 8 y 10 días antes de proceder a su salazón y secado.

Las faenas de la elaboración del mondongo contribuían a unir los lazos familiares y de amistad, ya que vecinos, parientes y amigos, se ayudaban mutuamente en esta laboriosa tarea, a la vez que compartían copiosas comidas. La matacía era por tanto un acto social, motivo de fiesta y reunión.

Con el paso del tiempo, ha perdido su importancia tradicional y muy pocas son las casas que lo practican aún de forma doméstica. Sin embargo, coincidiendo con este declive popular, está creciendo como elemento turístico y diversas asociaciones y ayuntamientos se esfuerzan cada año en conservar y difundir la tradición. **Albelda, Bierge, Colungo, Estadilla, Alquézar y Loscorrales**, en Huesca; **Formiche, Gea de Albarracín, Valderrobres o La Fresneda**, en Teruel, y **Nonaspe, Fuentes de Jiloca, Villarroya de la Sierra, Villanueva de Jiloca o Murero**, en Zaragoza, son algunos de ellos.

Jornadas Gastronómicas del IES Matarraña

Regresan las Jornadas Gastronómicas en el IES Matarraña, que se organizan en colaboración con la comarca y la Asociación de Empresarios del Matarraña. En ellas participan alumnos, empresarios y hosteleros, y durante el tiempo en que se celebran hay charlas sobre productos y demostraciones de cocina por parte de los empresarios hosteleros. Además, algunos establecimientos de la comarca elaboran platos con los productos más destacados.

Ángela de Medici, Enrique de Ossó,
Vitaliano, Dacio y Dativo.

27

VIERNES

Tomás de Aquino, Valerio, Julián, Flaviano,
Leónides, Calínico y Leucio.
FIESTA EN: Manchones.

28

SÁBADO

Valero, Pedro Nolasco, Sulpicio, Severo,
Constancio, Aquilino, Sabiniano y
Arcángela Giralani.

FIESTA EN: Zaragoza, Cariñena, Velilla de
Cinca, Ruesca, Bañón, Cañizar del Olivar
y Castelnou.

29

DOMINGO

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

FIESTAS DE INTERÉS TURÍSTICO



Bodas de Isabel
de Segura (Teruel).



turismo
sostenible



02

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

“Candelaria el dos, y San Blas el tres, adivina qué mes es”

Fiesta en Monegros

La Cofradía de San Esteban de **Poleñino** celebra en **Monegros** una fiesta con almuerzo y comida. En el almuerzo toman salmorejo y sopas de ajo, y en la comida, caldo, huevos rellenos y carne con patatas.

La Candelaria

La Candelaria, la fiesta del fuego, debe su nombre a que se celebra en el interior de los templos con candelas encendidas. Muchas localidades del norte de Aragón veneran a la Candelaria como patrona. Son habituales las romerías como la que se celebra en donde el reparto de torta y vino es uno de los actos estelares.

Barbastro mantiene la tradición de celebrar la Feria de la Candelera reuniendo cerca de tres centenares de puestos de agroalimentación, plantas, ropa y complementos, artículos de decoración... y a miles de

personas de toda la provincia. Se celebra desde el año 1513, cuando Germana de Foix, esposa de Fernando El Católico, otorgó a la ciudad el privilegio de realizar esta feria. En ese momento se acordó que la feria se situase en el centro de la ciudad, y que lucieran las candelas y aflorasen las máscaras. También se recomendaba que saliesen los niños y las niñas a las calles para celebrar la fiesta otorgada por sus profesores

En **Alhama de Aragón** unen la celebración de la Candelaria con San Blas combinando las tradiciones de estas dos festividades.



Martina, Jacinta de Mariscotis,
Aldegunda, Sabina y Batilde.
FIESTA EN: Lituénigo.

30

LUNES

Juan Bosco, Tarsicio, Ciro, Saturnino,
Geminiano y Marcela.

31

MARTES

Cecilio, Severo, Pionio, Brígida y
Viridiana.

1

MIÉRCOLES

Candelaria, Presentación del Señor, Puri-
ficación de la Virgen, Cornelio y Aida.
FIESTA EN: Murillo de Gállego, Salas
Altas, Villanueva de Sigena, Alloza,
Caminreal, Castel de Cabra y Gargallo.

2

JUEVES

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

La Botarga y el “trance”

La localidad de **Jarque de la Val** celebra el fin de semana más próximo al 3 de febrero la Botarga, un personaje que antiguamente iba por las casas recogiendo limosna y se metía en las casas y cogía las tajadas del puchero.

En la actualidad se celebra una misa y a la salida se recorre el pueblo con la charanga. Al día siguiente, la Botarga da otro paseo hasta que llega el momento del ‘trance’, que consiste en una subasta de los obsequios que hace la gente para costear la fiesta. Se entregan bebidas y embutidos caseros de la matanza, por los que se obtienen buenas pujas. También se reparten bizcochos y tortas empanadas. Mientras se va desarrollando el ‘trance’, se sirve a los presentes longaniza, chorizo y vino.

Santa Águeda

La festividad de Santa Águeda, patrona de las mujeres, está presidida por el signo de la leche y las maneras de celebrarla son variadas en la geografía aragonesa. Cuenta con un pastel especial que, aunque es de reciente creación, se ha consolidado como referente de esta fiesta de marcado carácter femenino y está presente en numerosos puntos de Aragón. Consiste en un bollo relleno de nata y trufa cubierto de chocolate coronado con una guinda. Se suele repartir bien a la salida de misa en las poblaciones pequeñas o en las reuniones y fiestas exclusivamente femeninas que tienen lugar en esta jornada.

Anento, Lagata, La Fresneda y Torrecilla de Alcañiz celebran sus fiestas patronales en honor a esta santa. En **Escatrón** se lleva a cabo la procesión de los panes benditos y el baile de la cinta, el único dance aragonés interpretado solo por mujeres. En **Grañén** se reparte bollo bendecido y corren las tradicionales roscas por las calles.

En **Torres de Berrellén**, las casadas el año anterior preparan un bizcocho. En **Huerto** la algarabía se inicia muy pronto con la reunión de las mujeres para cantar las “cuplillas” y luego se degusta chocolate. Y en **Binaced**, las vecinas recogen en cada casa una torta y una botella de cava que consumen en una gran comida.

En **Zaragoza**, la tradición manda que las mujeres acudan a la parroquia de Nuestra Señora del Portillo para venerar su imagen, dirigirle sus plegarias y dedicarle unas velas. Durante todo el día las puertas del templo permanecen abiertas para acoger a las feligresas. El recuerdo a Santa Águeda también está en la gastronomía, con las tradicionales ‘teticas’ de bizcocho, que recuerdan a las que le fueron cercenadas a la santa y que porta su imagen en una bandeja en la talla que la representa en la parroquia del Portillo.

Por otra parte, **Canfranc Estación** hace sus tortas de la santa; en **Pertusa** se prepara chocolate con torta y bollos bendecidos, y en **Castejón de Monegros** también hay chocolatada popular. En **Jaca** se reparten las pastas denominadas ‘teticas’. Y las magdalenas y los mantecados son típicos de **Fuentes de Jiloca** y las farinetas, de **Remolinos**.

Paracuellos de la Ribera, en cambio, celebra las fiestas de San Pedro Bautista, y se decanta por un buen guiso de conejo con caracoles.

San Blas

En **Mequinenza** preparan las tradicionales “Coques de San Blas”, que también se preparan para Santa Águeda. También se celebra en **Anento**, junto a Santa Águeda, encendiendo el horno tradicional del pueblo para elaborar pastas dulces y saladas.

El roscón es el protagonista en **Uncastillo, Fonz o Fuentes de Jiloca**. Y en **Calatayud**, además del roscón, se toman caramelos y otros alimentos bendecidos para que protejan a los vecinos de las afecciones de garganta. En **Muel** se degusta la variedad del roscón duro.

En **Santa Cruz de Grío** sacan la imagen de San Blas a hombros de los vecinos en una procesión cargada de pastas, vino y roscones. Son los donativos de los vecinos que se subastarán al final del “baile del Santo”. Otro acto destacado en Santa Cruz es la carrera de los candiles.

En **Cuevas de Cañart** se preparan pastas con una masa especial a la que se añade aguardiente. En **Cinco Olivas**, durante la semana de San Blas, muchos vecinos acostumbran a reunirse en el pabellón para comer juntos.

También se celebra San Blas con productos más contundentes. Por ejemplo, en **Sediles**, donde se degustan judías con careta y oreja, mientras que en **Acered** la carne asada es la protagonista.

En **Andorra, Estercuel, Alcorisa y Crivillén** se bendicen también los alimentos para prevenir las enfermedades de garganta. Como en **Villanueva de Sijena**, donde se bendice el aceite con el mismo propósito.

En **Castellote**, el miembro de la familia que acude a misa lleva tantas galletas como integrantes hay en su casa. En **Ejulve**, la costumbre es que las mujeres bendigan en la iglesia el pan y la sal.

Por último, en la **Comarca de Daroca** se celebra con una hoguera el fin de semana más próximo al 3 de febrero y se sirven patatas asadas y magdalenas, además de vino en porrón.

XI Jornadas Gastronómicas de la trufa negra de Teruel

Ya son once las ediciones que la Asociación Teruel Empresarios Turísticos, junto con la Asociación de Truficultores de Teruel, organizan las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel. Las fechas varían ligeramente en función de la campaña trufera pero, generalmente, se desarrollan durante el mes de febrero y comienzos de marzo.

El objetivo de estas jornadas es mostrar las bondades de este producto, del que Teruel es referente nacional en producción, y fijar Teruel como destino gastronómico.

Teruel es, indudablemente, un referente mundial en cuanto a producción de trufa se refiere y concretamente de *Tuber Melanosporum*. Por este motivo, también se ha convertido en lugar de culto para probar las mejores elaboraciones cuyo protagonista principal es la trufa.

Decenas de establecimientos hosteleros repartidos por la capital turolense y localidades de la provincia participan en estas jornadas cuya duración ronda veinte días, incluso más en algunas ocasiones.

Los propios y foráneos que se animen a participar de este festival de aroma y sabor po-

drán hacerlo probando en diferentes formatos tapas, platos y raciones o incluso menús degustación cuyo hilo conductor es el apreciado hongo.

Dos años han sido suficientes para consolidar una segunda experiencia que se incluye en el programa de estas jornadas. La experiencia on line. Durante 90 minutos, y desde cualquier lugar del panorama nacional, se podrá disfrutar de la actividad acompañado, por zoom, de un experto del panel de cata y de tres cocineros que mostrarán cómo sacar el máximo partido a este producto en la cocina. Las plazas son limitadas, solo las 100 primeras inscripciones recibirán su kit que incluye una trufa negra de Teruel *Tuber Melanosporum* de 30 o 40 gramos aproximadamente, una botella de vino, 2 cervezas y todo lo necesario para seguir esta actividad.

La Asociación de Comerciantes del Centro Histórico también participa en estas jornadas entregando boletos a los clientes que compren en estos comercios donde entrarán en el sorteo de 3 trufas *Tuber Melanosporum* y 1 Experiencia on line.

Pablo Miki, Martín de la Ascensión,
Silvano, Gascón, Dorotea, Revocata y
Amando.

6

LUNES

Ricardo, Moisés, Juliana, Angulo,
Adauro y Coleta.

7

MARTES

Jerónimo Emiliano, Juan de Mata,
Juvencio, Paulo, Lucio, Ciríaco, Elisenda
y Cointa.

8

MIÉRCOLES

Abelardo, Apolonia, Miguel Febres,
Sabino, Ansberto, Nicéforo, Sisebuto y
Cordero.

9

JUEVES

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



FOTO: ALMOZARA FOTOGRAFÍA.
RESTAURANTE GAYARRE.

Jornadas de la trufa de la Comarca de Daroca

Por segundo año consecutivo la comarca de **Daroca** se suma al calendario de propuestas truferas en Aragón. Durante el segundo fin de semana de febrero se celebran las jornadas "Trufa Comarca de Daroca" en las que se combinan conferencias, degustaciones y demostraciones gastronómicas. Además diversos restaurantes preparan tapas y platos con este tesoro gastronómico.

Trufa-te, un festival itinerante

Trufa-te es un festival itinerante que lleva el aroma y sabor inconfundible de la trufa negra *tuber melanosporum* a distintos rincones del Alto Aragón. Está impulsado por la Diputación Provincial de Huesca y tiene como objetivo la promoción no sólo de la trufa sino también del territorio y de los productos propios de cada una de las zonas donde se celebra. Además de poder degustar tapas con trufa, los asistentes pueden comprar este producto y disfrutar de conferencias en las que se desgranar los secretos del llamado oro negro. La pasada edición la promoción de este festival, además de realizarse en **Huesca**, también se trasladó a **Barcelona** donde el Hotel Meliá Sarriá fue escenario de todas las actividades que la DPH, en colaboración con la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa Negra, organizaron para tal fin.



San Valentín en torno a la mesa

San Valentín es una efeméride que cada vez gana más adeptos. Son muchos los restaurantes que ofrecen menús especiales para esta festividad en la que se incluyen alimentos que se conocen como afrodisiacos. Entre otros, el chocolate, la vainilla, el marisco, las frutas tropicales, la albahaca, la rúcula, el ajo, las uvas, las fresas, el jengibre o la miel.

En cuanto a los postres, para las cenas de San Valentín hay unas cuantas propuestas. El coulant, dulce típico de la cocina francesa, es muy habitual, sobre todo de chocolate caliente con helado. Las tartas también tienen mucho protagonismo, con el cacao como mejor estimulante, y tampoco suelen faltar las crepes con frutas y los brownies con canela.



Jueves Lardero

El jueves Lardero o Día del Palmo, paso previo al inicio del Carnaval, hay un producto que en Aragón resulta inseparable de esta jornada, la longaniza. Este embutido realizado semanas antes en la matacía se suele merendar en bocadillo con un trozo de pan de un palmo de longitud. De ahí el nombre.

El Jueves Lardero simboliza la despedida de la carne antes de la Cuaresma. Es una fiesta que en Aragón se celebra desde la Edad Media. Lardero proviene de 'lardus', palabra de origen latino y literalmente significa 'tocino gordo'. La fecha del origen de la celebración es incierta pero se conmemora el jueves anterior al Miércoles de Ceniza.

En **Zaragoza** se reparten más de 5.000 raciones de longaniza acompañadas de unos 600 litros de

tinto, cerveza y bebidas no alcohólicas. Todo ello acompañado por música y animación. En **Alcañiz** se decantan por la bolleta para el choricer y en **Teruel** por las torrijas de miel.

En **Alagón** se acostumbra a merendar en el campo pan de estrella con tortilla de chorizo, longaniza y trozos de tocino. En **Castellote** las pellas de carnaval centran la jornada. **Remolinos** elabora su famosa tortillera -tortilla de chorizo, longaniza o tocino- y en **Puertomingalvo** se consumen las célebres pelotas de carnaval y, de postre, cuajada natural e higos albardados. Por último, en **Borja** se degusta el tradicional palmo que puede adquirirse en las panaderías o elaborarse en los domicilios particulares.

Benigno, Lucinio, Fusca, Maura y Viridiana.

13

LUNES

Valentín y Cirilio.

FIESTA EN: Tobed. En Calatayud se acostumbra a consumir un corazón elaborado con hojaldre y relleno de nata.

14

MARTES

Faustino, Juan Bautista de la Concepción, Quinado, Decoroso, Ágape, Jovita y Georgia.

15

MIÉRCOLES

Elías, Onésimo, Faustino, Julián, Samuel, Seleuco, Porfirio, Pedro de Castelnu y Arnerio.

JUEVES LARDERO

16

JUEVES

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

nov

dic



Las Bodas de Isabel de Segura

Teruel se tiñe de medieval del 16 al 19 de febrero para celebrar Las Bodas de Isabel de Segura. Las representaciones teatrales, la música, el baile y las animaciones se entremezclan con la gastronomía. El ambiente huele a cordero asado al fuego, a caldo casero y a taberna.

Las calles vuelven a la Edad Media y acogen un mercadillo con numerosos puestos artesanos. Uno de los principales alimentos es el pan tradicional de Teruel, denominado pintera, que cuen-

ta con certificado de calidad. El pan de pintera o estrellado imita al que se realizaba en las artesas domésticas y, debido a su miga esponjosa, en las sociedades medievales rurales era muy cotizado, de modo que se usaba en celebraciones festivas.

El itinerario culinario incluye también a la mayor parte de establecimientos del centro histórico. Durante estos días se ofrecen bocados creativos con el pan de pintera, que evocan cada una de las cenas de la recreación medieval.

Gastronomía turolense

Si tiene previsto acudir a las Bodas de Isabel de Segura, sepa también que **Teruel** tiene mucho que ofrecer desde el punto de vista gastronómico, además del arquitectónico. En los pueblos de esta provincia, y muy especialmente en la capital, el visitante encuentra una sabrosa despensa continental, ligeramente influida por el Mediterráneo, propia de un clima frío, en la que el jamón, con Denominación de Origen, y el Ternasco de Aragón constituyen dos auténticos estandartes. Si bien, estos se pueden acompañar con numerosos productos de la tierra presentados, además, con elaboraciones de gran personalidad.

El cordero asado es uno de los pilares claves de la cocina turolense. Las chuletillas de cordero a la brasa, o a la teja, es uno de los platos más típicos de la región, aunque tampoco hay que olvidar las otras partes del cordero que alcanzan en los fogones de Teruel gran categoría. Nos referimos, entre otros, a las patas rellenas, cabezas empanadas, madejas asadas, chiretas (intestinos rellenos de tocino, arroz, perejil, canela y jamón cocido en salsa de cebolla).

También hay que destacar los derivados del cerdo. A la exquisitez del jamón se suman unos magníficos embutidos como el bispo, el chorizo, la longaniza, la morcilla de arroz y la de cebolla, en ocasiones endulzada con

miel. Además, en Teruel se conserva una de las preparaciones ancestrales: el adobo.

Otros productos a tener en cuenta a la hora de visitar Teruel son los deliciosos platos elaborados con caza y animales de corral. La perdiz en escabeche, la codorniz, el conejo o la liebre, y en caza mayor el ciervo y el jabalí, con el que se elaboran excelentes embutidos.

Los pescados también están presentes en la mesa turolense: la trucha y el bacalao, que guisan con patatas y arroz, son sus mejores exponentes.

El repertorio gastronómico de esta ciudad se prolonga con otros platos típicos como las anguilas con judías desgranadas, el conejo con chirigol, las trufas asadas, las setas de cardo con picadillo de jamón, los huevos en cazuela típicos de **Alcañiz** y otras muchas recetas que, como broche de lujo, tienen una amplia gama de postres que se elaboran con frutas (melocotones al vino, peras cocidas en vino, frutas de Aragón recubiertas de chocolate), y una afamada repostería (pastas artesanas tradicionales, mantecados, almendrados, magdalenas, casquetas, coca garrapiñada, trenza mudéjar, suspiros de los amantes, repostería del **Maestrazgo**, Piedrecicas del Calvario de **Alcorisa**, tortas del Alma, carquiñoles y turrones como el guirlache y las almojábanas).

Rómulo, Alejo de Falconieri, Julián de Capadocia, Policronio, Silvino y Fintano.

17

VIERNES

Eladio, Simeón, Flaviano, Prepedigna y Bernardette de Soubirous.

18

SÁBADO

Conrado de Piacenza, Gabino, Mansueto, Agatón, Auxibio, Barbato y Belina.
FIESTA EN: Bielsa.

19

DOMINGO

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

DEL 16 AL 22 DE FEBRERO

Carnaval y Gastronomía

El carnaval se puede considerar una fiesta entre las fiestas porque son unas jornadas tradicionalmente dedicadas a la diversión y durante las que se da rienda suelta a los excesos de la carne como preparación a las restricciones que llegarán con la Cuaresma. La gastronomía de carnaval recorre todos los rincones de Aragón.

En **Bielsa**, el Viernes de Carnaval se come el ajoaceite, a base de patata, ajo, aceite y huevos, una especie de puré para el acompañamiento de la carne a la brasa. En **Miramabel** son típicas las conocidas como pelotas de carnaval. Son unas albóndigas hechas con pan rallado, queso, huevo y carne picada. Las

pelotas son también protagonistas en **Cantavieja** aunque se elaboran con pan, tocino y trozos de embutido y se suelen comer con sopa y garbanzos.

Otro exponente culinario del Carnaval son los crespillos que nunca faltan en los pueblos del **Valle de Tena, Castiello o Biescas**.

En **Monreal del Campo** se celebra esta fiesta con longaniza y buñuelos con miel o azúcar.

El sábado de Carnaval, en **Laspaúles**, celebran una cena popular con disfraces y baile con un menú a base de cordero a la brasa. En la localidad de **Cantavieja**, en el Maestrazgo, es típico este día el cocido.

22 DE FEBRERO

Miércoles de ceniza

Con la llegada del Miércoles de Ceniza se inicia la Cuaresma y con ella, durante muchos años, la “prohibición” de comer carne. En la actualidad todavía hay gente que mantiene esa costumbre de evitar los alimentos animales en estos días, sobre todo los viernes. Tan fielmente fue seguida esta consigna que ha tenido una profunda influencia en la cocina y las costumbres gastronómicas. La imaginación se agudizaba en los fogones para, sin utilizar carne ni derivados de esta, realizar buenos y contundentes guisos en este tiempo todavía de bajas temperaturas.

Aragués del Puerto lo celebra con migas y carne a la pastora o a la brasa. En **Bailo** se recogen las “chullas” (embutidos) que luego serán consumidas en merienda, mientras que **Botaya** organiza la sartenada de patatas fritas con huevos revueltos. **Sabiñánigo** se decanta por los típicos crespillos que consume acompañados de quemadillo, y **Bielsa** invita a torta y melocotón con vino en la plaza.



Jacetania es trufa

Durante dos fines de semana consecutivos, casi una veintena de restaurantes participan en las jornadas gastronómicas “Jacetania es trufa” consistentes en elaborar menús, platos y tapas cuyo ingrediente protagonista es la trufa.

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania, Acomseja, organiza esta VII edición cuyo objetivo es fomentar el consumo de la trufa como producto de kilómetro cero y consolidar a la zona como destino gastronómico de este producto.

En estos momentos la Jacetania y Alto Gállego cuentan con 200 hectáreas de plantación trufera que abastecen a unos 14 bares y restaurantes que consumen trufa negra habitualmente.

Además de las propuestas gastronómicas de los establecimientos, se van a realizar tres salidas al campo, pero en esta ocasión están limitadas únicamente a las personas que pertenezcan a grupos micológicos

Eugenio, Eleuterio, Nemesio, Potamio,
Tiranio, Nilo, Peleo, Sadot y Amada.
FIESTA EN: Senés de Alcubierre.

20

LUNES

Pedro Damián, Severiano, Paterio,
Sérvulo, Vérulo y Dositeo.

21

MARTES

Leonor, Eleonor, Abilio, Cátedra de San
Pedro, Papías, Pascasio y Ariston.
FIESTA EN: Gallur.
MIÉRCOLES DE CENIZA.

22

MIÉRCOLES

Policarpo, Sireno, Marta de Astorga,
Milburga y Romana.

23

JUEVES

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Cococha ibérica con pil-pil y guisantitos

Ingredientes:

- 1 pieza de careta de cerdo
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 1 bulbo de hinojo
- Laurel
- 2 clavos
- 1 cabeza de ajos
- 250 gr. de guisantes frescos
- 2 navajas frescas
- Tuber Melanosporum
- Perlas de tapioca
- Panceta ibérica curada



FOTO: ALMOZARA FOTOGRAFÍA

Elaboración:

Juntamos las verduras (excepto los guisantes) con los clavos y ponemos en una olla a cocer con abundante agua. Echar un chorrito de aceite de oliva y cocer lentamente. La careta de cerdo la escaldaremos en agua hirviendo. Una vez escurrida, la lavamos bajo el grifo y mediante un soplete, quemaremos todos los posibles pelos. A continuación, la incorporamos al caldo de la cocción de las verduras, rectificando el conjunto de sal. El tiempo de cocción aproximado es de una hora y 45 minutos.

Una vez ya cocida la careta, sacar a una bandeja para escurrir con la piel hacia abajo y prensarla. Dejar enfriar.

Cuando haya enfriado darle forma de cococha mediante un cuchillo o un molde y enfriar rápidamente.

Escaldar las navajas de 30 segundos a 1 minuto en agua hirviendo y luego las pasamos a agua con hielo para enfriar. Las limpiamos bien para macerarlas en aceite de oliva virgen.

En cuanto a los guisantes, recién pelados, les añadimos

un chorrito de aceite de oliva y los calentamos, a poca temperatura, en el grill del horno.

Para hacer el pil pil cogemos el caldo de cocción de las verduras y la careta de cerdo, lo colamos, y lo rectificamos de sal, dejándolo reducir un poco (tiene que tener sabor intenso).

Cogemos el caldo hirviendo y añadimos perlas de tapioca, hasta que queden completamente transparentes y trituramos en la Thermomix a potencia máxima. Después añadiremos un buen chorrito de aceite de oliva virgen extra, montado como si fuera un pil pil tradicional.

Presentación:

Pochamos tres daditos de panceta ibérica atemperada y a lo largo de un plato hondo, los colocamos en medio de los guisantes frescos.

Luego añadimos la cococha calentada, levemente, encima de los guisantes y la napamos con el pil pil emulsionado.

Terminamos el plato con las navajas y unas láminas de Tuber Melanosporum.

Modesto, Sergio, Baldomero, Pretextato,
Edilberto y Primitiva.

24

VIERNES

Cesáreo, Valerio, Tarasio, Donato, Dióscoro,
Walburga, Herena y Aldeltruda.

25

SÁBADO

Alejandro, Néstor, Fortunato, Porfirio,
Papías y Diodoro.

26

DOMINGO

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Febrerillo loco

por Juan Barbacil Pérez de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Febrero es un mes de gran arraigo en las tradiciones gastronómicas. Al respecto, Don Antonio Beltrán, primer presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía y que así lo definió -febrerillo loco- en algunos de sus artículos, contaba que era un mes curioso. Decía que comienza el día 2 con la Fiesta de Nuestra Señora de la Candelaria o Fiesta en Honor a la Virgen de la Candelera, celebrada por los cristianos en su honor y que es la advocación mariana aparecida en **Tenerife** a principios del siglo XV. Y hablaba de la poca seriedad meteorológica de este mes que garantiza un cambio del tiempo, ya que en estos días se cierra el ciclo de la Navidad y Pascua o se atribuye a la Candelera el final de los fríos invernales. Y aseguraba que después de San Valero -29 de enero- y patrón de la ciudad de **Zaragoza** y, normalmente ventolero, llegan las lluvias a comienzo del mes. Y con ellas las tradiciones como la matanza, las celebraciones religiosas de la Purificación de Nuestra Señora, San Blas con sus rosquillas o Santa Águeda con ritos de profunda significación. Comentaba también las pastas para la garganta de San Blas, y las ya tradicionales teticas de Santa Águeda o Ágata, aquellas que se cercenaron en su martirio. Son muchas las pastelerías que las anuncian y venden bien sea el bollo relleno de chocolate o de nata y con la guinda a modo de pezón coronándolo. Son momentos de fuego en el que se asan chullas, longanizas y chorizos de la matanza. Y llega después San Valentín y hasta el Carnaval.

“En febrero loco ningún día se parece a otro”, dice el refranero popular; pues bien veamos algunos ejemplos que no son sino la adicción a los tiempos de despedida del invierno y llegada de la primavera, de la Semana Santa y la Pascua- este año 2023 en abril- y sobre todo de la redención

“Por San Blas, la cigüeña verás”, y también “por San Blas, dos horas más”, apunta el refranero para conmemorar el tres de febrero el del santo eremita y médico. Desde pastas a carne asada, desde roscones a hogueras en muchos pueblos aragoneses para festejar al patrón de la garganta y solicitar su alivio.

Y sin darnos cuenta llegará San Valentín el día catorce que ha adquirido prevalencia como patrono de los enamorados y hasta difusión internacional cuando los norteamericanos han convertido su día en el del amor mercantilizado con regalos y arrumacos y que en Aragón tenemos asignado al maravilloso mito e historia de los Amantes de **Teruel**. Y con ellos las bodas de Isabel de Segura que entre el 16 y 19 de este mes, tendrán lugar y que estarán rodea-

das de diversos actos especiales para conmemorar los 25 años de esta exitosa recreación histórica que multiplica la población de Teruel durante unos días y con muchos guiños a la gastronomía local.

Y por supuesto la matanza o matacía entre noviembre y el mismo febrero, con innumerables elaboraciones tradicionales que van desde la morcilla a la torteta, del chorizo a la longaniza, de los fardeles a..., ya se sabe, “del cerdo, hasta los andares”.

El 24 es San Matías. Dos meses después del solsticio de invierno, las noches se han acortado y el día es sensiblemente más largo, por eso el dicho «San Matías, tan largas las noches como los días»; aunque una cosa es la sabiduría popular y otra la astronomía.

Febrero siempre era un período temido por los pastores, sobre todo cuando era bisiesto. Por un lado, la falta de pastos y su mala calidad en esta época hacen que la oveja parida no tenga casi leche. Ni hay alimento para la madre que tiene que destinar energías y nutrientes a producir leche, ni la leche es suficiente para alimentar al cordero. Por eso, los montañeses intentaban agrupar los partos para primavera, con los nuevos pastos: «la oveja que pare en febrero, ni oveja ni cordero», o «febrero, mala oveja y mal cordero»

Febrero es ideal para disfrutar de hortalizas y verduras como la acelga, achicoria, ajo, alcachofa, apio, berza o repollo, borraja, brécol, cardo, cebolla, endibias, escarola, espárragos trigueros, espinacas, hinojos, lechuga, puerro y remolacha.

En el Pirineo oscense, en **Aínsa**, se celebran el primer fin de semana dos citas gastronómicas de gran relevancia, la Feria de la Trufa del Pirineo y la tradicional Ferieta. La Ferieta es un certamen de periodicidad anual que data desde tiempos inmemoriales al que asisten, entre los dos días, mas de 7.000 personas. En él se expone un completo escaparate de productos alimenticios autóctonos, artesanía, animales y plantas.

En el marco de la Ferieta, la trufa negra *tuber melanosporum* comparte protagonismo con el rico patrimonio gastronómico del **Sobrarbe**. Durante el certamen se pueden degustar tapas o platos como la gallina trufada, longaniza de Latón de **La Fueva**, crema de patatas de aroma de trufa o boliches de Embún con picada de trufa, que se sirven a decenas.

En cuanto a la trufa, el fin de semana llega cargado de degustaciones en distintos puestos, jornadas gastronómicas, exposiciones y venta de la *tuber melanosporum*, así como de otros productos relacionados con este hongo.

Baldomero, Leandro, Gabriel de la Dolorosa, Basilio, Procopio y Honorina.
FIESTA EN: Panticosa y Villafranca del Campo.

27

LUNES

Macario, Rufino, Teófilo, Cereal y Serapión.

28

MARTES

Rosendo, León, Albino, Siviardo, Antonina y Abundancio.

1

MIÉRCOLES

Casimiro, Lucio, Agatodoro, Elpidio, Capitón y Efrén.

2

JUEVES

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

RED DE HOSPEDERÍAS DE ARAGÓN



turismo
sostenible



03

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

febrero

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Cincomarzada

El 5 de marzo es una fecha que se celebra en numerosas poblaciones aragonesas y en general todas las celebraciones tienen un elemento en común, las comidas en el campo que son un claro preludio de que la primavera ya está encima. Una de estas fiestas, pero de carácter multitudinario, tiene lugar en **Zaragoza**.

La jornada celebra una comida campestre que conmemora la expulsión de las tropas carlistas por los propios ciudadanos que tuvo lugar en esa fecha del año 1838. Además de la fiesta local y de la tradicional comida, diversas peñas, grupos políticos y asociaciones sociales y culturales instalan barras que aprovechan como espacio informativo de sus actividades. Los zaragozanos colman los parques en un día festivo de convivencia, en el que se preparan ranchos y carnes asadas, y donde no faltan pasacalles, verbenas, conciertos y animación callejera.

Alagón es una de las localidades donde también se celebra la Cincomarzada con sartenadas y ranchos.



Foto:
Asociación
Provincial de
Hostelería
y Turismo de
Huesca

De cazuelitas por la provincia de Huesca

A comienzos del mes de marzo la provincia de Huesca celebra su “Certamen de Cazuelitas”, organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca.

Más de 100 establecimientos de 15 poblaciones oscenses participan en este evento que reparte más 8.000 euros en premios.

Durante los días que duran estas jornadas también tienen lugar charlas demostrativas relacionadas con la gastronomía.

Expo Pinseque y Ribera Alta del Ebro

Durante los días 3, 4 y 5 de marzo se celebra Expo-Pinseque y Ribera Alta del Ebro, una feria que cuenta con más de 2.800 m2 de exposición con 60 stands y marcas representadas, además de una gran exposición de automoción. Son muchos los sectores que se encuentran representados en esta feria: alimentación y bebidas, muebles, camas y decoración, hogar y menaje, telefonía y electrodomésticos, puertas y ventanas, calefacción, seguros, moda y complementos, belleza y salud, joyería y perfumería, artesanía y artículos de regalo, juguetes y entretenimiento, ocio y tiempo libre y deportes.

Un lugar inigualable para disfrutar con toda la familia de la mejor tecnología, juegos, degustaciones, animación infantil, música, compras, atracciones de feria.

Está dirigida a todo tipo de público, fundamentalmente procedentes de la **Comarca Ribera Alta del Ebro**. Pero también de otras localidades del entorno, como **Utebo**, **Casetas**, **Garrapinillos** o **Zaragoza**.

La entrada es completamente gratuita para todos los visitantes.



Emeterio, Celedonio, Medir, Ticiano,
Marino, Asterio, Ágape, Marcia y
Cunegunda.

3

VIERNES

Lucio, Heraclio, Absalón, Secundila,
Jenara e Inés de Praga.

4

SÁBADO

Nuestra Señora de África y Juan José.
FIESTA EN: Zaragoza, Cincomarzada.

5

DOMINGO

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Caminata en la flor del Almendro

Los almendros ya están en plena floración y con las altas temperaturas de los últimos días todavía se puede apreciar más su esplendor. Cada año lo comprueban las más de 1.200 personas que participan en las caminatas populares con salida y llegada en **Ayerbe** y que desde hace varios años se organiza precisamente para ver los árboles en flor. Dos son

las modalidades para realizar esta actividad: 25 y 12 kilómetros, ambas con inscripción previa.

La Caminata en la floración del almendro, que concluye con una comida popular, está organizada por la asociación deportiva Padelante y el Ayuntamiento de Ayerbe, con la colaboración de la Federación Aragonesa de Montañismo y Andarines de Aragón.

Santo Tomás de Aquino en Daroca

El 7 de marzo se celebra en **Daroca** la festividad de Santo Tomás de Aquino, patrón de la localidad, en la que se conmemora la llegada de los Sagrados Corporales el 7 de marzo de 1239. Esta fecha se convertiría finalmente en la fiesta de Santo Tomás de Aquino, un gran defensor de la Eucaristía. En la época del milagro, Santo Tomás tenía 14 años. Después de su muerte fue nombrado protector del Milagro Eucarístico de Daroca.

La víspera de esta festividad se prepara en el pueblo una gran hoguera y se consumen bocadillos de longaniza asada.

Viva Truck

Un fin de semana al mes, el Mercado Central de **Zaragoza** acoge "Viva Truck". Siete food trucks se unen a los cuatro puestos gastronómicos ubicados en este emblemático edificio y ofrecen una opción diferente para disfrutar de ocio y gastronomía. La comida callejera y de mercado se fusionan en un mismo espacio que cuenta con comedor interior y terraza. Una oferta de diversión para toda la familia en la que tienen cabida mayores y pequeños. Los hinchables y las actividades infantiles comparten protagonismo con los dj's que cada mes acompañan a todos los clientes amenizando su visita.

Olegario, Víctor, Victorino y Coleta.

6

LUNES

Handwriting practice lines for the number 6.

Perpetua, Felicidad, Gaudioso y Eubulo.
FIESTA EN: Daroca.

7

MARTES

Handwriting practice lines for the number 7.

Juan de Dios, Julián, Bermudo, Filemón,
Ariano, Aurelia de Niza y Herencia.

8

MIÉRCOLES

Handwriting practice lines for the number 8.

Francisca Romana, Paciano, Gregorio,
Dagoberto y Alvera.

9

JUEVES

Handwriting practice lines for the number 9.

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

nov

dic



Muestra gastronómica de la almendra

Herrera de los Navarros celebra una nueva edición de la Muestra Gastronómica de la Almendra. La asociación de Arte y Cultura de la comarca del **Campo de Daroca** organiza talleres, demostraciones gastronómicas y eventos de diversa índole con este producto característico de la zona. Uno de los actos más importantes es la cata de almendras de todas sus variedades.

Fiesta de los quintos/as

A mediados de marzo se sigue celebrando la fiesta que realizaban antiguamente los quintos antes del sorteo militar. La fiesta de los quintos es una excusa para la diversión relacionada directamente con el desaparecido servicio militar, la “mili”. Se trata de una fiesta, de despedida o celebración, de aquellos que estaban a punto de incorporarse al ejército, cuando era obligatorio “servir a la Patria” durante un tiempo.

Hace seis siglos el rey Juan II de Castilla decretó la obligatoriedad de sustentar el ejército real mediante una “contribución de sangre”. Se llegó a la conclusión de que con uno de cada cinco jóvenes con la mayoría de edad recién cumplida bastaría para mantener la milicia, sin afectar al desarrollo del trabajo en los campos o los oficios. Así, por ser la quinta parte, los jóvenes que tenían que ir al ejército empezaron a conocerse como “quintos”. El término se generalizó luego a todos los que tenían la misma edad o habían realizado juntos el servicio militar, que fue obligatorio para casi todos desde el siglo XVIII.

Actualmente la diversión está garantizada con bailes, actuaciones, rondas y por supuesto la cena o comida popular que no puede faltar en estas celebraciones.

Temporada de truchas: Un pescado arraigado en el Pirineo

La trucha es uno de los pescados más arraigados a la cocina popular aragonesa, sobre todo en el Pirineo. A pesar de que en la actualidad las piscifactorías hacen que las encontremos durante todo el año, marzo es el momento de su temporada más óptimo. Atención con las piezas de gran tamaño ya que suelen venderse como reo, una especie muy similar al salmón. Una de las más consumidas es la asalmonada. Se suele

preparar frita, al horno con ajos, escabechadas o al vino blanco, entre otras formas. Pruebe a hacerlas en papillote (cocinadas dentro de papel) con especias y jugo de limón.

Este pescado tiende a deshacerse con facilidad y eso es un indicativo de su frescura. Para evitar que se rompan cuando las vamos a freír, da buen resultado mojarlas en leche antes de enharinarlas.

Macario, Cipriano, Cándido, Cayo, Melitón, Codrato, Dionisio, Simplicio, Atalo.

10

VIERNES

Ramiro, Eulogio, Sofronio, Eutimio y Aurea de Villavelayo.

11

SÁBADO

Inocencio, Teófanos, Egduno y Mamiliano de Tebesa.

FIESTAS EN: Quintos en Nonaspe. En Vicién celebran hoy su tradicional romería con el reparto de pastas y vino.

12

DOMINGO

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

“Marzo, mes del ternasco asado”

El pasado 2022 tuvo lugar el primer “Marzo, mes del ternasco asado”, campaña promocional puesta en marcha por el Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón y que tiene como objetivo reivindicar el papel de este producto como plato referente en Aragón a la vez que promocionar su consumo, en su versión más tradicional, en los establecimientos pertenecientes al Club del Ternasco de Aragón.

Durante el mes de marzo más de medio centenar de restaurantes de toda la comunidad aragonesa ofrecerán su particular versión del ternasco asado en sus cartas y de este modo se incrementará la notoriedad del Ternasco de Aragón como uno de los ejes de atracción turística. Un jurado, compuesto por profesionales del sector, será el encargado de desplazarse por todos los establecimientos participantes y encontrar la mejor elaboración de cada provincia aragonesa.

Bajo el paraguas de esta campaña tendrá lugar el II Foro del Ternasco Asado en el que se analizan todos los aspectos que rodean a este ingrediente autóctono y se desvelará quien, a juicio del jurado, es el ganador del mejor plato de Ternasco Asado.

Paralelamente se organiza un taller donde se resuelven todas las dudas sobre tiempos de cocción, tamaño del Ternasco de Aragón o diferencias con otros productos similares, además se enseña a cocinar este plato en la versión clásica y en otras más creativas.

La caza, bocados salvajes

La caza ha dejado su impronta en la cocina aragonesa. Se trata de carnes más secas y olorosas, en general de sabor intenso y de cierta exclusividad porque resulta prácticamente imposible encontrar dos piezas iguales.

Eso sí, en la cocina no admiten términos medios: la caza o se sabe cocinar o se deja. El secreto en el tratamiento de conejos, liebres, faisanes, ciervos, perdices o jabalíes, entre otras especies, está en mantener sus peculiaridades originales, mientras se les resta lo que tiene de bravío.

Los procesos de cocción e incluso de marinado se deben realizar con mucho “tiento” para amortiguar su paladar sin desnaturalizarlo.



Los trucos del bacalao

Uno de los procesos que más sustos suele dar en cocina es el desalado del bacalao. Pero antes de pasar por esta fase, hay que tomar otras precauciones. La primera de ellas es que no debe estar demasiado húmedo y con un color blanco manchado con algún toque amarillento, nunca rosado ya que este aspecto indica principios de descomposición. No debe tener una excesiva carga de sal ya que estaríamos pagando ésta a precio de bacalao. La mejor forma de conservarlo en el domicilio es en el frigorífico dentro de un recipiente (o bolsa en su defecto) cerrado. A la hora de desalarlo, el bacalao debe permanecer un tiempo de entre 24 y 48 horas, según el grosor. Si por el

contrario se va a utilizar desmigado, bastará con ponerlo al grifo durante unos minutos una vez hecho migas. Después de haberlo mojado es imprescindible quitarle las escamas. Cuando proceda a trocearlo, continúe de nuevo con el desalado.

A partir de este momento, y en cualquier época del año, comience a combinarlo con infinidad de ingredientes como verduras, frutos secos y legumbres, entre otros.

Consejo

Cristina, Rodrigo, Salomón, Macedonio,
Ramiro, Nicéforo, Patricia, Modesta y
Eufrasia.

13

LUNES

Matilde, Afrodisio, Eutiquio y Florentina.

14

MARTES

Luisa, Raimundo de Fitero, Madrona,
Luisa de Marillac, Longinos, Probo,
Sisebuto y César.

15

MIÉRCOLES

Natalia, Columba, Ciriaco, Hilario, Tacia-
no, Abraham, Heriberto y Agapito.

16

JUEVES

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Gastronomía por San José

La gastronomía es protagonista en el día del padre. En muchas localidades se consumen las virutas del santo en recuerdo de que San José está considerado el patrón de los carpinteros. En **Borja** además de las virutas, preparan los típicos buñuelos de San José, que también son protagonistas en **Ambel**. En **Calatayud** elaboran unas pastas similares a las lenguas de gato rizadas.

Los vecinos de **Fuendejalón** endulzan el paladar con buñuelos y cañas, además de pastas dulces de sartén que se suelen tomar en casi todos pueblos del **Campo de Borja**. Y también en **Alagón**.

Pero no sólo es una festividad dulce. En el zaragozano barrio que lleva el nombre del santo, este día se celebra con grandes patatas. Y **Uncastillo** se decanta en esta festividad por la tortilla de San José que elaboran a base de chorizo, longaniza y tocino.

Las fresas anuncian la primavera

Deliciosas, fragantes y jugosas, todo un lujo para el paladar, con su aparición en el mercado las primeras fresas evidencian la inminente llegada de la primavera. Originarias de los Alpes, las fresas fueron descubiertas por los romanos, para quienes eran un alimento privilegiado y exclusivo de la clase noble. Actualmente, su cultivo se encuentra extendido por muchos países, siendo España uno de los primeros productores mundiales de fresas. Existen más de 600 variedades de fresas, para su comercialización se dividen en dos grandes grupos: las de fruto grande o fresones, y las de fruto pequeño o fresas propiamente dichas.

Además de por su intenso aroma y su delicioso sabor, la fresa destaca por el puñado de propiedades beneficiosas que tiene para nuestra salud y por su apetitoso tinte rojo. La vitamina C, la vitamina E y el betacaroteno -los tres antioxidantes por excelencia- se encuentran en su interior. Es purifican-

te, ayuda a eliminar toxinas y su aporte calórico es mínimo. Además aporta minerales fundamentales como el calcio, yodo, fósforo, magnesio, hierro y potasio.

La campaña empieza a finales de febrero y se prolonga hasta mayo, aunque es en los meses de abril y mayo cuando las fresas son más sabrosas y dulces.

La fresa es la reina indiscutible de la repostería. Con azúcar, nata o bañadas en chocolate, con zumo de naranja, en tartas, helados, mousses, mermeladas, bizcochos y gelatinas. Los italianos, por ejemplo, la usan mucho en ensaladas.



Es recomendable lavar las fresas con vino blanco, mejor que con agua, porque así conservan intactos su aroma y sabor.



Patricio, José de Arimatea y Gertrudis de Brabante.

17

VIERNES

Cirilo de Jerusalén, Salvador de Horta, Anselmo, Trófimo, Eucarpio y Alejandro.

18

SÁBADO

José, Apolonio, Landoaldo, Amancio y Quinto.
FIESTA EN: Azuara, Cubel, Paniza, Salvatierra de Esca, Casbas, Bello y Cella.

19

DOMINGO

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Huesca Alimentaria, paladar la identidad rural y artesanal de calidad

Por Javier García Antón de la Academia Aragonesa de Gastronomía

En un discurso frío, calculador, objetivo, sin corazón, podríamos definir a los productores que se congregan bajo la marca Huesca Agroalimentaria como elaboradores de aceites, carnes y embutidos, cervezas, chocolates, frutos secos, helados, lácteos, licores, mermeladas y conservas, miel, panadería y repostería, pescados, quesos, trufas, vino o zumos y frutas, que vienen a ser las referencias que figuran en lineales de pequeñas tiendas selectas e incluso lineales de modestos supermercados. Por volumen, no alcanzan las grandes superficies ni es su finalidad a fecha de hoy.

La Asociación de Productores Agroalimentarios es Huesca. Así, simple y llanamente. La provincia dispersa, la de los grandes contrastes, la marcada por el desierto monegrino y los agrestes Pirineos, por la fértil huerta de Bajo Cinca y Litera o los viñedos que en el Somontano ponen el pie a las maravillas de Guara, por el frescor de los valles y la gelidez de las montañas, por la emprendedora Fraga y las señoriales Jaca y Graus, por esos epítomes de la cultura que son Huesca y Barbastro y por el carácter templario de Monzón. Por las estrellas que “michelean” desde el Callizo de Aínsa dentro de una gastronomía sobrarbense soberbia hasta el Espacio N de la pequeña Esquedas, y que se detienen en la arquitectura más emblemática de Huesca con el Lillas Pastia y el Tatau Bistro.

Están presentes estos cultivadores de la humildad sin renunciadas a los sueños en todas las comarcas. Son audaces emprendedores cuya labor trasciende a la mera aplicación a la agricultura y a la transformación de los recursos de nuestros pueblos. Más arriba, como aupados a hombros de gigantes en la expresión que legara a la humanidad Bernardo de Chartres, se erigen en la fuerza para desarrollar una cultura entendida en su más amplio sentido: los valores que tradicionalmente permitieron evolucionar al medio rural y que hoy nos llaman para revertir una situación demográfica compleja hacia un marco de oportunidades en el que cambie radicalmente la visión conjunta de una sociedad que en el último medio siglo se ha dejado seducir por los estímulos urbanos.

Aspiran a perpetuar su papel de arietes que apuntalan la actividad, el empleo y la generación en los pueblos con la esperanza de crecer a través de una filosofía más cualitativa que cuantitativa. Sustener, y luego avanzar, hasta ser identificados, en una imponente reputación, como agentes imprescindibles del progreso en el mundo rural.

Pero, además, desean comunicar eficientemente el potencial de su misión para exteriorizar el gran

servicio que pueden ofrecer a la sostenibilidad, naturalmente, y a la salud a través de una alimentación equilibrada y armónica con la idiosincrasia de nuestro territorio. Porque sirven a la nutrición pero sirven, y mucho, a la buena gastronomía, las cualidades organolépticas de sus preparaciones se adaptan muy competitivamente en una sociedad que aprecia el placer gastronómico.

Este conjunto de valores está preparado para su proyección y la Asociación, con su marca Huesca Alimentaria, quiere trasladar en una estrategia de círculos concéntricos crecientes, la excelencia de unos productos que, una vez conocidos, son inmediatamente reconocidos, como ocurre con los muchos críticos gastronómicos que ratifican la sensación de sus clientes de estar degustando algo diferencial, que aúna la incitación de los sentidos y la autenticidad, una suma que auspicia un carácter diferencial.

La Asociación de Productores Agroalimentarios combate su dispersión geográfica con planteamientos estratégicos en los que concurren las necesidades y anhelos de todos, porque a lo largo de todo el territorio se detectan las carencias y la precisión de impulso para aprovechar nuestros indiscutibles recursos.

Significan la sutil distinción entre la industria agroalimentaria y la producción agroalimentaria de sus empresas, que, si bien no renuncian a engrosar su tamaño, saben que su crecimiento ha de ser orgánico, equilibrado, porque sustenta su espíritu artesanal en la obtención de los productos sin renunciar a los planeamientos empresariales y de mercado.

Excelencia cuya dimensión estricta permitirá llegar a alianzas en el diseño de destinos turísticos y de ordenación de los recursos para identificar en ellos unos valores seguros para los consumidores exigentes y responsables, que saben que en los lineales el sello de Huesca Alimentaria da el marchamo de calidad, de diferenciación, de salud y de respaldo al medio rural.

Huesca Alimentaria se expande al ritmo de sus humildes posibilidades y de su espíritu audaz. En su ejecutoria, empezaron por conocerse a sí mismos, para, unidos, empezar a caminar. Ahora, buscan una expansión ordenada, convencidos de sus posibilidades y de su contribución a los territorios entendidos como provincia, comunidad y país. Y, una vez consolidada esta voluntad, su salto pirenaico para concurrir en un esfuerzo fructífero con sus compañeros franceses. Este es el proyecto, esta es su propuesta sobre seis ejes: personas, pertenencia, producto, promoción, comunicación y hacer comunidad.

Claudia, Niceto, Martín de D., Ambrosio de Siena, Ciriaca, Alejandra, Eufemia y Teodosia.

20

LUNES

Fabiola, Serapio, Filemón, Domnino y Lupicino.
FIESTA EN: Los Fayos.

21

MARTES

Bienvenido, Lea, Deogracias, Octaviano y Calfnica.

22

MIÉRCOLES

Rebeca, Toribio de Mogrovejo, José Oriol, Victoriano, Frumencio, Domicio y Aquila.

23

JUEVES

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

nov

dic

Domingo de los pasteles de Tabuena

El cuarto domingo de Cuaresma, **Tabuena**, localidad del Campo de Borja, celebra el Domingo de los Pasteles. El protagonista de la jornada es el pastel de los santos elaborado con masa escaldada rellena de chorizo, huevo duro, lomo, costilla de cerdo y longaniza en adobo. Cada familia del pueblo acostumbra a hacer su pastel y a sellarlo con su nombre para reconocerlo una vez en la ermita.

Este año tiene lugar el 24 de marzo, aunque los actos lúdicos darán comienzo desde la jornada anterior. Para el domingo se reserva la costumbre de subir en procesión con la Cofradía de la Sangre de Cristo hacia la ermita de San Miguel de los Santos, la celebración de la misa y la degustación del típico pastel de los santos que se acompaña con cantos de lendrinas y buen vino en bota.

Por la tarde tiene lugar el recorrido de bodega en bodega para catar los primeros caldos del año. Este acto, aunque no aparece en el programa festivo, se repite en cada nueva edición.

La fiesta del crespillo

Los crespillos son un postre dulce y tradicional que todavía se elabora en las casas para propiciar la fecundidad de las oliveras. Los crespillos son un dulce elaborado con hojas de borrajas que se rebozan en una masa de huevo, leche, harina y azúcar, con un toque de anís y de cocimiento de naranja. Después se fríen en aceite de oliva.

El domingo más cercano al 25 de marzo, fiesta de la Encarnación, se celebra en **Barbastro** la fiesta del Crespillo. Fue declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón en 2015, por tratarse de una celebración popular muy arraigada en la localidad que cuenta con una activa participación de la población, donde se ponen de manifiesto los valores gastronómicos del territorio.

En otros muchos pueblos del Somontano se elaboran el día de la Encarnación y se organizan degustaciones populares. Es el caso de **Azlor, Estadilla, Salas Altas, Salas Bajas, Castejón del Puente, Castellazuelo o Pozán de Vero**. En algunos pueblos, el aceite de freír los crespillos se llevaba a los olivares para untar con él las yemas de los árboles.

En **Aínsa** la Asociación de Amas de Casa realiza una degustación de crespillos en honor a la "Virgen Crespillera".

Crespillos de borraja

Ingredientes:

- 800 gramos de hojas tiernas de borraja
- 300 gramos de harina
- 300 gramos de azúcar
- 2 huevos
- Leche
- Aceite de oliva

Preparación:

Preparar una pasta muy ligera con la harina, las dos terceras partes del azúcar, los huevos batidos y un poco de leche. Limpiar y trocear bien las hojas más tiernas del cogollo de la borraja y rebozarlas con la pasta

ligera que se ha elaborado anteriormente.

Freírlas en aceite muy caliente y, cuando estén doradas se retiran, ponerlas a escurrir y finalmente echarles por encima un poco de azúcar.



Juan Agapito, Simeón, Latino, Catalina de Suecia, Timolao, Dionisio, Rómulo y Berta.

24

VIERNES

Anunciación del Señor, la Encarnación, Pelagio, Esmenaldo, Quirino, Humberto, Dula y Dimas.

FIESTA EN: Teruel, La Puebla de Alfindén y Torralba de Ribota. En Castejón del Puente.

25

SÁBADO

Braulio, Cástulo, Teodosio, Máxima. FIESTA EN: Barbastro.

26

DOMINGO

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Las 4 estaciones de la garnacha - cata de primavera

Vuelven las catas estacionales de los vinos de **Campo de Borja** en el Monasterio de Veruela. Como en ediciones anteriores, la actividad se iniciará con una visita guiada al Monasterio de Veruela, sede de la DO Campo de Borja tras la que se celebrará una cata amenizada con música.

Vegetales, aliados de la salud

Los vegetales son la base de la dieta mediterránea hoy día avalada por todos los especialistas en alimentación y salud del mundo. Razones por las que deberíamos comer vegetales cada día:

- **Tienen muy pocas calorías.** En nuestra sociedad cada día hay más problemas de sobrepeso. Comer vegetales en los principales platos de nuestras comidas puede ayudarnos a perder peso.

- **Pobres en grasa y sin colesterol.** Los vegetales son alimentos muy pobres en el tipo de grasa asociada a las enfermedades de corazón y ciertos tipos de cáncer. Los vegetales no contienen colesterol alguno por lo que resultan ideales para llevar una dieta equilibrada y sana.

- **Pobres en sodio.** El sodio se encuentra en la sal y en otros muchos alimentos. Demasiado sodio puede causar una alta tensión sanguínea. Los vegetales frescos contienen muy poco sodio.

- **Ricos en vitamina y minerales.** Los vegetales de color verde oscuro y naranja tienen betacaroteno, un pigmento que el organismo convierte en vitamina A y que es un gran aliado para prevenir enfermedades como el cáncer.

- **Fuentes de fibra.** La fibra es la parte de la planta que no puede ser digerida o absorbida por el cuerpo. Una dieta rica en fibra puede protegernos de enfermedades como el cáncer de colon.

Algunos vegetales como los pimientos, col, coliflor, brócoli, coles de Bruselas, tomates o las hojas verdes de berza también nos aportan un alto contenido en vitamina C.

Dentro de la familia de los vegetales algunos presentan alto contenido en hierro. Éste es el caso de las espinacas, los guisantes, las habas, las hojas verdes de la remolacha y las patatas.

También conviene saber que los vegetales de color verde oscuro (espinacas, brécol, col...) son ricos en calcio.



Ruperto, Fileto, Alejandro y Lidia.

27

LUNES

Cástor, Gontrán, Malco, Doroteo y Rogato.

28

MARTES

Segundo, Ciriilo, Eustasio y Jonás.
FIESTA EN: Fuendetodos. Conmemora el nacimiento de Francisco de Goya.

29

MIÉRCOLES

Juan Clímaco, Quirino, Clinio y Régulo.

30

JUEVES

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

SEMANA SANTA



Semana Santa
de Zaragoza.



turismo
sostenible

Abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ARAGÓN

6 de abril Jueves Santo / 7 de abril Viernes Santo

23 de abril Día de Aragón

marzo

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Feria de Caza, Pesca y Turismo en Illueca

La Feria de Caza, Pesca y Turismo de Illueca y Calatayud vuelve a celebrarse este 2023. La novena edición de esta cita imprescindible para los amantes de la caza, la pesca y el turismo en la naturaleza para los aficionados de la provincia de Zaragoza se ha programado para comienzo de abril. Este año, al ser impar, le corresponde la organización a la localidad de **Calatayud**.

En el recinto ferial de esta localidad se colocarán 40 expositores de todo tipo: desde alimentación a ocio y aventura pasando por taxidermia, ropa y calzado, automoción y seguros, por citar solo algunos sectores de las empresas que ya han confirmado su presencia.

Como es habitual, durante los días de celebración de la feria el espacio también será lugar para diversas actividades y exhibiciones para visitantes de todas las edades. Los organizadores de la feria han diseñado un completo programa de actividades con tirada de RRCC, exhibiciones de perros, coloquios informativos y exposición de vehículos todoterreno y armas, entre otras.



Foto:
Ayuntamiento
de Illueca

La entrada es gratuita para todos los públicos y el horario de apertura es de 10.00 a 14.00 y de 16.30 a 21.00, el sábado, y el domingo de 10.00 a 14.00 y de 16.30 a 19.30.

En anteriores ediciones, por la feria, que de momento es la única del sector cinegético que se ha presentado este año en la provincia de Zaragoza, han pasado hasta 5.000 personas en los días de apertura.

Pascua en la comarca Andorra Sierra de Arcos

Los domingos y lunes de pascua en la comarca andorrana, y en la gran mayoría de los municipios que la componen, es tradición comer la rosca, una torta de bollo y azúcar hecha en los hornos de leña. Tradicionalmente son los abuelos o los padrinos los que les compran las tortas a su nietos o ahijados.

Truchas con almendras

Ingredientes para 4 personas:

- 6 truchas de ración muy frescas.
- 100 gramos de almendras fileteadas.
- 1 decalitro de aceite de oliva.
- ¼ de litro de nata líquida.
- Zumo del limón .
- Harina.
- Sal.
- Pimienta blanca molida.

Preparación:

Limpiar las truchas muy bien, secar por dentro y por fuera y quitar la espina. Seguidamente sazonar con sal y una pizca de pimienta. Pasar las truchas ligeramente por harina y a continuación poner a freír en la sartén con aceite durante 3 o 4 minutos por cada lado. Una vez se hayan freído, escurrir mucho y reservar templadas. En el mismo aceite poner las almendras a dorar y cuando estén listas reservar sobre un papel absorbente. Desgrasar la sartén con el zumo de los limones y con la nata líquida. Mantener la salsa durante unos minutos a fuego lento.

Benjamín, Amadeo, Amós y Balbina.

31

VIERNES

Hugo, Venancio, Valérico, Celso y Teodora.
FIESTA EN: Encinacorba y Fuendejalón.

1

SÁBADO

Francisco de Paula, Nicecio, Apiano y María Egipcíaca.
DOMINGO DE RAMOS

2

DOMINGO

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

nov

dic

Fiesta de Interés Turístico Nacional en Barbastro

La Semana Santa de **Barbastro**, Fiesta de Interés Turístico Nacional, hace de la ciudad un verdadero destino de turismo religioso durante estos días. La Ruta del Vino Somontano colabora con la Junta Coordinadora de Cofradías creando una oferta gastronómica para esos días de Semana Santa.

Los establecimientos de la Ruta del Vino Somontano ofrecen cada uno dos tapas, el precio de tapa + vino (o agua) es de 3€ y la segunda tapa 1,50€ para poder recorrer Barbastro degustando los sabores de la Semana Santa. Además para estos mismos días los Restaurantes de la Ruta del Vino Somontano ofrecen menús especiales.



Las monas de Pascua

Estamos en Semana Santa y son muchos los escaparates de pastelerías y confiterías que exhiben auténticos monumentos elaborados con chocolate. Se trata de las tradicionales Monas de Pascua, deliciosas esculturas que atraen las miradas de todo el mundo.

La tradición marca que la “mona” la regala el padrino a su ahijado hasta que este celebre la primera comunión. Una costumbre muy antigua ya que aparece en documentos del siglo XV, aunque su primitiva elaboración era diferente a la actual. Antiguamente la “mona” era una torta de pan circular, pero también podía tener formas (un cordero, una gallina, una luna, un barco). Posteriormente se pasó a la masa abizcochada y los huevos duros, símbolo de fertilidad en el mundo pagano. Más tarde se añadiría el chocolate que llegó a Europa procedente de América. A finales del siglo XIX fue cuando apareció en Francia la costumbre de hacer piezas de chocolate en forma de huevo.

La tradición de las tortas adornadas con huevos fue eclipsada a mediados del siglo XX por el chocolate con el que se esculpen fantásticas figuras. Sin embargo, todavía en algunos pueblos de Aragón se conserva la costumbre de preparar para el Domingo de Ramos, en hornos comunitarios, figuras de masa de pan para colgarlas en las palmas o ramas de olivo.

Los primeros moldes de chocolate fueron fabricados en hojalata de forma artesanal. Más tarde se utilizaba el estaño hasta que llegó el acero inoxidable que recientemente fue sustituido por los actuales moldes de plástico que se ajustan a las normas alimentarias vigentes.

Ricardo, Sixto I, Nicetas, Vulpiano,
Agape, Quionia y Burgondótara.

3

LUNES

Teódulo, Ambrosio, Platón, Agatópodis,
Benedicto el Negro y Ludivina.

4

MARTES

Vicente Ferrer, Virgen de las Alegrías,
Emilia, Irene.

FIESTA EN: Fraella, Laperdiguera,
Monzón, Pertusa, Pueyo de Santa Cruz,
Estiche de Cinca, Pomar de Cinca, San-
talecina, Tamarite de Litera, Salas Bajas,
Tolva, Torres de Alcanadre, Almunia
de San Juan, Almuniente, Catillonroy,
Andorra, Gea de Albarracín y La Puebla
de Híjar.

5

MIÉRCOLES

Guillermo, Celso, Prudencio, Ireneo,
Marcelino, Timoteo, Diógenes, Amando,
Macario, Máximo.

FIESTA EN ARAGÓN: JUEVES SANTO

6

JUEVES

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

nov

dic

Gastropasión

gastropasión
del 9 al 18 de abril

Jornadas gastronómicas de la semana santa
en restaurantes de zaragoza

Recetas de bacalao
Deliciosas torrijas
Menús especiales

www.gastropasion.com

#HosteleríaSegura

La gastronomía típica de Cuasima inunda los restaurantes de **Zaragoza** durante la Semana Santa con una nueva edición de GastroPasión, que organiza Horeca y el Ayuntamiento de Zaragoza. Los establecimientos participantes ofrecen menús degustación con varios precios cerrados. En ellos se mezcla la tradición y la cocina de vanguardia. De esta forma, estas jornadas se suman a los actos de la Semana Santa zaragozana como un complemento perfecto para unir devoción y gastronomía. El pasado año se incluyó una novedad con el 'GastroTour', un nuevo aliciente que incorporó tres recorridos gastronómicos donde disfrutar de diferentes recetas como bacalao o torrijas o los mejores menús a precio cerrado con bebida incluida.



Feria del vino y medieval en Cretas

La segunda semana de abril los vinos de la Tierra del Bajo Aragón tiene un destacado escaparate promocional en la Feria del Vino de **Cretas**, único certamen monográfico del vino de la provincia de Teruel que alcanza su XXII edición. La exposición comercial se completa con el XVII Mercado Medieval en las calles de la localidad. Se realizan, además, actividades como la cata de vinos, premios a la calidad de los caldos, mercado medieval en el centro del pueblo y encuentros de distinta índole.



Foto: Ayuntamiento de Cretas.

Nuestra Señora de la Caridad, Juan
Bautista de la Salle, Epifanio, Saturnino,
Rufino y Donato.

FIESTA EN ARAGÓN: VIERNES SANTO

7

VIERNES

Amancio, Dionisio, Perpetuo, Redempto,
Gualtero, Concesa, Macaria y Julia Billiart.

8

SÁBADO

Casilda, Hugo, Acacio, Prócoro, Hilario,
Demetrio, María Cleofé y Waldetrudis.

DOMINGO DE RESURRECCIÓN

9

DOMINGO

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Certamen de Cocina Salada "Lorenzo Acín" y Cocina Dulce

La Asociación de Cocineros de Aragón celebra en el mes de abril la más importante de sus citas: el XX Certamen de Aragón de Cocina 'Lorenzo Acín', un concurso del que salen elegidos los representantes aragoneses para la edición 2024 del Certamen Nacional de Gastronomía que organiza Facyre.

La pasada edición se incluyó, por primera vez, la celebración por separado de los concursos de Cocina Dulce y de Cocina Salada. El XX Certamen de Aragón de Cocina Salada 'Lorenzo Acín' y el II Certamen de Aragón de Cocina Dulce están organizados por la Asociación de Cocineros de Aragón y cuentan con el patrocinio de Aragón Alimentos Nobles, Turismo de Aragón, Araven, Brazal y El Tostadero.

Sermón de las Tortillas en Teruel

Los turolenses pueden volver a disfrutar este martes 4 de abril del Sermón de las Tortillas, una festividad que se celebra cada año el Martes de Pascua y en el que familiares y amigos se reúnen para celebrar comidas campesinas en las afueras de la localidad.

Grupos de jóvenes y adolescentes han querido acercarse ya desde primera hora de la mañana hasta la Fuente Clara, uno de los lugares que tradicionalmente acoge la celebración.

Lunes de Pascua

Lunes de Pascua se celebra en la comarca del Campo de Cariñena la romería del Santuario de la Virgen de Lagunas, una festividad que organizan las localidades de **Cariñena**, **Longares** y **Alfamén**, y que pone fin a los actos de Semana Santa. Una vez en el santuario, a los actos religiosos y las atracciones que se instalan en el recinto, se suman las carpas habilitadas para la ocasión en las que todos los asistentes a la romería comen y beben en armonía. También son habituales las comidas en el campo en grupos de familiares y amigos que disfrutan de toda la jornada en el lugar hasta que, tras el baile, el Santo Cristo de Santiago retorna de nuevo en procesión hasta Cariñena donde es recibido en la calle Mayor por la imagen de la Virgen del Rosario.

La población de **Mediana de Aragón** también

celebra en esta jornada la romería a la ermita de Santa María Magdalena donde es costumbre que el párroco bendiga el manantial existente en el lugar para que no se seque durante los meses de calor venideros. El sacerdote también bendice los panes que el ayuntamiento del municipio reparte entre todas las personas que participan de esta cita tradicional y, tras la comida al aire libre en grupos, el consistorio vuelve a convidar a los asistentes en la sobremesa con café y pastas.

En **Castejón de Monegros** se prepara la 'cesteta', que consiste en un bollo anisado, con un huevo duro en el medio, que tan solo se prepara con motivo de esta festividad. Por otra parte, en la localidad de **Sena** se organiza el Lunes de Pascua una comida campestre.

Ezequiel, Africano, Terencio, Pompeyo y Dimas.

10

LUNES

Estanislao, Isaac, Antipas y Felipe.
FIESTA EN: Teruel. Martes de Pascua.
La Cañada de Vérich, Bronchales, La Codoñera, La Ginebrosa, Fuentespalda, Monroyo, Torrevelilla, Belmonte de San José e Híjar.

11

MARTES

Liduvina, Julio I, Zenón, Víctor, Sabas el Godo, Damián y Visia.

12

MIÉRCOLES

Hermenegildo, Martín I, Urso, Carpo, Papilo, Agatodoro y Agatónica.
FIESTA EN: Huerto.

13

JUEVES

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

nov

dic

La energía de los frutos secos

Los frutos secos son ricos en grasas insaturadas, fibra y antioxidantes (vitamina E, magnesio y cobre). Sus proteínas tienen una composición especial, mucho más abundante en el aminoácido arginina, que ejerce una acción beneficiosa a nivel de las arterias, facilitando los mecanismos de relajación y dilatación y evitando una mayor tendencia a la trombosis.

Las nueces representan el prototipo de fruto seco por su composición idónea; detrás estarían las

almendras y avellanas, y en último lugar quedarían las pipas de girasol, cacahuetes, anacardos o piñones por su alto contenido en grasa poliinsaturada.

Un consejo en referencia a las nueces: si quiere saber si poseen o no gusanos, échelas en agua hirviendo. Las que suban a la superficie están malas y las que se quedan en el fondo del recipiente son comestibles. Para conservarlas más tiempo déjelas secar enterrándolas con su cáscara en el jardín hasta que decida consumirlas.

Huesos de santo

Ingredientes:

Para el mazapán:

- ½ kg. de azúcar
- ½ kg. de almendras molidas
- Una pizca de ralladura de limón
- Un poco de harina de arroz
- ¼ de litro de agua

Para el relleno y el baño:

- 200gr. de azúcar
- 12 yemas de huevo
- 1 dl. de agua
- Azúcar glass

Preparación:

En un cazo con fondo grueso se pone el agua con el azúcar y un poco de ralladura de limón, dejando que cueza a fuego suave hasta que e forme un almíbar a punto de hebra fuerte. Entonces se le añade la almendra, se baja el fuego al mínimo y, sin dejar de remover, se deja unos minutos. Seguidamente se separa del fuego, se mueve unos momentos enérgicamente y se deja enfriar. Cuando la masa del mazapán esté fría se trabaja un poco con las manos. Luego, sobre una

superficie enharinada con la harina de arroz, se alisa con el rodillo hasta dejarlo de un grosor de medio centímetro, más o menos. Se cortan cuadrados de 6 o 7 centímetros de lado y se vuelven para que quede encima la cara inferior. A continuación se mojan los cuadrados con un poco de agua en un extremo y se enrollan sobre un palo de unos dos centímetros de diámetro para conseguir formar canutillos, montando el borde sobre la parte que se mojó con agua muy ligeramente.

Justino, Tiburcio, Valeriano, Máximo,
Lamberto, Frontón, Domina y Tomaides.

14

VIERNES

Telmo, Olimpiades, Eutiquio, Marón,
Crescente, Anastasia y Basilisa.

15

SÁBADO

Engracia, Benito J. Labre, Toribio de
Liébana, Cayo, Lupercio, Marcial,
Bernarda y Julia. Fiesta en: honor a Santa
Engracia en Osera de Ebro y San Mateo
de Gállego.

FIESTA EN: El Tormillo, Estercuel.

16

DOMINGO

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

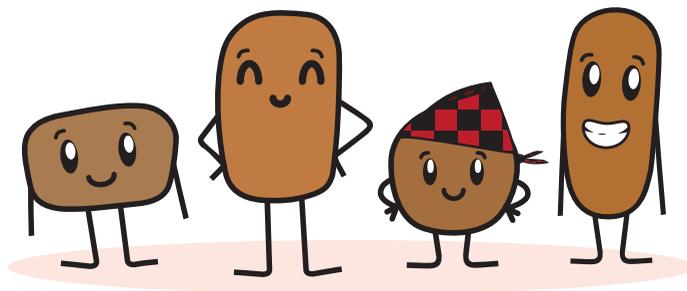
Romería de la Virgen de Arcos

El segundo lunes después del Domingo de Pascua, **Albalate** y **Ariño** volvieron a hermanarse y celebrar el Lunes de Quasimodo en los alrededores del santuario de la Virgen de Arcos. Lo hacen como manda la tradición: plato de judías y pan bendecido de por medio, cumpliendo con lo estipulado en el conocido como 'Lunes de la Virgen'. La imagen de Nuestra Señora de Arcos procesiona por los alrededores de la ermita e inmediatamente después tiene lugar la misa por la patrona.

En este día festivo se prepara comida para más de 1.000 comensales. Judías blancas y pan que se reparten entre todos los asistentes al lugar, al que habitualmente se acude en romería. En cuadrillas, bien dispuestos en merenderos o bajo carpas, disfrutaban de las judías y también de la comida que cada grupo de amigos prepara.

El nuevo camino habilitado desde Albalate hasta el santuario se inauguró el pasado año. A través de un taller de Empleo impulsado desde el Ayuntamiento se rehabilitó el antiguo sendero que discurría hasta la ermita, y se marcó por varios peirones con imágenes religiosas que fueron restaurados. El trayecto dispone de zonas de descanso, merenderos y algún mirador.

Los alrededores del santuario ya fueron objeto de otro taller de Empleo, que se destinó a la adecuación de la Era -gran explanada donde la gente se congrega habitualmente para seguir la misa al aire libre-; la Cueva de Natalio -donde supuestamente se apareció la Virgen a un pastor- y algunas zonas de merenderos y barbecoas.



Concurso de croquetas

Durante el mes de abril se celebra el V Concurso de croquetas de **Zaragoza** y **provincia**. El ganador del certamen tomará el relevo a su antecesor "El Café del Marqués" que obtuvo la máxima puntuación con su croqueta y se alzó como el establecimiento con "La mejor croqueta de Zaragoza".

Hay varias categorías que son premiadas como por ejemplo: Mejor croqueta tradicional, Mejor croqueta innovadora, Mejor croqueta elaborada con Alimentos de Aragón o Mejor croqueta apta para celíacos entre otras.

Prevía a la Gran Final profesional, tiene lugar la selección de la Mejor croqueta de las cocinas privadas, concurso paralelo dirigido a los cocineros aficionados que se ha estrenado en esta edición.

Los jueces catan, en primer lugar, la masa de cada una de las croquetas, valorando su sabor, textura y cremosidad, para, acto seguido, degustar las croquetas terminadas, que los contendientes han cocinado in situ, valorando aspectos como la presentación, textura, punto de cocción y sabor, así como el modo en que cada cocinero presenta su propuesta. Una vez concluida la cata, el jurado se retira a contabilizar los puntos obtenidos por cada propuesta, mientras los nerviosos aspirantes disfrutaban de una degustación de las croquetas participantes.

El primer clasificado de cada una de las categorías recibe un plato de cerámica de Muel. Además, el merecedor del premio absoluto a la Mejor Croqueta de la provincia de Zaragoza es galardonado con un cheque de compra Makro, por valor de 500 euros.



Roberto, Aniceto, Elías, Isidoro y Pablo.
FIESTA EN: Osera de Ebro y San Mateo
de Gállego.

17

LUNES

Eleuterio, Perfecto, Apolonio, Galdino,
Antía y Anzia.

18

MARTES

Rufo, Expedito, León IX, Cesáreo,
Vicente, Hermógenes, Sócrates,
Timón y Galata.

19

MIÉRCOLES

Teodoro, Sulpicio, Serviliano, Crisóforo,
Inés de Monte Pulciano y Acindina.

20

JUEVES

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Citas de interés en San Jorge

En el día de San Jorge se realizan diferentes actos por toda la geografía de Aragón. Los Premios Aragón se entregan desde 1984. Además, se realizan actos institucionales en Huesca, Zaragoza y Teruel, y en las calles de muchas poblaciones hay actuaciones musicales y culturales.

Algunas citas de interés son la Jota de Ronda del Roscón en **Borja**, que se celebra la víspera de San Jorge. Los **joteros** de la Orquesta Laudística Aguilar rondan las calles y recogen los roscones que la gente ofrece para entregarlos en el Hospital Sancti Spiritus.

El **Lanzón** de San Jorge es el postre típico de esta festividad. Se trata de una tarta con tres capas de bizcocho, mousse de turrón y yema tostada. Fue creado en 1982 por el pastelero Amadeo Babot. El pastel incorpora un escudo de San Jorge de chocolate, una bandera de Aragón y un cachirulo.

Otro dulce tradicional de esta festividad son las **culecas**, típicas en localidades como **Tarazona, Borja, Ambel** o **Ainzón**.

La festividad de San Jorge también es pródiga en comidas populares. En **Fuendejalón** degustan rancho con patatas y carne. En **Albeta** y **Bisimbre** prefieren la paella, mientras que en **Bureta** optan por un almuerzo popular. En **Alfamén** hacen una gran paellada y en **La Almunia de Doña Godina** eligen el mejor rancho. En **El Tormillo** se reparten las sardinetas y en **Fayón** comen el panet de San Jordi bendecido. Por último, en **Grañén** son típicas las calderetas en el parque de Don Julián y en **Quinto** organizan una gran paella popular.

Maella celebra el Concurso y Jornada Gastronómica de la Sartané, receta elaborada con un sofrito, costillas de cerdo, carne de conejo o pollo, falda de cordero, patatas y arroz como ingredientes básicos.

La culeca

La "culeca" es una torta con forma de mujer que armada en torno a una caña y con dos huevos en su interior, se consume el día de San Jorge en **Borja**. Es una de las tradiciones más arraigadas, aunque ha ido cambiando la forma en la que se come e, incluso, el propio diseño de la misma.

En los establecimientos en los que puede ser adquirida, la presentan recubierta de azúcar o de anises, aunque originalmente su recubrimiento exterior era blanco, ya que eran impregnadas con una mezcla de clara de huevo y azúcar, secada al calor del horno.

Antes era costumbre el ir a comerla a lugares próximos, como la ermita de San Jorge, las orillas del Huecha o la torre de la Morena. Esta última llegó a ser un destino preferido, mientras fue un espacio de disfrute público, hasta el punto de que una de las más populares zarzuelas borjanas, con música de D. Ramón Borobia y letra de D. Agustín Aperte, está dedicada a esta torre, La Morena. En ella, el coro de mozos y mozas, hace referencia expresa a esa costumbre de ir a comer la culeca en ese "lugar delicioso":

Ahora, la culeca se come en casa o en peñas, aun-



que no faltan quienes intentan continuar la tradición no sólo en este aspecto, sino en su elaboración, ya que las culecas se elaboraban en cada domicilio, la noche anterior a San Jorge, y se llevaban a cocer al horno. Era casi un rito en el que participaban los más pequeños, viendo cómo iban surgiendo las formas de la culeca, siguiendo los pasos preestablecidos.

Anselmo de Canterbury, Abdécaldas,
Isacio y Silvio.
FIESTA EN: Tauste y Tierz

21

VIERNES

Cayo, Lucio, Sotero, Apeles, Miles, Bicor,
Aitala, Azadanes, Tárula y Senorina.

22

SÁBADO

Jorge, Adalberto, Marolo y Gerardo.
FIESTA EN ARAGÓN: DÍA DE ARAGÓN.

23

DOMINGO

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

El turismo gastronómico, un imán o un souvenir de Aragón: La felicidad gastronómica

por Miguel Caballú Albiac de la Academia Aragonesa de Gastronomía

El apetito como las olas del mar se renuevan constantemente, y eso hay que aprovecharlo para potenciar el turismo... gastronómico. Nuestro propio cuerpo nos lo recuerda constantemente y a los turistas de cualquier nacionalidad les pasa igual. "La oferta gastronómica constituye una razón de peso en la elección de España como destino turístico para el 36 % de los visitantes extranjeros" dicen los informes oficiales. La gastronomía es un imán.

Aragón tiene una oportunidad para reforzar el turismo de "interior", con todos los condicionantes, ventajas y fortalezas que ello representa. No tenemos costas marinas pero es la Comunidad española con más kilómetros de riberas y su territorio es un espectacular y diverso parque temático de valles y montañas en los que se pueden vivir muchas experiencias de muchos tipos pero son las más frecuentes las cuestiones gastronómicas, sobre todo si apuestan por las diferencias. El turista quiere y ama las diferencias.

Las diferencias conforman la identidad. Nosotros somos lo que comemos. La imagen de Aragón en el mundo se trasmite también a través de la mesa, del restaurante, de los mercados pequeños o de los grandes industriales del sector gastronómico. Y sobre todo gracias a los profesiona-

les de tan variado sector económico y social. La buena gente hace buena la marca en el mundo, tanto o más que el buen producto.

Si queremos turismo gastronómico debe primar la calidad. La calidad es responsabilidad de todos. La calidad de una buena comida no es solo que se empleen para elaborarla alimentos de calidad, sino que haya calidad humana y profesional en las personas que la elaboran.

Los turistas no construyen, consumen. El consumo genera riqueza, pero también genera convivencia, cultura y es bandera para la paz por tratarse, en el fondo, de una plataforma para el encuentro humano. ¿Y dónde los humanos se encuentran más y mejor que en la mesa? Alrededor de una mesa rica en calidad gastronómica las personas comen, beben y sobre todo dialogan. La gastronomía en el turismo facilita el diálogo intergeneracional, internacional, universal y global.

El turista busca la felicidad en sus viajes. Y se puede ser muy feliz frente a un plato, en buen ambiente y con buena compañía. El comer y beber bien, de forma culta y gratificante es la base de la gastronomía que hemos de ofrecer. La cultura y la información permiten disfrutar del ocio logrando momentos felices. Se trataría de que la palabra felicidad fuera un souvenir de la marca Aragón.

Fidel de Sigmaringen, Pedro Armengol,
Honorio, Sabas, Bova, Doda y María
Eufrasia Pelliter.

24

LUNES

Marcos, Madre del Divino Pastor, Aniano,
Ernino, Hermógenes y Calixta.

25

MARTES

Nuestra Señora del Divino Consejo,
Isidoro de Sevilla, Cleto, Marcelino y
Exuperancia.

26

MIÉRCOLES

Nuestra Señora de Montserrat, Toribio de
Mogrovejo, Reinaldo, Tertuliano, Antimo
y Zita.

27

JUEVES

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Malos hábitos al descongelar

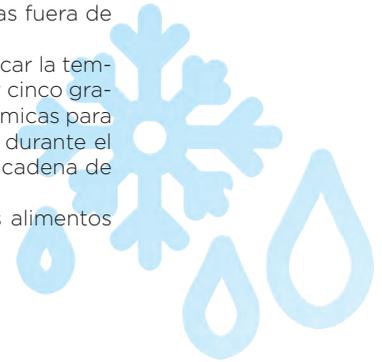
La mayor parte de los consumidores descongela los alimentos de forma inadecuada sin saber, o sin tener en cuenta, que los malos hábitos de conservación de los alimentos frescos van en detrimento de su calidad.

Las dudas empiezan durante el propio proceso de descongelación. Se tiende a descongelar los alimentos a temperatura ambiente, es decir, fuera del frigorífico, cuando lo recomendado por los expertos es que el proceso de descongelación sea en el propio frigorífico.

Además, la tendencia habitual es dejar los alimentos cocinados toda la noche a temperatura ambiente antes de colocarlos en el frigorífico para su conservación, cuando lo recomendable es que no superen las dos horas fuera de la cámara.

Según estudios realizados, sólo el 19% de las familias sabe identificar la temperatura adecuada para conservar los productos, fijada entre cero y cinco grados centígrados y menos de la mitad de las familias utiliza bolsas térmicas para conservar los alimentos que requieren refrigeración o congelación durante el trayecto del establecimiento al hogar, un mal hábito que rompe la cadena de frío.

Una vez en el hogar, la mayoría congela de manera habitual los alimentos frescos.



Huesca, “La magia de la Gastronomía”

De la última semana de abril a la última del mes de octubre, la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo organiza una nueva edición de ‘Huesca, la Magia de la Gastronomía’. Se trata de talleres en los que diferentes cocineros de reconocido prestigio imparten sesiones formativas sobre su cocina y modelo de negocio.

En los cursos que se desarrollen va a estar presente la alta cocina, pero como en años anteriores también habrá espacio para los postres y las tapas. Además, cada vez cobra más importancia en este certamen el servicio de sala.



Prudencio, Pedro Chanel, Luis María
Grignon de Montfort, Vidal, Cirino,
Valeria y Teodora.
FIESTA EN: Quicena

28

VIERNES

Catalina de Siena, Roberto, Pedro, Hugo,
Agapio, Antonia y Tértula.

29

SÁBADO

Pío V, Amador, Pedro, Luis, Pomponio,
Afrodisio, José Benito Cotolengo y Sofía.
Fiesta en: Sediles y Valdehorna.

30

DOMINGO

							abril	
L	M	Mi	J	V	S	D		
					1	2		
3	4	5	6	7	8	9		
10	11	12	13	14	15	16		
17	18	19	20	21	22	23		
24	25	26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

							mayo	
L	M	Mi	J	V	S	D		
1	2	3	4	5	6	7		
8	9	10	11	12	13	14		
15	16	17	18	19	20	21		
22	23	24	25	26	27	28		
29	30	31						

PATRIMONIO



Castillo de Peracense (Teruel).



Mesones de Isuela (Zaragoza).



turismo
sostenible

05

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ARAGÓN

1 de mayo Fiesta del Trabajo

abril

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Romerías de mayo

Durante el mes de mayo se celebran numerosas romerías en Aragón. En **Huesca**, las ermitas de Salas y Loreto se llenan de romeros que reparten tortas y huevos duros. En las de la Virgen del Viñedo participan los doce pueblos del Abadiano de Montearagón y la de la Virgen de Semón de Olvés. En **Paracuellos de la Ribera** hay judiada popular y en **La Puebla de Valverde** se toman los rollos de Santa Bárbara con vino. En **Binéfar** se reparten vino y dulces, como en **Broto, Villanova y Tierran-
tona**. En **Langa del Castillo** se meriendan pastas y moscatel, y en **Castellote** tiene lugar la romería del Llovedor de los Hombres, con una gran comida popular junto a la ermita.

Calatayud se va de romería al Cristo de Ribota, donde se celebra un concurso de ranchos, mientras que **Alcorisa** disfruta de la fiesta de la primavera con un menú de judías con oreja y chorizo, y vaca estofada. Por otra parte, hasta el Monasterio de Monlora, en las **Cinco Villas**, se acercan miles de vecinos del entorno.

En la celebración de la romería a la Virgen de la Corona participan vecinos de **Alcalá del Obispo, Piracés, Albero Bajo, Albero Alto, Callén o Novalés. Munébrega** celebra una comida popular a base de pollo de corral asado y natillas con bizcocho y canela. En **Alhama de Aragón** se visita San Gregorio; en **Almonacid de la Sierra**, el Santuario de la Virgen de Lagunas y en **La Muela**, la Virgen de la Sagrada. También hay romería en **Malón** y al Santuario de Nuestra Señora de Járaba, que se encuentra en una cornisa saliente a la entrada del barranco de la Hoz Seca en **Jaraba**.

En **Argavieso** se celebra una romería a la ermita de la Corona de Piracés. La tradición marca que la comida debe consistir en bocadillo de tortilla de lomo en conserva de la última matacía.

Feria de oficios tradicionales

Cada 1 de mayo se celebra en **Almonacid de la Sierra** la tradicional **Feria de Oficios tradicionales**. En esta jornada se recuerdan viejos oficios como esquilador o cestero gracias al esfuerzo de numerosos voluntarios. No faltan las tradicionales bolas, rosquillas y quesos caseros, buenas sopetas de pan y aceite, y todo acompañado de vino de la tierra con azúcar.

VII Feria del Huerto del Jardín de la Portellada

El día 1 de mayo en la **Portellada** se pone en valor uno de los oficios más antiguos e importantes en el territorio turolense como es la agricultura con la celebración la **Feria del Huerto y el Jardín**. Grandes y pequeños disfrutaron con las actividades que comienzan desde primera hora de la mañana.

Fiesta del Plantero

La Asociación de Hortelanos Tradicionales y Amigos de la Huerta del Alto Aragón celebra la Fiesta del Plantero el 1 de mayo, una jornada en la que se reparten miles de plantas de tomate rosa entre todos aquellos que quieran plantar tan codiciada hortaliza.

San José Obrero, Jeremías, Segismundo, Andeolo, Teodardo, Paciencia y Grata.

FIESTA EN: Aragón. Día del Trabajo.
También es fiesta en Sediles y Valdehorna.

1

LUNES

María Reparadora, Nuestra Señora de Araceli, Atanasio, Félix, Exuperio, Zoé y Mafalda.

2

MARTES

Madre del Divino Pastor, Felipe, Santiago el Menor, Alejandro I, Antonina, Maura y Ventura.

FIESTA EN: Letux y Alba del Campo. En Sabiñán se celebra la Romería de la Cruz de Mayo en la que se consume la tradicional culeca en el entorno de la ermita de San Blas.

3

MIÉRCOLES

Florián, Silvano, Venerio, Paulino, Gotardo, Peregrino de Laziosi y Pelagia.

FIESTA EN: Sádaba, Santa Cruz de la Serós, Jaca, Peñalba, Piedrafita de Jaca, Bailo, Pueyo de Santa Cruz, Albero Bajo, Alba del Campo, Villastar, La Almolda, Morata de Jiloca, Malanquilla, Santa Eulalia de Gállego, La Vilueña, Paracuellos de Jiloca y Tierga.

4

JUEVES

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Primer viernes de mayo

Jaca sale cada primer viernes de mayo a cumplir con la tradición de conmemorar la victoria del Conde Aznar Galíndez. La fiesta comienza con un almuerzo consistente en migas, carnes y embutidos a la brasa que los grupos de jacetanos preparan en sus hogueras en el Llano de la Victoria, "Campo de las Tiendas" donde se supone que estaba el ejército musulmán. Tras ello, cientos de ciudadanos se visten con trajes de época para participar en un desfile multitudinario.

Mercado y degustación de conejo escabechado en Castejón de Valdejasa

El primer sábado de mayo la localidad zaragozana de celebra una nueva edición de la Fiesta del Conejo Escabechado, en la que se invita a vecinos y turistas a degustar recetas tradicionales e innovadoras.



Foto: Turismo Sierra de Albarracín/
Autor José D. Bey

Setas de primavera en la Sierra de Albarracín

La Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín - Turismo Sierra de Albarracín organiza, desde 2010, diferentes actividades relacionadas con el universo de las setas: salidas micológicas, talleres, gastronomía...

Se trata de jornadas basadas en el respeto y conocimiento del medio natural en grupos pequeños y acompañados por profesionales, donde prima el acercamiento a las setas desde la perspectiva de su estudio, siempre de forma lúdica, pero sin perder de vista el respeto que hay que tener por el mundo de los hongos.

Las jornadas o fines de semana micológicos, se realizan tanto en fines de semana de primavera como de otoño, pues en ambas temporadas podemos encontrar gran variedad de especies de setas en la Sierra de Albarracín.

Feria ganadera y comercial en Valderrobres



Foto: Ayuntamiento de Valderrobres

El primer fin de semana de mayo, **Valderrobres** celebra la feria más multitudinaria de la Comarca del Matarraña. Se trata de la Feria Ganadera y Comercial en la que se llevan a cabo exhibiciones de perros de ganado y premios a la ganadería mejor presentada. Junto al tradicional mercadillo, la feria dispone de un recinto donde se puede encontrar una exposición comercial, una carpa ganadera, promoción turística y la presencia de sectores como la construcción, el textil o el ocio.

Feria agroalimentaria del Pirineo

Coincidiendo con la Feria de Mayo (primer domingo de mayo y que no sea el día 1), la Plaza Mayor de **Graus** sirve de escenario para celebrar la Feria Agroalimentaria. Se trata de un certamen especializado que sirve de escaparate de la producción de la industria ribagorzana de los derivados agrícolas y ganaderos.

Eulogio, Máximo de Jerusalén, Amador, Joviniano, Niceto, Geroncio, Irene y Crescenciana.

FIESTA EN: Velilla de Jiloca. En La Puebla de Valverde, romería a Santa Bárbara. Se consumen los rollos de la santa que consisten en una masa de pan especiada que se toma con vino.

5

VIERNES

Heliodoro, Domingo Savio, Evodio, Protógenes, Eadberto, Domingo Savio, Benedicta y Judit.

6

SÁBADO

Augusto, Juvenal, Cuadrado, Eovaldo, Flavio, Eufrosina, Gisela y Flavia Domitila.

FIESTA EN: Mirambel, Tronchón y Litago.

7

DOMINGO

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Celebraciones por San Gregorio

En Aragón son varias las localidades que celebran la festividad de San Gregorio con romerías. Es el caso de la que organizan los vecinos de **Olvena** con el reparto de pan y vino. En **Blecua** tiene lugar una misa en la ermita y, a su conclusión, los asistentes degustan magdalenas y vino. Las localidades de **Aniés**

e **Ibdes** también celebran romerías en honor a San Gregorio.

En **Zaragoza**, la ermita del santo se encuentra en el campo de maniobras del mismo nombre. Hasta allí van en peregrinaje muchos zaragozanos el 9 de mayo y luego participan en una comida popular.

Semana de la garnacha de Zaragoza

A lo largo del mes de mayo, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja celebra la tradicional Semana de la Garnacha de Zaragoza. Durante una semana, numerosos restaurantes de **Zaragoza** y provincia ofrecen a sus clientes un menú especial, maridado con vinos de Campo de Borja y con platos elaborados con la variedad garnacha, que está triunfando en todo el mundo.



Tortas de mayo en Biel

Biel celebra la tradicional romería a la ermita de su patrona, la Virgen de Sierra. Tras los actos religiosos -que tienen lugar, dada la gran afluencia de público, en el exterior del edificio sobre un altar de piedra- antiguamente se repartían entre los asistentes tajadas de pan previamente bendecidas, conocidas como “el pan de la virgen”. En la actualidad han sido sustituidas por las “tortas de mayo” que se acompañan de vino dulce en porrón.

Antes, la romería se celebraba el segundo lunes de mayo pero para facilitar la participación de personas que residen fuera de la localidad desde hace unos años se trasladó la romería al segundo sábado de mayo. Durante la romería, además, se organizan comidas campestres en las que participan las familias y las cuadrillas de amigos. Para esta cita, los productos que más aparecen en los menús son las migas, ensaladas y costillas asadas a la brasa.

Víctor, Nuestra Señora de los Desemparados, Nuestra Señora del Toro, Bonifacio IV y Acacio.

FIESTA EN: Encinacorba, Ildes, Lécera, Mianos, Murero, Purojosa, Tauste, Chodes, Castiliscar y Pradilla de Ebro.

8

LUNES

Gregorio, Nicolás Albergato, Geroncio, Hermas, Casilda y Catalina de Bolonia.

FIESTA EN: Erla, Botorrita, Villarreal de Huerva, Orcajo, Torres de Berrellén, Castejón de Monegros, Puente la Reina, Santa Engracia de Jaca, Alcalá de Gurrea. Romería de los vecinos de Abiego a la Virgen del Pueyo en Barbastro. En Arándiga, romería del Bolage.

9

MARTES

Pancracio, Nereo, Aquileo, Domingo de la Calzada, Leopoldo de Castelnuovo, Flavia y Domitila.

FIESTA EN: Alcalá de Ebro, Asín, Cervera de la Cañada, Godojos, Pina de Ebro, Valmadrid, Terrer, Valpalmas, Valtorres, Navardún, Blecua, Callén, Montmesa, Ontiñena, Sopeira y Berbegal.

10

MIÉRCOLES

Ascensión, Pedro Regalado, Glicería y María Dominica Mazzarello.

FIESTA EN: Miedes de Aragón y Campillo de Aragón.

11

JUEVES

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Romería en Aniñón

En **Aniñón**, la ermita del Niño Jesús acoge una romería popular a la que acuden los vecinos del pueblo cada 13 de mayo. Tras la celebración litúrgica se organiza una gran comida en la que los protagonistas son los ranchos y las migas.

Romería en Casbas de Huesca

En la ermita de Nuestra Señora de Bascués, en **Casbas de Huesca**, se celebra el segundo domingo de mayo una romería popular con una gran tradición en la localidad. Tras la visita a la ermita, los vecinos y visitantes degustan un menú en el que el protagonismo recae en el ajo arriero y las preparaciones de conejo.

San Isidro

La festividad de San Isidro Labrador se celebra en numerosas localidades de Aragón. En **Candasnos** la romería es hasta la ermita de San Bartolomé, con degustación posterior de carne y longaniza asadas. Entre los pueblos que la viven con mucha intensidad se encuentra **Almudévar**, que celebra sus segundas fiestas con actos muy populares.

También se celebra una comida popular en **Albate de Cinca**, merienda en la plaza Mayor de **Alfántega**, cena en **El Pueyo de Santa Cruz** y sartenada en **La Luenga Almerge**. Por otra parte, en **Sariñena** se lleva a cabo una romería a la ermita de Santiago con una comida campesina en los alrededores.

Los vecinos de **Caldearenas** se van de romería a la ermita de la Virgen de los Ríos en los montes de Aquilué. En el interior de la ermita se colocan tortas y bollos cocidos en un horno de leña acompañados de vino rancio de la tierra.

En **Huerta** los vecinos organizan la judiada, un ágape popular compuesto por judías, fritada y cordero, además de melocotón con vino.

En **Maleján** empiezan pronto los actos con el canto de la aurora y continúan con chocolate

y café con pastas. A mediodía el rancho se degusta en la plaza Baja en un ambiente festivo en el que no faltan las jotas y el buen humor. También es tradicional una gran comida en los cinco enclaves que forma el municipio de Ilche (**Morilla, Fornillos, Pernisan, Monesma e Ilche**). Además, la sardinada es típica en **El Tomillo** y una comida popular en **Valfarta**.

En **Castigaleu** se reparte torta y vino; en **Berdún** hay comida y en **Aniñón** una caldereta de cordero. Los vecinos de **Monreal de Ariza** celebran la romería de San Isidro con chuletas de ternasco a la brasa y en **Ainzón**, con un concurso de ranchos o de migas a orillas del río Huecha. En **Castiliscar** nunca falta la romería a la ermita de San Román.

La localidad monegrina de **Poleñino** se celebra una comida popular en el parque con el cerdo como protagonista. Lo mismo que en **Peñalba**, pero a base de guisos de cordero.

En **Salas Bajas** el sábado anterior a San Isidro reparten su tradicional "recau", que consiste en un guiso de judías cocidas con jamón y tocino rancio. Lo acompañan con ensalada aragonesa, vinos de la zona y de postre, macedonia natural de fruta.

Juan de Ávila, Antonio, Gordiano, Job, Blanda, Beatriz, Benedicta y Cambiagio Frassinello.

FIESTA EN: Aniñón preparan grandes ranchos y migas en una romería.

12

VIERNES

Nuestra Señora de Fátima, Florencio, Anastasio, Poncio, Evelio, Iluminado, Orencio, Ignacio de Láconi y Felisa.

FIESTA EN: Longares y Samper del Salz.

13

SÁBADO

Matías Apóstol, Bonifacio, Poncio, Corona, Henedina, Gemma Galgani y Cora.

FIESTA EN: Igríés.

14

DOMINGO

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Del cerdo, hasta los andares, y algo más

Por Ernesto Fabre González de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Cuando le ves caminar delante del porquero que le azuza para que entre en la pocilga, cabeceando con sus grandes orejas bailando al ritmo de los torpes pasos que da con sus cortas patas, no se puede decir que el movimiento de sus caderas sea elegante, pero tiene un no sé qué, que gusta. El cerdo, puerco, cochino, marrano o gorrino, que por estos nombres y alguno más se le conoce, tiene un atractivo muy especial. Nos cautiva lo que contiene esa despensa andante que almacena auténticos manjares. Pero no sólo es eso, hay algo más, es una rica botica muy desconocida.

Desde la cabeza hasta el rabo, todo sirve para preparar algún frito, asado, guiso, salazón, embutido o fiambre. Todo se aprovecha del cerdo, de ahí el dicho popular “del cerdo, hasta los andares”. El producto estrella del cerdo son sus andares, o lo que es lo mismo, sus extremidades, que tras un artesanal proceso de curación se convierten en exquisitos jamones y paletas. Es uno de los alimentos nobles que Aragón da al mundo.

España es uno de los mayores productores de carne de cerdo a nivel mundial. La cabaña de porcino de España a finales de 2020 era de más de 32 millones de cabezas, el 22,4% de la europea, la más importante de la Unión, mientras que Alemania ocupaba el segundo lugar con el 17,8%. Aragón es una potencia en el sector porcino español. Con 8,8 millones de cabezas el porcino aragonés es líder nacional tras superar a Cataluña que sitúa su cabaña en 7,9 millones de cabezas. Por sus características es un sector esencial para vertebrar el territorio y asentar población. Vamos que, si se repartieran tocinos en Aragón, nos tocaría a unas seis cabezas por aragonés propio o adoptado.

También se ha producido un notable incremento de la posición aragonesa en la producción industrial. Tradicionalmente, Aragón criaba los cerdos (y los purines, y la huella de carbono), y Cataluña (especialmente Lérida) producía los piensos y la transformación del cerdo en alimentos. Actualmente, la tendencia va cambiando, estando censadas más de 100 industrias transformadoras en Aragón, lo que debe ir a más si en algo nos tenemos.

Menos conocido es que la producción de ganado porcino es básica para la obtención de medicamentos. Son fármacos de origen biológico que unen dos mundos que parecen ajenos: la industria cárnica y la industria farmacéutica que se abre a las necesidades de la medicina.

En 2023 se celebra el centenario de la comercialización de la primera insulina de origen animal, lo que supuso un antes y un después para los diabéticos. Hace años la principal fuente para la obtención de insulina eran el páncreas de cerdos y vacas. Los cerdos eran la mejor elección porque la insulina porcina es igual a la humana excepto en un aminoácido. Pero su obtención era cara y poco eficaz. Se necesitaban unos 50 cerdos para ob-

tener la insulina que necesitaba un diabético durante un año. En 1978 se logró obtener insulina humana sintética a partir de bacterias modificadas genéticamente, por lo que el uso de animales dejó de ser necesario. Desde 1982 toda la insulina que se utiliza es humana sintética. Pero debemos recordar con agradecimiento a la insulina porcina.

Los cerdos son también necesarios para obtener heparina. Un fármaco centenario y uno de los 100 medicamentos esenciales de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Su descubrimiento supuso un avance tan importante para la medicina como lo fue el de la aspirina o la penicilina. Es el anticoagulante más utilizado en el mundo para la prevención y el tratamiento de la trombosis (formación de coágulos en los vasos sanguíneos). Una de cada cuatro personas en el mundo fallece por causas relacionadas con esta enfermedad, más que el cáncer, el SIDA o los accidentes de tráfico. La medicina no existiría tal y como se practica hoy sin la existencia de la heparina.

La heparina se extrae a partir de la mucosa intestinal del cerdo. De cada gorrino solo se pueden obtener unos pocos gramos de heparina. Un cerdo proporciona el equivalente a un tratamiento de cinco días con heparina. Para satisfacer la creciente demanda mundial de heparina se requieren las vísceras de alrededor de 1.100 millones de cerdos al año. El uso de heparina bovina cesó en 1999 por el riesgo de contaminación con el agente de la enfermedad de las vacas locas. Se ha intentado obtener heparina sintética, pero, hoy por hoy, el origen porcino sigue siendo la única fuente de este producto.

Otro de los medicamentos catalogados como esencial por la OMS es el surfactante pulmonar, que se obtiene de los pulmones de cerdos y vacas y se utiliza para tratar y prevenir el síndrome de dificultad respiratoria. La enfermedad aparece en el 25% de los niños que nacen prematuros con un peso inferior a 1,5 kg y puede tener consecuencias fatales. El uso de surfactante pulmonar porcino permite atender rápida y eficazmente esta condición, salvando miles de vidas de pequeños cada año.

Las cápsulas en las que se dispensan muchos productos farmacéuticos son gelatinas que se obtienen del colágeno presente en la piel o articulaciones del cerdo. Sin olvidarnos de las chuches, sí de las gominolas, que tienen el mismo origen.

La relación entre la producción ganadera y la obtención de fármacos es un ejemplo de economía circular, de esa que busca dar valor a los desechos y necesita de un alto grado de innovación que haga que un subproducto, que podría ser considerado un residuo, sea utilizado como materia prima susceptible de ser transformada en medicinas irremplazables. Aragón debe ser ejemplo de ello.

Isidro Labrador, Torcuato, Eufrasio,
Indalencio, Segundo, Isidoro.

FIESTA EN: Biel, Carenas, El Buste,
Munébrega, Used, Acered,
Huerta de Vero y Buera.

15

LUNES

Ubaldo, Honorato, Juan Nepomuceno,
Waldo, Brenda, Margarita de Cortona y
Máxima.

FIESTA EN: muchos pueblos de Aragón.

16

MARTES

Pascual Bailón, Aquilino, Adrión, Hera-
dio, Basila, Restituta y Antonia Mesina.

FIESTA EN: Alpartir.

17

MIÉRCOLES

Venancio, Juan I, Félix de Cantalicio,
Próspero, Erico, Leonardo Murialdo,
Alejandra y Claudia.

FIESTA EN: Mara, Paracuellos de La
Ribera, Pozuel de Ariza, Terrer, Torre-
hermosa, Calaceite, Ejulve, Alconchel de
Ariza, Castejón de las Armas y Calatayud.

18

JUEVES

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Feria Mudéjar de Útebo

Durante el tercer fin de semana del mes de mayo, **Útebo** celebra la décima edición de su Feria Mudéjar, evento ambientado en el año 1544, en el que finalizó la construcción de su emblemática Torre Mudéjar. El Casco Histórico se convierte en un hervidero de actividad gracias a un mercado de artesanía y alimentación que aglutina decenas de actividades: talleres participativos, visitas guiadas a la Torre Mudéjar y el conjunto monumental, exposiciones, exhibiciones de cetrería, paseos en ponis, recreaciones teatrales, charlas, demostraciones de lucha de época, entre otras. De entre todas ellas, destacan la recreación histórica teatral "La Torre de los Espejos", a cargo de vecinos de la localidad.

Feria de caza y pesca de los Monegros

El recinto ferial de **Sariñena** acoge, en su tercera edición, más de 60 expositores y un completo programa de actividades para todos los públicos. Entre las actividades se encuentran recorridos de caza, charlas, degustaciones gastronómicas populares de migas con setas y guisos de jabalí, cocina en vivo, catas de vino D.O. Somontano, una exposición con más de 500 perros a la venta, carrera de galgos, exhibición de rehalas de caza mayor, galerías de tiro con arco y carabina, mercado de compraventa de vehículos todoterreno y barcas entre particulares, charlas, demostración de vuelo de rapaces, concentración de vehículos históricos y talleres infantiles.

Feria de la tapa en Valjunquera

Valjunquera celebra la sexta edición de la Feria de la Tapa en la que más de 20 puestos situados dentro de la localidad ofrecen sus propuestas. El éxito de la feria reside en la involucración y colaboración de todo el pueblo, ya que son los vecinos, asociaciones, cuadrillas y comercios locales los que ofrecen diferentes propuestas, todas ellas bajo un denominador común: la utilización de productos de calidad de la tierra. Durante el fin de semana también hay música, baile y talleres culinarios en los que participan los adultos y los más pequeños.

El bautizo de Maleján



Maleján, localidad de la comarca Campo de Borja, celebra el tercer fin de semana de mayo sus fiestas en honor al Santo Cristo. El domingo, día grande en la localidad, tras la misa solemne de mediodía, todos los años se repite el conocido como "bautizo". Más de 100 kilos de nueces, almendras y caramelos llueven cada año desde los balcones de los domicilios de los mayordomos para ser recogidos por los vecinos y por los numerosos curiosos que, edición tras edición, se acercan a la localidad para contemplar este "bautizo".

Feria Medieval: La Guerra de los dos Pedros

La Guerra de los Dos Pedros es un programa socio-cultural que se desarrolla en **Jarque de Moncayo** aprovechando la reciente consolidación y restauración del castillo. Las actividades arrancan el viernes noche con las primeras escenas de la recreación y una cena popular tras la que se celebrará un taller de danzas medievales. El sábado se instala en la localidad un mercado medieval con artesanos y amantes de los buenos oficios y durante todo el día diversas escenas de reconstrucción histórica y muchas actividades para el público infantil.

Homenaje a Guillem de Mont-Rodó

Monzón celebra la XXI fiesta medieval "Homenaje a Guillem de Mont-Rodón", en la que se recuerda la figura de este maestre templario que hace 800 años acogió al rey Jaime I en la villa. El acto principal de la recreación es el desfile de la tarde del sábado que partiendo de la plaza de la Estación recorre las calles principales de **Monzón** hasta el castillo y la posterior bajada de antorchas desde el mismo. Durante todo el fin de semana el mercado medieval contará con unas decenas de puestos de venta repartidos por la plaza Mayor y calles adyacentes y estará animado por pasacalles, cuentacuentos, talleres, exhibiciones música y otras muchas actividades.

Ivo de Héloro, Pedro Celestino, Crispín de Viterbo, Partemio, Filotero, Pudenciana y Ciriaca.

FIESTA EN: Cetina. En Alagón, romería a la ermita del Castellar.

19

VIERNES

Bernardino, Baudilio, Orlando, Asterio, Plautila y Basila.

FIESTA EN: Alforque.

20

SÁBADO

Vitorino, Andrés Bóbola, Secundino, Valente, Nicostrato, Polio, Gisela y Virginia.

FIESTA EN: Linares de Mora, Balconchán y Maleján.

21

DOMINGO

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

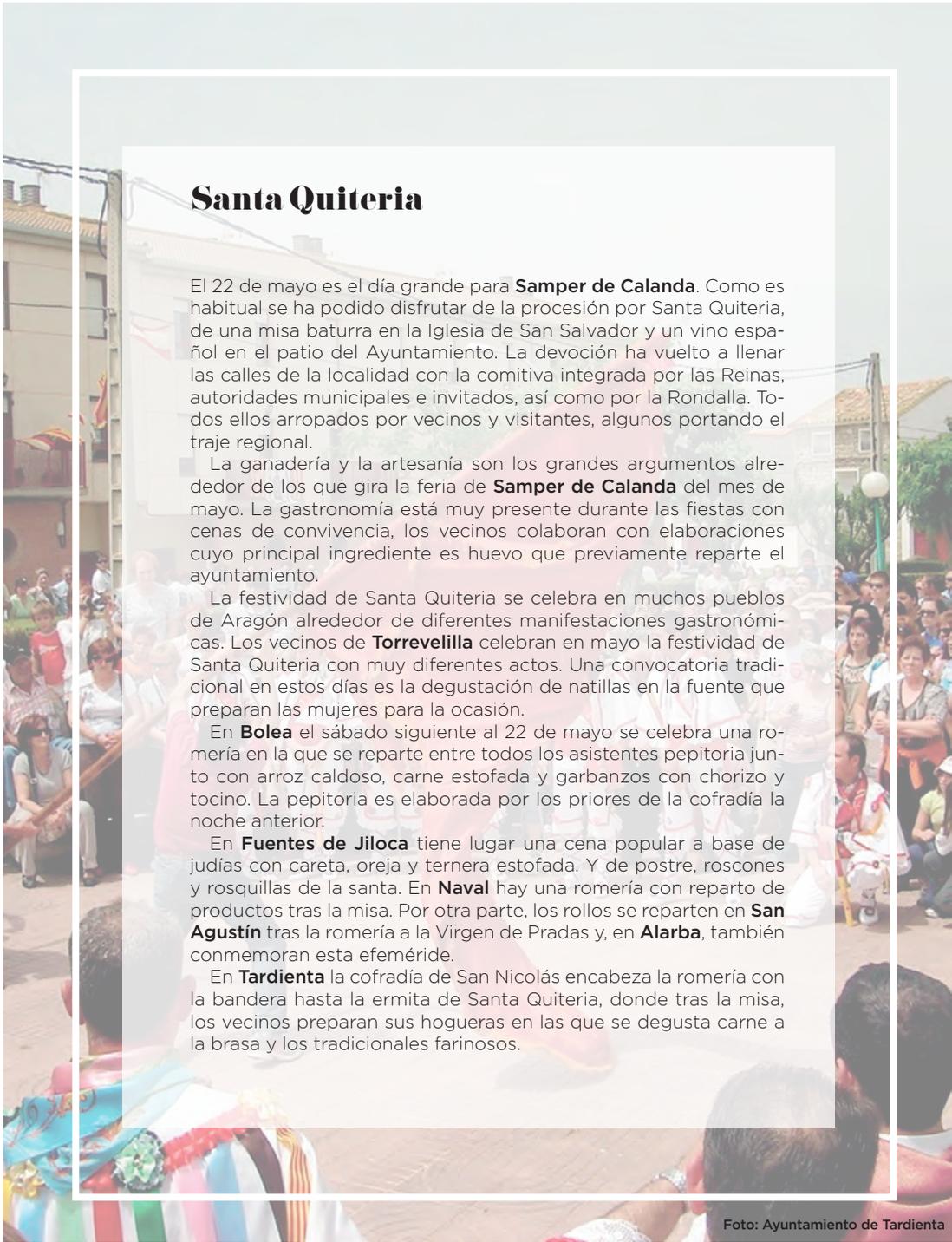
oct

nov

dic

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Santa Quiteria

El 22 de mayo es el día grande para **Samper de Calanda**. Como es habitual se ha podido disfrutar de la procesión por Santa Quiteria, de una misa baturra en la Iglesia de San Salvador y un vino español en el patio del Ayuntamiento. La devoción ha vuelto a llenar las calles de la localidad con la comitiva integrada por las Reinas, autoridades municipales e invitados, así como por la Rondalla. Todos ellos arropados por vecinos y visitantes, algunos portando el traje regional.

La ganadería y la artesanía son los grandes argumentos alrededor de los que gira la feria de **Samper de Calanda** del mes de mayo. La gastronomía está muy presente durante las fiestas con cenas de convivencia, los vecinos colaboran con elaboraciones cuyo principal ingrediente es huevo que previamente reparte el ayuntamiento.

La festividad de Santa Quiteria se celebra en muchos pueblos de Aragón alrededor de diferentes manifestaciones gastronómicas. Los vecinos de **Torrevelilla** celebran en mayo la festividad de Santa Quiteria con muy diferentes actos. Una convocatoria tradicional en estos días es la degustación de natillas en la fuente que preparan las mujeres para la ocasión.

En **Bolea** el sábado siguiente al 22 de mayo se celebra una romería en la que se reparte entre todos los asistentes pepitoria junto con arroz caldoso, carne estofada y garbanzos con chorizo y tocino. La pepitoria es elaborada por los priores de la cofradía la noche anterior.

En **Fuentes de Jiloca** tiene lugar una cena popular a base de judías con careta, oreja y ternera estofada. Y de postre, roscones y rosquillas de la santa. En **Naval** hay una romería con reparto de productos tras la misa. Por otra parte, los rollos se reparten en **San Agustín** tras la romería a la Virgen de Pradas y, en **Alarba**, también conmemoran esta efeméride.

En **Tardienta** la cofradía de San Nicolás encabeza la romería con la bandera hasta la ermita de Santa Quiteria, donde tras la misa, los vecinos preparan sus hogueras en las que se degusta carne a la brasa y los tradicionales farinosos.

Foto: Ayuntamiento de Tardienta

Joaquina de Vedruna, Rita de Casia, Quiteria, Julia, Rosana, Marciano y Eugenio de Mazenod.

FIESTA EN: Ateca, Fuentes de Jiloca, Ricla, Villar de los Navarros y Frula.

22

LUNES

Florencio, Desiderio, Miguel, Mercurial, Epitacio, Juan Bautista de Rossi y Humildad.

FIESTA EN: Badules, Embid de Ariza, Marracos, La Almolda, Salillas de Jalón, Vistabella, Piracés, Sena, Cedrillas y Samper de Calanda.

23

MARTES

Magdalena Sofía Barat, Nuestra Señora Auxilio de los Cristianos, Robustiano, Susana y Marciana.

FIESTA EN: Arén.

24

MIÉRCOLES

Beda el Venerable, Gregorio VII, Urbano I, Magdalena Sofía Barat y Magdalena de Pazzi.

FIESTA EN: Boquiñeni, Fuendejalón, Linas de Marcuello, Santa Engracia, Sarsamarcuello y Arén.

25

JUEVES

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Tradición ferial en Cantavieja

Desde hace más de 30 años **Cantavieja** celebra el último domingo de mayo una feria alrededor de los productos artesanos y agroalimentarios del Maestrazgo, en la que se muestra su riqueza y su variedad.



Foto: Ayuntamiento de Alloza.

Fiesta de la judiada de Alloza

La fiesta de la Judiada en **Alloza** se celebra el sábado de Pascua de Pentecostés y se desarrolla íntegramente en la zona del Calvario, comenzando por la mañana con una misa de campaña, seguida de una degustación popular de comida hecha a base de judías, ofrecida por el Ayuntamiento. Por la tarde el festejo continúa con un baile, que suele hacerse en la explanada que hay detrás del Calvario.

Más fiestas y romerías

El último fin de semana de mayo **Mosqueruela** celebra la romería a la Virgen de la Estrella durante la que se consumen los tradicionales rollos de caridad que elaboran las mujeres a los que añaden huevos duros y vino.

Virgen de Marcuello, los vecinos de **Sar-samarquello, Linás de Marcuello, Loarre** y **Santa Engracia** se van de romería.

En **Ardisa** vecinos y visitantes de Ardisa ce-

Día nacional del celiaco

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) celebra el 27 de mayo el Día Nacional del Celiaco para luchar por los derechos de estas personas. La FACE trabaja para garantizar la seguridad alimentaria del colectivo celiaco a través de programas como: Restaurantes sin gluten, Lista de alimentos Sin Gluten aptos para celiacos de FACE, Certificaciones Sin Gluten o la defensa de sus derechos.

La enfermedad celiaca es una intolerancia permanente al gluten, y la enfermedad crónica intestinal más frecuente en España. El gluten es una proteína que se encuentra en el trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale y posiblemente avena.

La ingesta de gluten produce una atrofia de las vellosidades del intestino que conlleva una mala absorción de los nutrientes (proteína, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas).

El único tratamiento es llevar una alimentación exenta de gluten durante toda la vida, de esta manera se consigue la normalización clínica y funcional de la enfermedad. Actualmente las empresas de transformación alimentaria y los establecimientos de hostelería están cada vez más sensibilizados con esta enfermedad.



lebran la romería hasta la ermita de Miramonte que se encuentra entre los términos de **Casas Esper, Puendeluna, Ardisa** y **Valpalmas**. Los habitantes de estos términos, más los de **Piedratjada, Marracos, Santa Eulalia, Murillo de Gállego** y **Lacorvilla**, comparten una jornada festiva y de carácter popular. Tras los actos religiosos se lleva a cabo una degustación de dulces y vinos.

Felipe Neri, Eleuterio, Zacarías,
Cuadrado, Simitrio y Mariana de Jesús
Paredes Flores.

FIESTA EN: Bubierca, Isuerre y Villarroya
del Campo. Comida popular en Salillas
de Jalón.

26

VIERNES

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Agustín de Canterbury, Ranulfo, Eutropio
y Julio.

27

SÁBADO

Emilio, Germán, Senador, Príamo y
Eladio.

FIESTA EN: Almonacid de la Cuba, Tor-
rrijo de la Cañada, Lupiñén, Monflorite,
Torla, Argente, Castelserás, La Iglesuela
del Cid, Montalbán, Mosqueruela,
Tronchón y Valdealgofía.

28

DOMINGO

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

XIX muestra de garnachas

La Denominación de Origen Campo de Borja celebra a finales de mayo la XIX edición de la Muestra de Garnachas. El Consejo Regulador busca ratificar la buena salud de los vinos del Campo de Borja en una nueva cita en la que se espera contar con alrededor de una decena de bodegas de la D.O. Campo de Borja.

Como en años anteriores, los afamados vinos de Garnacha pueden degustarse acompañados de otros productos. Además de la degustación, se realiza una cata profesional de una docena de vinos que incluye a todas las bodegas participantes

del Campo de Borja, además de otras invitadas de otros países.

El Consejo Regulador Campo de Borja está decidido a que Zaragoza sea escenario cada año de la presencia de alguna de las Denominaciones de Origen que más se están significando internacionalmente por sus vinos de garnacha. De esta manera, los asistentes a la Muestra tienen el privilegio de degustar algunos de los mejores referentes mundiales de vinos elaborados con garnacha, además de disfrutar con los de las bodegas del Campo de Borja que siguen situados en primerísima línea.

Literatura, cine, teatro, fotografía y gastronomía: Aragón Negro

Durante la segunda quincena del mes de mayo, Aragón se tiñe de suspense con el Festival Aragón Negro, que aúna literatura, cine, teatro, fotografía y también gastronomía en torno al género policiaco y negro. Más de 200 eventos a lo largo del territorio aragonés en el que participan autores de primera fila. No solo hay actividades en la capital aragonesa, treinta localida-

des son escenarios de tertulias, proyecciones y presentaciones.

En la edición de 2022, 26 establecimientos participaron en el apartado gastronómico del festival. El suspense es el hilo conductor de estas jornadas en las que los platos, tapas, cócteles, bocadillos y los menús se esconden bajo un halo de misterio.



Las escuelas de hostelería de Aragón participan cada año en esta iniciativa. Imagen: Arturo Gastón Comunicación

Félix, Justo, Maximino, Gencio y Teodosia.

29

LUNES

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Fernando, Félix I, Sico, Gabino, Palatino, Basilio, Juana de Arco y Emelia.

30

MARTES

Visitación de la Virgen María, Petronila, Cancio, Lupicino, Amelia y Avelina.

31

MIÉRCOLES

Íñigo, Nuestra Señora de la Luz, Justino el Filósofo, Fortunato, Pánfilo, Graciano, Laura y Candelaria.

FIESTA EN: Torrellas.

1

JUEVES

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

SENDEROS TURÍSTICOS DE ARAGÓN



Parrisal de Becite (Teruel).



Pasarelas de Montfalcó (Huesca).



turismo
sostenible



06

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

mayo

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

XXXIII Feria de Sant Medardo

El fin de semana del 3 y 4 de junio se celebra una nueva edición de la Feria de Artesanía y Agroalimentación de San Medardo de **Benabarre**. El certamen reúne a más de 60 expositores, entre los que están representados diversos profesionales de los sectores ganadero, artesanal, agroalimentario y turístico.

El chocolate, el queso, los productos cárnicos, el aceite, la sobrasada de ibérico, la trufa o el vino son algunos de los alimentos que dan identidad a esta feria que cada año cuenta con más de 5.000 visitantes. Entre las actividades que se desarrollan destacan la almorçada de longaniza y panceta a la brasa, la muestra ganadera, el sorteo de un lote con productos donados por los expositores y otras actividades complementarias.

Foto: Ayuntamiento de Benabarre



III Feria del azafrán y multisectorial 3 y 4

La feria cuenta con la mayor exposición y venta de azafrán de Aragón, se organiza en el pabellón polideportivo de **Monreal del Campo**.

Azafrán y mucho más, ya que además de la exposición monográfica de azafrán podremos encontrar todo tipo de productos y servicios. Se espera una afluencia de más de 5.000 personas.



XXXIV Expoforga

Los días 3 y 4 de junio el recinto ferial de **Puento la Reina de Jaca** acoge en junio la Expoforga, la Feria de la Comarca de la Jacetania. Cada año entre 12.000 y 15.000 personas, procedentes en su mayoría de Aragón, Navarra, País Vasco y Francia, visitan la feria.

Cerca de 80 expositores comerciales y 30 ganaderías se darán cita en el Recinto Ferial de Expoforga, que contará, como otros años, con una superficie de más de 36.000 metros cuadrados. Durante todo el fin de semana se desarrollará un amplio programa de actos en el Recinto Ferial.

Las Nonas de Junio

En **Velilla de Ebro** se celebran las “Nonas de Junio”. Durante el fin de semana se puede visitar un foro romano con productos de gastronomía y artesanía y tienen lugar todo tipo de actividades: visitas teatralizadas, exhibiciones de gladiadores y boxeo griego, la recreación de una boda romana, conferencias, actividades de animación de calle, etc.

Marcelino, Germán, Paulino, Pedro,
Justo, Sicio, Erasmo, Eugenio I, Blandina
y Edelmira.
FIESTA EN: Calatayud.

2

VIERNES

Clotilde, Carlos Lwanga, Isaac, Cecilio,
Davino, Lifardo, Luciliano y Oliva.
FIESTA EN: Jaulín.

3

SÁBADO

Francisco Caracciolo, Quirino, Clateo,
Saturnina, Rut, Noemí y Vicenta Ger.
FIESTA EN: Torre del Compte.

4

DOMINGO

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Sangría: para cuando el calor aprieta

por Academia Aragonesa de Gastronomía

Quizá se trata de la bebida más típica del verano y extendida como icono de las españolas, aunque su origen es confuso. Bien preparada y con poco alcohol es recomendable para combatir la sed en la época de calor.

El origen de la sangría es tan confuso como su elaboración, siempre adaptada al paladar de quien la prepara, si bien nadie discute que sus ingredientes básicos son el vino y las pulpas o cáscaras de diversos frutos, sobre todo cítricos, y que se trata de la bebida española por excelencia. Sin embargo, en 1788 el padre Esteban Torres afirmaba en su Diccionario del castellano que la sangría era una “bebida inventada por los ingleses que se toma mucho en las colonias inglesas y francesas de América”.

El término parece provenir de la voz inglesa sangaree, que se inspiró en la española ‘sangre’ para denominar este refresco por su color. Así, la sangría, que era llamada “limonada del vino” en algunas colonias españolas de América, recuperó su origen idiomático al extenderse su consumo en nuestro país a partir de 1850.

Por su parte el estudioso Mauricio Wiesenthal en su monumental “Diccionario Salvat del vino”, afirma que “La idea de aromatizar los vinos o mezclarlos con agua tiene raíces mediterráneas puesto que se remonta a los griegos. Jerónimo Pardo, un médico del Siglo de Oro español, escribió un divertido “Tratado del vino aguado y agua envinada”.

Confiteros y vendedores ambulantes preparaban también la carraspada (vino dulce aromatizado) o la llamada garnacha (vino, azúcar, canela y pimienta)”

Recuerdo un viaje que hice a Bilbao hace ya bastantes años en el que por el barrio viejo algunos pedían una garnacha como sinónimo de vino dulce. Y así me lo corroboró mi buen amigo y ya desaparecido Santiago de Ugarte, presidente que lo fue de Bodegas Bilbainas.

Algunos afirman que “La sangría se consume desde, al menos, la primera década del siglo XIX en Ecuador. Sin embargo, otras tesis menos aceptadas sitúan su origen en las Antillas cuando eran colonia británica. También es bastante común su consumo, merced a la masiva inmigración española desde aproximadamente 1860 a 1960, en Argentina y Paraguay (usándose por tradición casi siempre el mismo tipo de jarro de vidrio de origen español para su preparación) durante los veranos de la zona templada del Hemisferio Sur.

Para preparar esta refrescante receta de sangría, sigue los consejos y pasos que ahora mostramos para tener el éxito garantizado. La sangría generalmente es una bebida que contiene un poco de alcohol pero existen modos de prepararla sin alcohol. De hecho y como bebida de verano conviene que lleve poco alcohol. Empezamos cogiendo un buen recipiente, echamos el vino tinto, después sacamos el jugo de uno de los limones y lo mezclamos con el vino.

La receta



Ingredientes:

- Medio litro de gaseosa o soda.
- Un litro de vino tinto joven y poco alcohólico.
- Dos limones.
- Dos naranjas.
- Cuatro cucharadas colmadas de azúcar.
- Hielo.
- Un poco de canela al gusto.
- Una copa de licor de naranja (Curaçao, Triple Seco o Cointreau).
- Se pueden añadir trozos de frutas varias como manzana, melocotón y plátano.

Preparación:

Le añadimos una naranja y un limón, ambos troceados en gajos que puedes partírtelos por la mitad para que desprendan mejor su jugo, acto seguido incorporamos toda la fruta picada en dados y mezclamos en el recipiente con el vino tinto, Disolvemos el azúcar en agua caliente para que se derrita un poco e incorporamos al vino, hay que remover para que se mezclen lo mejor posible utilizando una cuchara de buen tamaño o una varilla rígida de las que se usan para hacer cócteles. Por úl-

timo añadimos el licor y removemos todo muy bien.

Dejamos reposar unas 2 o 3 horas en la nevera para que se enfríe todo bien y para que la fruta deje todo su sabor. Al servir completamos el vasito de sangría con unos cubitos de hielo y un poco de gaseosa o soda, una bebida muy habitual a la hora de preparar todo tipo de copas. Y ya está todo listo para disfrutar esta receta de sangría. Es básico incorporar el hielo y la gaseosa en el último momento para que mantenga el carbónico por un lado y que el hielo no se derrita.

Bonifacio, Sancho, Doroteo, Nicanor,
Igor, Zenaida, Ciria, Valeria y Marcia.

5

LUNES

Norberto, Artemio, Marcelino,
Campagnat, Amancio, Cándida y Paulina.
Virgen del Rosario.

6

MARTES

Pedro de Córdoba, Roberto, Pedro, Sa-
biniano, Abencio, Vistremundo, Jeremías
y Agilberta.

FIESTA EN: Villarreal de Huerva.

7

MIÉRCOLES

Maximino, Eutropio, Willelmo, Medardo,
Gildardo, Heraclio, Salustiano y Calíope.

8

JUEVES

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

nov

dic

XI De brujas, mitos y leyendas en Sallent

Del 9 al 11 de junio **Sallent de Gállego** acoge una nueva edición de la Feria de Brujas, Mitos y Leyendas del Valle de Tena. El mágico mercado se ubica en la plaza Valle de Tena y en el mismo se pueden encontrar todo tipo de productos artesanos y naturales. Entre las múltiples actividades programadas celebran bailes y danzas medievales que pueden disfrutarse alrededor del mercado. Además, hay talleres y juegos para los más pequeños, e interesantes charlas sobre las tradiciones, la historia y la cultura del Pirineo aragonés.

Otro acto muy demandado durante la celebración de esta feria es la visita al bosque del terror durante la noche y la madrugada. Una vez más, los ´muertos vivientes` intentarán, por todos los medios posibles, que los participantes en esta aventura pasen un rato de miedo mientras buscan a cinco vecinos misteriosamente desaparecidos. Durante la feria también hay una importante presencia de productos agroalimentarios y los establecimientos hosteleros ofrecen menús tematizados sobre brujas, mitos y leyendas.

Foto: Ayuntamiento de Sallent.



La Muela celebra sus fiestas

La Muela comienza sus fiestas en honor a San Antonio de Padua el segundo fin de semana del mes de junio, los actos previstos para estas fiestas se prolongarán hasta durante nueve días. Este año la comparsa de Gigantes y Cabezudos contará con un nuevo miembro estrenado el pasado año.

El Tragachicos es una de las citas más esperadas para los más pequeños mientras que el inicio de los festejos, como cada año, lo marca la presentación de las Reinas y Reyes de las fiestas.

Pasacalles, la Holi Fiesta, los conciertos son solo algunas de las actividades previstas durante estos días festivos, pero sin duda, uno de los actos más importantes es "Vestir el Palo" el día 12 después de la Novena al Santo.

La música cobra protagonismo en las noches muelanas, conciertos para todos los gustos y otro tipo de espectáculos se desarrollan en diferentes espacios de este municipio zaragozano. Para los más valientes la disco móvil completa la jornada musical.

Los tradicionales actos religiosos, en la iglesia de San Clemente, y la actuación de los Danzantes de la **Muela**, en la ermita de San Antonio, también forman parte de los actos más relevantes previstos en el programa.

La gastronomía también forma parte de estas esperadas fiestas, comidas populares, reparto de bocadillos y concursos completan unos días plagados de diversión para propios y foráneos.

Efrén, Primo, Feliciano, Ricardo, Columbo, Vicente, Amada y Pelagia.
FIESTA EN: Calcena.

9

VIERNES

Amancio, Mauricio, Getulio, Crispulo, Restituo y Aresio.

10

SÁBADO

Bernabé, Parisio, Remberto, Alicia y María Rosa Molas.
FIESTA EN: Puertomingalvo. Daroca y Novallas celebran el Corpus.

11

DOMINGO

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Feria de la Cereza en Bolea

La localidad oscense de **Bolea** celebra la tercera semana de junio otra edición de la Feria de la Cereza, después de tres años sin celebrarse por diferentes motivos. Este municipio recoge alrededor de 400.000 kilos de cerezas cada año y, justo cuando la recolección de las distintas variedades está en pleno apogeo, se celebra la feria.

La Plaza Mayor de Bolea acoge numerosos tenderetes en los que se comercializan más de 30 variedades de cereza. La más apreciada es la “garrafal de Monzón” o “garrafal de Napoleón”. Si algún viajero quiere hacer coincidir su escapada con esta feria que sepa que esta clase de cerezas también se conoce en la zona con el nombre de “morrovaca”.

Foto: Comarca Hoya de Huesca.

Gastrotapas

La capital aragonesa y provincia reúne la magia de la alta cocina en miniatura en los fogones participantes del Certamen Gastrotapas, que se celebra coincidiendo con el Día Mundial de la Tapa, en una interesante y succulenta ruta gastronómica por diferentes bares y restaurantes de **Zaragoza**. El concurso, organizado por Horeca Restaurantes, contempla más de 30 propuestas para la alegría de ciudadanos y turistas. Todas las propuestas incluyen algún ingrediente Calidad Diferenciada del Gobierno de Aragón. Nivel y prestigio asegurado.

Gastrotapas ofrece en lo que es su quinta edición dos formatos de participación. Hay establecimientos con una propuesta de gastrotapa a un precio cerrado de 4,50 euros (bebida e

IVA incluido); y otros bares y restaurantes que ofertan un menú de tapas, a partir de 20 euros (bebida e IVA incluido). Una treintena de establecimientos de toda la provincia de Zaragoza participan este año en la iniciativa. Algunos de ellos ofrecen servicio ‘take away’, permitiendo llevarse las tapas a casa para disfrutarlas en familia y con amigos.



Juan de Sahagún, Onofre, Basíldes,
Cirino, Olimpo, Antonina y Yolanda.

FIESTA EN: Aldehuela de Liestos.

12

LUNES

Antonio de Padua, Fandila, Trifilio,
Felicula y Aquilina.

13

MARTES

Eliseo, Félix, Metodío, Quinciano, Eterio
y Digna.

FIESTA EN: Alagón, Calmarza, Lucena de
Jalón, Plasencia de Jalón, Remolinos,
Sobradíel, Terrer, Gallur, Godojos,
Paracuellos de Jiloca, La Muela, Biescas,
Artasona del Llano y Corbalán.

14

MIÉRCOLES

Micaela, Bernardo de Menthón, Vito,
Modesto, Landelino, Benilde, Leónida y
Crescencia.

FIESTA EN: La Muela. Bulbunte
celebra el Sagrado Corazón.

15

JUEVES

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Jornadas de Recreación Histórica de la Batalla de Cutanda

Desde 2015 la asociación Batalla de Cutanda realiza estas jornadas de reconstrucción histórica con el objetivo de contribuir a la conservación de los restos de la fortificación de Cutanda y la localización y estudio arqueológico de los campos de la batalla de Cutanda (1120), una de las victorias más importantes de Alfonso El Batallador en la Reconquista. Este año las jornadas tendrán lugar los días 17 y 18 de junio, el domingo se celebra una comida popular.

Día Mundial de la Tapa



El Día Mundial de la Tapa, que se celebra el viernes 16 de junio, pretende reivindicar esta seña de identidad de la gastronomía española. El tapeo es una costumbre muy arraigada entre los españoles y está ligado a nuestra forma de socializar y relacionarnos con amigos en torno a las barras de bares y restaurantes. El I Estudio sobre la Tapa indica que se disfruta especialmente los fines de semana (84,6%), mayoritariamente por la tarde/noche (42,33%) y cada cliente resuelve el momento tapeo con entre una y tres tapas en el 65,27% de los casos. Este emblema de nuestra gastronomía es algo que disfrutan las personas de todas las edades, si bien es una opción por la que optan especialmente los clientes de entre 30 y 45 años (76,2%), seguidos de aquellos que tienen entre 45 y 60 (19,5%).



Mercado Medieval de las Tres Culturas

El Mercado Medieval de las Tres Culturas vuelve a ocupar sus espacios en la Plaza del Pilar, San Bruno, puente de Piedra y Balcón de San Lázaro. En los diferentes puestos del mercado de artesanía y alimentación, tabernas y jaimas árabes, se ofrecen talleres temáticos. La programación suma más de 200 actividades a cargo de 30 compañías aragonesas que ofrecen recreaciones teatrales, juegos infantiles, bailes y combates.

XXXV Semana Cultural de la Madalena

Organizaciones culturales y vecinales del barrio promueven el casi centenar de actividades de la Semana Cultural de la Madalena, que este año llega a su XXXV edición. El programa incluye actividades para todos los públicos: talleres, conferencias, presentaciones, debates, vermús musicales y comidas populares, deporte, conciertos, títeres, teatro, pasacalles, circo, clown..

Fiesta de Las Alfonsadas

La localidad zaragozana de **Calatayud** celebra el fin de semana la fiesta de Las Alfonsadas, que conmemora la conquista de la ciudad en el año 1120 por el rey Alfonso I El Batallador. Declarada de Interés Turístico en Aragón, las Alfonsadas es una de las principales fiestas medievales de Aragón, ya que cada año mueve a miles de personas. Entre los actos de reconstrucción histórica destacan la entrada del rey Alfonso I con sus tropas en Calatayud la noche del viernes y el desfile triunfal y entrega de las llaves de la ciudad al Rey en la tarde del sábado. El mercado medieval es uno de los principales atractivos de la celebración, compuesto por alrededor de 50 haimas de artesanía. Exhibiciones de arqueros, espectáculos de cetrería, talleres, pasacalles musicales, actividades infantiles, etc. animarán la ciudad durante todo el fin de semana.

Julita, Juan Francisco de Regis, Ferreol,
Aureliano, Quirze, Alina y Lutgarda.

16

VIERNES

Ismael, Sancha, Teresa, Nuestra
Señora de la Humildad, Imerio, Rainerio
y Jeremías.

17

SÁBADO

Paula, Germán, Marco, Marceliano,
Amando, Ciriaco, Eterio, Marina y
Hosana.

FIESTA EN: Bijuesca.

18

DOMINGO

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Ruta de manjares en Tarazona

Organizada por la Asociación de Comerciantes y Hostelería de **Tarazona**, la Ruta de Manjares se realiza coincidiendo con las Jornadas de la Coronación del Emperador. Bares y restaurantes de **Tarazona** suman propuestas relacionadas con la cita a su oferta tradicional. Además, también elaboran bebidas especiales y menús

completos. Para el sector hostelero, la ruta es una forma de reivindicar la importancia y el papel destacado de la gastronomía en el turismo. Todos los establecimientos participantes lucen durante la feria renacentista un cartel indicativo de la promoción para facilitar al público la identificación.

Jornadas de la Coronación del Emperador Carlos V

Tarazona celebra las Jornadas de la Coronación del Emperador Carlos I de España y V de Alemania. Una treintena de actos de diversa naturaleza componen una programación que se inspira en el friso de la fachada de la Casa Consistorial, que representa la entrada en Bolonia en 1530 de la comitiva para la Coronación de Carlos I de España.

Durante todo el fin de semana no faltan el mercado renacentista con alrededor de 40 puestos donde pueden comprarse productos artesanos y locales, las visitas turísticas por la **Tarazona** renacentista, los juegos infantiles de época, y todo tipo de teatralizaciones y animación en las calles con música, juglares y espectáculos de danza.

Caracoles siempre presentes en la cocina popular

Los caracoles siempre han estado presentes en la gastronomía aragonesa en muy diferentes presentaciones. De hecho forman parte de muchos de los guisos tradicionales (conejos con caracoles, ranchos, ...) del recetario de toda la vida y también de algunas de las más innovadoras propuestas de la cocina más vanguardista.

Una de las presentaciones más típicas en Aragón es asados a la piedra, plato que en el Bajo Aragón llaman "caracoles a la lloseta" por la influencia fronteriza con el Levante. En este territorio afirman que los mejores meses para consumirlos son los que llevan "erre", es decir, de septiembre a diciembre, porque su carne es más sabrosa.

Arroz con conejo y caracoles

Ingredientes

para 4 personas:

- 1 conejo.
- Caracoles.
- 400 gramos de arroz.
- 1 decilitro de caldo de carne.
- 2 tomates.
- 200 gramos de almendras.
- 200 gramos de pan frito.
- 1 pimiento verde.
- 4 ajos.
- 1 ramita de perejil.
- 2 cucharadas de sal.
- 1 cucharadilla de pimienta.
- Unas hojas de laurel.
- Un ramillete pequeño de tomillo.
- 20 gramos de azafrán.

Cortar el conejo en pedazos regulares. Seguidamente sazonarlo con sal, pimienta y tomillo y ponerlo a freír. Añadir en la misma sartén la cebolla, el pimiento y el ajo picado y, dejarlo dorar. Cuando ya se haya dorado, agregar el tomate (limpio de piel y semillas), el arroz y el caldo de carne en la misma proporción de la paella. Trabajar siempre el guiso a fuego lento. Añadir los caracoles previamente cocidos.

Por otro lado, preparar una picada con el pan frito, las almendras tostadas, ajo y el hígado del conejo. Para terminar añadir el guiso cinco minutos antes de acabar la cocción.

Sagrado Corazón, Gervasio, Protasio,
Romualdo, Gaudencio, Juliana de
Falconieri y Aurora.

19

LUNES

Florentina, Silverio, Macario, Novato
y Elía.

20

MARTES

Luis Gonzaga, Ramón de Roda, Terencio,
Albano, Rodolfo y Demetria.

21

MIÉRCOLES

Tomás Moro, Paulino de Nola, Juan
Fisher, Inocencio V, Nicetas, Flavio
Clemente y Consortia.
FIESTA EN: Barbastro.

22

JUEVES

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Noche en Blanco de Zaragoza

La noche del sábado 24 al domingo 25 de junio **Zaragoza** no duerme. Decenas de actividades culturales inundarán la Noche en Blanco de **Zaragoza** que espera repetir el éxito de los años anteriores a 2020 en los que más de 100.000 personas se echaron a las calles.

Museos, escenarios en las calles, en las plazas, música, exposiciones, conciertos, arte, teatro, exhibiciones... todo ello actividades en su mayoría gratuitas para disfrutar solo, en pareja, en familia, con amigos o con los más pequeños de la casa.

Visitas al Caixafórum Zaragoza, a museos como el Pablo Gargallo o el Pablo Serrano, o entrada libre a algunos de los edificios más singulares de la ciudad, cerrados durante todo el año, serán solo algunos de los principales actos que se vienen repitiendo en la noche con más arte y cultura de la ciudad en los últimos años.

XIX edición Minarock en Alpartir

Minarock debe su nombre a la mina de plata de **Alpartir**, que pese a estar en desuso, todavía conserva su pozo principal y varios de los túneles de entrada a las galerías. En lo musical, este festival presenta todos los años citas muy interesantes con gran protagonismo de bandas locales. Además de música, el Minarock programa cine, artes plásticas, mercadillo solidario e incluso una visita a la boca de la mina donde se celebra un espectáculo de danza. Todas las actividades son gratuitas.

Gastronomía por San Juan

La madrugada de San Juan es una velada mágica por excelencia asociada a innumerables ritos y costumbres ancestrales, muy especialmente en la franja mediterránea donde el fuego forma parte indisoluble de este momento. Es la noche más corta del año en el hemisferio norte y tiene un marcado carácter festivo y gastronómico. Las hogueras que se encienden significan el triunfo de la luz sobre la oscuridad y, según la cultura popular, preservan de todo mal durante el año.

El sol, el fuego y el agua son sus elementos más característicos. Cuenta la leyenda que las cenizas curan las enfermedades de la piel y que es conveniente saltar la hoguera un mínimo de tres veces para tener un buen año. También es habitual bailar alrededor del fuego para purificarse y protegerse de influencias demoníacas.

Las celebraciones del 24 de junio también están relacionadas con el agua. De hecho recomiendan lavarse en la madrugada con agua fresca para mantener el cutis más terso y eliminar impurezas. Y es que las aguas tomadas en la noche de San Juan, costumbre que se llama “sanjuanarse” se tienen por sanadoras y purificadoras. Los celtas e iberos pensaban que las fuentes eran curativas, posteriormente la iglesia católica consagró a San Juan más de mil fuentes en España.

Cuevas de Cañart. Es tradicional consumir conejos con caracoles y de postre toman brazos de gitano con chocolate. **Molinos.** El culto al agua llega hasta el extremo de lanzarse cubos y crear auténticas batallas para prevenir enfermedades. **Aliaga.** Acostumbran a plantar un árbol y se enraman las casas de las mozas.

Cañada de Benatanduz. Tienen por costumbre tomar pastas variadas con licores ofrecidos por el ayuntamiento.

Alagón y Monzón. Lo celebran con caracoles. **Oseja y Sigüés.** Se van de romería. Los primeros a la Virgen de la Sierra y los otros a San Juan Bautista.

San Juan de Flumen. Encienden la tradicional hoguera. **Tarazona.** Se degusta una chocolatada en el parque de Pradiel.

Ejea de los Caballeros. Se celebra para estas fechas de junio un mercado medieval que, además de una completa oferta comercial, pone a disposición de los vecinos y visitantes la oportunidad de trasladarse por unos días a la Edad Media.

Sabiñán. Suben al Torreón de las Encantadas a recordar la leyenda de las tres doncellas moras. **La Almunia de Doña Godina.** La fiesta animada por los Titiriteros de Binéfar se ha consolidado como tradición.

Zenón, Félix, Juan, Zenas, Jacob, Walter,
Agridina, Alicia y Ediltrudis.

23

VIERNES

Juan Bautista, Teodulfo, Simplicio,
Aogardo, Agliberto y Orencio.
FIESTA EN: El Pobo de la Sierra y Las
Cuerlas.

24

SÁBADO

Guillermo, Galicano, Próspero de Aquita-
nia, Adelberto, Orosia y Febronia.
FIESTA EN: Ejea de los Caballeros,
Illueca, Lobera de Onsella, Montón, Pina
de Ebro, Pleitas, Torralba de los Frailes,
Valtorres, Fuendejalón, Sofuentes, San
Juan de Plan, Aliaga,
El Castellar, Cortes de Aragón, Cretas,
Escucha y Torre del Compte.

25

DOMINGO

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



XIV Polifonik

Del 30 de junio al 1 de julio el festival Polifonik apuesta por la gastronomía local, organizando conciertos en bodegas, animación en bares y restaurantes y encuentros de periodistas gastronómicos en torno al festival. Durante el desarrollo de este encuentro hay un gran ambiente que ha hecho de Polifonik Sound uno de esos pequeños festivales boutique en el que aún se disfruta de la cercanía de los artistas y se dispone de un trato personalizado.

Las 4 estaciones de la garnacha - cata de verano

Como en ediciones anteriores, la actividad se iniciará con una visita guiada al Monasterio de Veruela, sede de la DO Campo de Borja tras la que se celebrará una cata amenizada con música.

Torrefest

Torrevelilla, un pequeño pueblo del Bajo Aragón, celebra la IX edición de Torrefest, la feria de la cerveza artesana. En la organización de este evento se implican prácticamente todos los vecinos del pueblo. En total, casi un centenar de personas participan en la organización. Cada vez más emprendedores cerveceros apuestan por estar presentes con sus novedades en esta feria.

Noche Romántica de Sos

Sos del Rey Católico acoge la sexta edición de la Noche Romántica. La jornada arranca a las 12 del mediodía con el photocall rústico-romántico en el que pueden fotografiarse los visitantes y vecinos y en el que se dispone de cientos de cintas en las que los enamorados escriben los nombres de la pareja para anudarla en una reja preparada al efecto. Durante todo el día diferentes establecimientos de Sos ofrecen menús y tapas "con mucho amor".

Pelayo, Antelmo, Salvio, Majencio, David
y Perseveranda.

26

LUNES

Nuestra Señora del Perpetuo Socorro,
Alicia, Ciriilo de Alejandría, Zoilo,
Ladislao y Sansón.

27

MARTES

Ireneo, Paulo I, Argimiro, Plutarco y
Marcela.

28

MIÉRCOLES

Pedro y Pablo, Marcelo, Atanasio, Siro,
Casio, Benita, Enma de Gurk.

29

JUEVES

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

TURISMO ACTIVO



Ibón de Piedrafita (Huesca).



Barranco de la Peonera. Bierge (Huesca).



turismo
sostenible



07 julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

junio

L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Fotos: Turismo Panticosa.

Mercado medieval en Panticosa

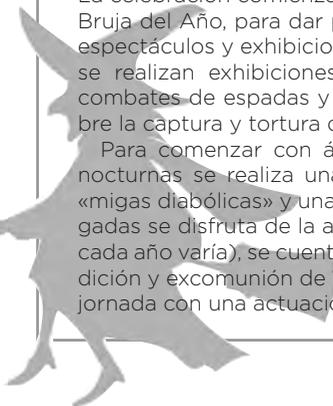
Panticosa celebra durante la primera semana de julio su mercado medieval, uno de los más antiguos y concurridos de la provincia de Huesca. Las calles también se llenan con demostraciones de oficios antiguos y paradas de productos artesanos con una gran presencia de distintos sectores agroalimentarios. Además, en esta cita se suceden los pasacalles con juglares, recreaciones y música en directo.



Feria de brujería, magia y plantas medicinales del Moncayo

Como cada año el primer sábado del mes de julio, **Trasmoz** recupera su pasado pagano en su jornada de homenaje a brujas y herejes. Las leyendas cuentan que el pueblo era un lugar de reunión para las brujas de los alrededores. La celebración comienza con la elección de la Bruja del Año, para dar paso a los pasacalles, espectáculos y exhibiciones. A lo largo del día se realizan exhibiciones de cetrería, magia, combates de espadas y representaciones sobre la captura y tortura de brujas.

Para comenzar con ánimo las actividades nocturnas se realiza una degustación de las «migas diabólicas» y una vez con las pilas cargadas se disfruta de la actuación central (que cada año varía), se cuenta la historia de la maldición y excomunión de **Trasmoz** y se cierra la jornada con una actuación.



Fiesta San Marcial en Benasque

El 30 de junio se celebran las fiestas mayores de **Benasque** en honor a San Marcial. En esta fecha se representa el “Ball dels omes” que, como indica su nombre, solo bailan los hombres. La música de este baile inspiró el Himno de Riego, interpretado en 1820 durante la revolución liberal. Este baile tiene 3 partes: la llegada de los benasqueses al templo con un baile por parejas frente a la iglesia, el baile al patrón rodeándolo y la victoria que se simboliza en las “marradetas”. Al día siguiente, les toca a las mujeres con el “Ball de les donnes”. Durante estos días los “mayordomos” reparten poncho y coca a los asistentes, la tradición dice que quien no ha sido generoso en la ronda no debe comer.

La romería de Quillilay



Foto: Ayuntamiento de Tarazona.

Tarazona celebra el primer domingo de julio la romería de Quillilay, una antiquísima tradición que tiene lugar en el Santuario de la Virgen del Moncayo, en el parque natural del mismo nombre. En el paraje de Agramonte, el ayuntamiento turiasonense ofrece a cuantos asisten migas a la pastora y más tarde, en el mismo santuario, el cabildo de la catedral de Tarazona ofrece judías con menudencias de cerdo.

El nombre de Quillilay se debe al toque especial con el que suena el tambor que marcaba, y continúa marcando, el ritmo de la jornada y que se asemeja a la sonoridad de esta palabra.

Justino, Tiburcio, Valeriano, Máximo,
Lamberto, Frontón, Domnina y Tomaidés.

30

VIERNES

María de la Luz, Julio, Simeón, Aarón,
Galo, Domiciano, Teodorico, Teobaldo
y Leonor.

FIESTA EN: Novallas.

1

SÁBADO

Vidal, Otón, Juan Francisco de Regis,
Martiniano, Felicísimo, Eutiquiano y
Monegunda.

FIESTA EN: Fréscano, en Villar del Cobo.
Tarazona celebra la creación de la comar-
ca de Tarazona y el Moncayo, que tuvo
lugar en esta fecha en el año 2001.

2

DOMINGO

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Ensalada aragonesa

Ingredientes para 4 personas:

- 1 patata hervida con piel
- ½ pepino
- 1 cebolla mediana picada
- 2 dientes de ajo
- ½ lechuga
- 2 tomates
- Atún en escabeche
- 4 huevos duros
- Aceitunas negras y verdes del Bajo Aragón
- 100grs. de judías blancas hervidas del Matarraña
- Aceite
- Vinagre
- Sal

Preparación:

Una vez hervidas las patatas las dejamos enfriar. Se les quita la piel y las cortamos a dados. Añadimos el pepino cortado a trocitos, el ajo picado, la cebolla, la lechuga en juliana, los tomates, el atún en escabeche con parte de su jugo, se aliña todo y se deja macerar durante media hora. Servimos la ensalada y la adornamos con los huevos duros cortados en cuartos, las olivas verdes y negras y finalmente las judías blancas.

Foto: Almozara Fotografía.

La cerveza, una bebida milenaria

La cerveza ha estado siempre presente en la forma de vida mediterránea y su consumo moderado puede aportar nutrientes a la dieta habitual y otros compuestos beneficiosos para la salud. Se trata de una bebida fermentada de baja graduación alcohólica, elaborada con ingredientes naturales (agua, cebada y lúpulo), con unas características específicas en su composición que la diferencian del resto de bebidas y le confieren un especial interés nutritivo. Estudios científicos nacionales e internacionales han demostrado que el consumo moderado de cerveza puede ayudar a prevenir distintos tipos de enfermedades cardiovasculares y/o neurodegenerativas, mejorar la calidad de los huesos y retrasar los efectos de la menopausia.

En las dos últimas décadas numerosos estudios epidemiológicos realizados en países de varios continentes han coincidido en señalar la relación entre el consumo moderado de alcohol (20 gramos de alcohol al día para las mujeres y un máximo de 30 gramos para los hombres) y el efecto protector sobre el sistema cardiovascular.

Estos efectos beneficiosos se han atribuido, por un lado, al bajo contenido en alcohol de la cerveza (4-5º) y por otro a la presencia de cantidades significativas de antioxidantes naturales como los polifenoles y las melanoidinas, además de sustancias nutritivas (folatos y otras vitaminas del grupo B, carbohidratos, magnesio, silicio, etc.) y no nutritivas (fibra).

Igualmente, el consumo de cerveza sin alcohol puede estar incluido en la dieta de aquellas personas que padecen hipertensión arterial, puesto que un botellín de cerveza sin al día aporta 10 mg de calcio, potasio y muy poco sodio.

Además, esta cerveza posee muy pocas calorías (14 kcal/100 ml), por lo que puede ser recomendable en dietas de adelgazamiento, ya que puede romper la monotonía de la dieta, facilitando el seguimiento de la misma.

Feria de los Oficios Perdidos en Lituénigo

Declarada como Fiesta de interés Turístico de Aragón, en la primera semana del mes de julio se celebra una jornada donde se puede observar el trabajo y charlar con decenas de artesanos, que al viejo uso gremial, se agrupan por "temas" en diferentes calles de la localidad. La variedad de oficios es enorme: colchonero, calceta, jabones naturales, encaje de bolillos, cantería, adobos y ladrillos, herrería, carpintería, carbonero, tonelero, colmenero, cestero, quesero, cervecero... Entre las actividades de la feria destaca la exhibición de siega y trilla tradicional. Para terminar la jornada, habrá una degustación de los chorizos y las morcillas elaboradas durante el día.



Tomás A., León II, Anatolio, Heliodoro,
Dato, Jacinto, Eulogio, Trifón, Amable y
Mustiola.

3

LUNES

Isabel P., Berta, Laureano, Oseas, Ageo,
Uldarico e Inocencio.
FIESTA EN: Alfambra.

4

MARTES

Antonio María Zacarías, Miguel de los
Santos, Numeriano, Filomena, Zoa,
Trifina y Cirila.

5

MIÉRCOLES

Isaías, María Goretti, Dominica, Rómulo,
Tranquilino, Severino, Diodoro y Dion.

6

JUEVES

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Chilindro, chilindrón

Por Ernesto Fabre González de la Academia Aragonesa de Gastronomía

El chilindrón, es un guiso que resume muchas de las virtudes de la cocina del valle del Ebro. Es un plato muy de aquí, no viaja. El caminante no encontrará chilindrón fuera de Aragón, Navarra y la Rioja.

Reúne la esencia de la cocina aragonesa tradicional. Cocina de la huerta y del corral. Sencilla y austera. Recetas simples que exigen buena mano, calma y productos de calidad. Se prepara a partir de ingredientes humildes de la huerta como son el pimiento, tomate y cebolla, con ajo y jamón si se desea- que se integran en la cazuela de barro, o la que se tenga, con los productos del corral como el pollo, ternasco, conejo o incluso la paloma.

Ahondar en el origen del plato exige remontarnos siglos, pero no muchos. El guiso al chilindrón es un plato relativamente joven. Solo puede existir tras el descubrimiento de América, ya que tanto el pimiento como el tomate llegaron a España desde allí. No existen antecedentes precolombinos de nuestra receta. El pimiento se incorporó a la cocina española, y por ende europea, hará unos 450 años y el tomate unos 300 años atrás. También es cierto que ni el pollo ni el cordero llegaron a América hasta que los llevaron los españoles en el segundo viaje de Colón.

Aunque todo depende del cristal con el que se mira, ya que si lo vemos desde la perspectiva americana cuando los españoles llegaron a Méjico en el siglo XVI observaron que el consumo de tomates era habitual e indispensable para sus salsas, así como los pimientos. Bernal Díaz del Castillo, conquistador español, que participó en la conquista de Méjico cuenta las antropofagias rituales de los aztecas que preparaban en una gran cazuela los brazos y piernas de sus vencidos con una salsa hecha con pimientos, tomates, cebollas y sal. Por qué no pensar que esta es la primera receta de lo que hoy denominamos guiso al chilindrón, aunque evidentemente con otros ingredientes cárnicos.

Para los navarros, el chilindrón es un guiso a base de pimientos secos. Para los aragoneses, el chilindrón es un guiso a base de pimientos asados y tomate. Como afirma mi ilustrado colega Francisco Abad Alegría, convengamos que el chilindrón navarro es una confección culinaria que se hace a base de pimientos secos y cordero tierno y que el chilindrón aragonés es un modo de cocinar el pollo, que a veces puede hacer hueco al cordero, con tomate, cebolla y pimiento. El delito aragonés, según los navarros, es añadir la hortaliza colorada, el tomate, que tan rico nos resulta en este y en otros guisos, por lo que el pecado parece leve y cabe que seamos indultados.

La esencia del chilindrón aragonés es su matrimonio

indisoluble con el pollo, el pollo de antaño, de varios meses de crianza, denso sabor, duro hueso, carne sabrosa, salsa gelatinosa, de la que se pega al morrico. Eso sí, siempre con un buen y crujiente pan para mojar y un vaso de buen vino tinto para acompañar, de ese que se bebe por gusto no por tener sed.

Recetas muchas, cada uno la suya, pero una de las mejores del pollo al chilindrón es la que nos legó el escritor y poeta Julio Alejandro de Castro Cardús. Oscene, guionista de Abismos de Pasión, Nazarín, Viridiana, Simón del Desierto y Tristana, todas obras maestras del calandino Luis Buñuel. En 1985 publicó en las Ediciones de El Día de Aragón su Breviario de los Chilindrones, donde, bajo el pretexto de la gastronomía aragonesa mezcla condimentos y recuerdos dibujando el Aragón de su memoria.

“El pollo al chilindrón se come sin aspavientos, sin alharacas de preguntas mal hechas y contestaciones peor pergeñadas, porque no es comida de elevada conversación”, escribe. Leemos que “los pimientos dan, en un cortísimo espacio de tiempo, la imagen perfecta de cómo envejece un hombre”, que la cebolla es digna de “una secreta admiración” y que el tomate nunca pierde “su carácter de orador de pueblo”. La berenjena no está invitada, ni se le espera.

La receta que ofrece dentro de su relato “El castillo del lago hirviente” tiene poesía, encanto y humor fino. Asombra cómo con una receta de cocina cuenta un cuento. Por dar algún detalle, el ajo se saca del aceite cuando haya “adquirido el color de fraile capuchín”. El pollo rehogado se saca del aceite y se deja aparte “dejándolo meditar en su desgracia”. La cebolla “se cuece, no se fríe, se ablanda, se hace transparente y al acitrarse cumple su cometido con elegancia”. Los pimientos, “como los mártires cristianos, tienen que padecer suplicio antes de subir a los altares: mejor dicho, en este caso descender a los abismos de la cazuela”. El tomate “se pela y se limpia de pepitas antes de trocearlo para que se deshaga sin trabajo al calor, reduciendo un poco el fuego para que todo se vaya cocinando despacito”. Se añade el pollo y “se le deja enternecer, hasta que se ablande y pueda desprenderse del hueso sin protesta”.

Como todo debe tener un misterio ya que, si no la emoción escasea, unas páginas después en el relato “Chilindro - Chilindrón”, dice que “el mayor encanto de la palabra -chilindrón- quizá sea no saber de dónde viene, a dónde va, ni qué secreto oculta bajo sus diferentes antifaces”.

Pues estamos buenos, con lo rico que está.



San Cristóbal

San Cristóbal, patrón de los chóferes y conductores, trae consigo celebraciones en diferentes puntos de Aragón. Así, en **Munébrega** tiene lugar la tradicional romería con comida popular a base de carne a la brasa. En **Cañada de Benatanduz** se acostumbra a consumir chuletas de cordero asadas. Hoy también es la Fiesta de la Caridad en **Fortanete** y se acostumbra a tomar tortas de San Cristóbal o resobados.

Fiestas en honor a San Cristóbal en las localidades del Bajo Aragón Histórico

Caspe, Alcañiz o **Valderrobres** son algunas de las localidades donde se celebran las fiestas en honor a San Cristóbal por todo lo alto. Gran número de actos lúdicos y festivos se entremezclan con los litúrgicos y religiosos hasta completar un programa lleno de actividades.

En **Caspe**, tras la habitual concentración de vehículos, se celebra una Misa a la que seguirá la tradicional bendición de vehículos. Además, durante la comida posterior, se lleva a cabo la elección de los premiados con el Volante de Oro y el Volante de Plata.

En **Valderrobres** los mozos y las mozas, ataviados con el traje regional, se reúnen para procesionar después de la clásica bendición de automóviles. Uno a uno irán desfilando en el cruce de las carreteras de **Alcañiz** y **Fuentespalda**.

Otras localidades del Matarraña también cuentan con actos para celebrar la festividad del patrón. En **Calaceite** se realiza la bendición en la plaza de Santiago Vidiella y plaza de San Miguel. **Mazaleón, Arens de Lledó, Valdeltormo** o **Monroyo** también cumplen con las bendiciones y la posterior celebración litúrgica.

Todos los actos finalizan con una gran comida de hermandad a la que asisten multitud de personas.

Honorato, Cristóbal, Nuestra Señora de Atocha, Jenaro, Félix, Marcial, Rufina, Amalia y Amelia.

FIESTA EN: Teruel que celebra el Lunes de Vaquilla.

10

LUNES

Benito, Pío I, Abundio, Cindeo, Sabino y Olga.

FIESTA EN: Aguarón, Luesma, Munébraga y Muel. También es fiesta en Bisaurri y Algayón.

11

MARTES

Marciana, Juan Gualberto, Nabor, Félix, Jasón, Viventiolo, Ignacio Delgado y Epifana. Fiesta en: Valdelinares.

FIESTA EN: Los Fayos, que celebra sus fiestas patronales.

12

MIÉRCOLES

Enrique, Anacleto, Joel, Eugenio, Sara, Teresa de los Andes y Angelina de Marsciano.

FIESTA EN: Valdelinares.

13

JUEVES

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

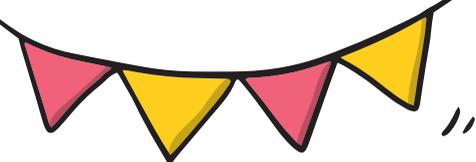
oct

nov

dic

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Mercados del mundo en Pirineos Sur

El Festival Pirineos Sur, que este año celebra su vigésimo tercera edición, es mucho más que música. En la entrada de **Sallent de Gállego**, junto a la carpa de conciertos, se desarrolla la vida diurna del festival. Los Mercados del Mundo son una visita obligada para todo el que acude al mismo. Sus puestos de artesanía ofrecen la diversidad del planeta a través de sus productos y sus pequeños restaurantes. Se trata del lugar ideal para saborear las gastronomías más diversas.

Gracias a los Mercados del Mundo la actividad de Pirineos Sur no descansa, ya que es un espacio para la con-

vivencia y el disfrute que aglutina a su alrededor actividades tan diversas como pasacalles, conciertos vermut, degustaciones de gastronomía, sesiones de djs, exposiciones, etc.

En total, se instalan alrededor de 40 puestos donde se pueden encontrar tejidos africanos, bisutería, cuero, instrumentos musicales, ropa de diseño, mobiliario reciclado, calzado, aromas y perfumes, esculturas africanas y mucho más. También los cocineros oscenses, de la mano del proyecto 'Tu Huesca', ofrecen fusiones de la cocina y la música.

Fiestas de Mallén

El 15 de julio **Mallén** celebra las populares fiestas del Carmen. Son las fiestas "medianas" de la localidad. Al acercarse el verano, siempre es buen momento para salir a la calle y celebrar con amigos y familiares estas fiestas. Tradicionalmente, se aprovechan estas fiestas para hacer la presentación de las reinas de fiestas, de manera que dejan su reinado las anteriores, e imponen la corona y la banda a las nuevas reinas que representan a su localidad. Diversas asociaciones colaboran con el ayuntamiento en la organización de variados actos durante estas fechas.

El ayuntamiento pone a la venta unas pulseras con las que participar en la actividad gastronómica "Sidra y Pintxos" y que dan derecho al propietario a 4 consumiciones.



Camilo de Lelis, Francisco Solano, Focas, Optaciano, Justo, Adela y Angelina de Montegiove.

14

VIERNES

Buenaventura, Pompilio, María Pirrotti, Antioco, Isidoro, Ignacio de Azebedo, Bonosa y Julia.

15

SÁBADO

Nuestra Señora del Carmen, Sisenando, Vitaliano, Fausto y Rainelda.
FIESTA EN: Seira y Valdelinares.

16

DOMINGO

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Carne y melocotón con vino por las fiestas de Canfranc

Canfranc Estación celebra el 18 de julio el día grande de sus fiestas. Entre los vecinos y visitantes se reparte carne a la pastora y también melocotón con vino. Uno de los actos más importantes es la recreación histórica de la Estación Internacional a través de un completo programa marcado por un claro espíritu festivo y reivindicativo en torno a este importante momento histórico. Entre los actos previstos, hay música ambiental tematizada en los años 20 y, después de comer, juegos infantiles. El Ayuntamiento de Canfranc busca poner en valor este aconteci-

miento histórico y el propio edificio, así como dinamizar la vida económica y social del municipio y, al mismo tiempo, reivindicar la reapertura de la línea internacional. En la recreación participan en torno a 200 figurantes. Todo el que lo desee puede tomar parte en el acto, vistiéndose acorde al momento histórico. De hecho, los organizadores animan a participar acudiendo disfrazado al evento, por lo que a través de la Asociación Cultural Canfranc 1928 se ofrecen unas pautas para orientar sobre el atuendo que se debe portar para la ocasión.

Fiesta de la siega y la trilla en Colungo

A finales de julio vuelve de nuevo la fiesta de la siega y la trilla que cumple la XIV edición, en la que se recupera la antigua labor del campo con la colaboración de la Asociación Mossos y Carreters de **Albelda** que traen las mulas para la trilla.

Tendrá lugar en la era de Notario junto a la carretera en la entrada del pueblo, se desarrollará a partir de las once y durante toda la mañana, primero la siega en el campo, cargar las mulas y luego la trilla en la era.

Ataviados con las vestimentas tradicionales pequeños y mayores disfrutan este día colaborando en las labores de la era.

A media mañana se servirá el tradicional almuerzo con las farinetas, las sopas de pan, el pan con vino, aceite y miel que se servía en la trilla para reponer fuerzas, una muestra gastronómica con productos de la zona y no faltarán las jotas en la era.

Os invitamos a participar en este día de recuerdo para poner en valor la dura labor del campo que hacían nuestros antepasados y en homenaje a todos ellos.

Alejo, Aquilino, León IV, Agardo, Letancio, Marcelina, Teodota, Vestina, Jenara y Generosa.

FIESTA EN: Mallén, Sestrica, Ricla, Rubielos de Mora, Rueda de Jalón, Valmadrid y Seira.

17

LUNES

Federico, Emiliano, Marina, Materno, Filastro, Arnulfo, Rufilo, Sinforosa y Gundena.

FIESTA EN: Maluenda y Canfranc Estación.

18

MARTES

Áurea, Rufina, Pedro de Cadireta, Vicente de Paúl, Simaco, Arsenio, Macrina y Justa.

19

MIÉRCOLES

Elías, Pablo, Vulnaró, Macrobio, Margarita, Casia, Severa, Librada y Elisa. Fiesta en: Novillas y Albalatillo. Mirambel y Torrijas celebran la festividad de Santa Margarita.

FIESTA EN: Javierre.

20

JUEVES

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

nov

dic

Jornadas Medievales de Aento

Aento celebra la XIV edición de sus Jornadas Medievales, en las que se recuerda la Guerra de los Dos Pedros. Las jornadas, que cada vez acogen a más visitantes, suponen todo un regreso del pueblo a la época medieval, con las calles decoradas y los vecinos ataviados de ropas de la época.

Teatro, cetrería, actividades infantiles, recreaciones de batallas... el programa incluye actos de lo más variado.



Cordero a la pastora por Santo Domingo

Las fiestas mayores de **Longás** en honor a Santo Domingo se celebran tradicionalmente el día de Santiago. El acto más importante es la romería a la ermita de Santo Domingo. Para llegar allí hay que ascender a la cima de una montaña, donde se celebra una misa y tiene lugar la comida popular que ofrece el Ayuntamiento. Durante los últimos años, el menú que se ha consolidado ha sido alrededor de la receta de cordero a la pastora



Foto: Ayuntamiento de Longás.

VI Recreación histórica en Borja

La localidad de **Borja** conmemora el centenario del fallecimiento de Juan de Coloma, hijo de la Ciudad borjana y secretario de los Reyes Católicos. Durante el fin de semana se realizan recreaciones históricas y además se instala un mercado medieval, en el que se realizan talleres de cocina, juegos infantiles, cetrería, artesanía y degustación de comidas típicas del medieval, entre otras actividades.

Daniel, Julia, Lorenzo de Brindisi,
Arbogasto, Víctor de Marsella, Jucundino
y Práxedes.

FIESTA EN: Novillas, Albalatillo,
Mirambel y Torrijas.

21

VIERNES

María Magdalena, Teófilo, Platón y
Menelao.

22

SÁBADO

Brígida, Liborio, Zaida, Zoraida, Primitiva,
Erundina y Apolinario.

FIESTA EN: Ricla, Torres de Berrellén,
Arguis, Hoz de Barbastro, Laluenga, Osso
de Cinca, Griegos y Villar del Cobo.

23

DOMINGO

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



XXXII Fiesta de la longaniza de Graus

La Feria de la Longaniza de **Graus** celebra una nueva edición con un mercado artesanal ambientado con farsas, juglarías, danzas, relatos, malabares, fuegos y verbenas. Esta ambientación se suma a la degustación popular y multitudinaria de la longaniza de la localidad altoaragonesa. Para la organización, el mercado de época encaja a la perfección con la idea de vender la zona en su conjunto: productos agroalimentarios -el más típico de la zona, la longaniza-, la artesanía, el patrimonio cultural e histórico y su tradición comercial y mercantil. **Graus** cuenta con la sabiduría de una larga tradición mondonguera, que hace de sus carniceros auténticos artesanos en la elaboración de derivados del cerdo. La longaniza ha hecho historia en **Graus** porque cada ve-

rano se plantea batir un nuevo récord Guinness y fabricar la más grande del mundo. Este año se alcanza la vigesimoséptima edición y la gigantesca parrillada volverá a concitar todas las miradas. Y es que el acto es muy espectacular, sobre todo cuando se produce el volteo de la parrilla de 25 metros cuadrados cargada con más de mil kilos de carne embutida en casi mil metros de tripa natural. Tanto es así que se realiza con una grúa para poder llevar a cabo la maniobra. El trabajo en común que mantienen desde hace años la Asociación de Fabricantes de Longaniza, el Ayuntamiento de Graus, la Asociación de Comercio e Industria y la Asociación de Mujeres ha permitido relanzar la comarca y sus productos a través de esta fiesta.

Fiestas en los barrios de Zaragoza

Los barrios de la capital aragonesa, en su totalidad, celebran actos, semanas y fiestas en los que la convivencia vecinal se une a la diversión. Así, la localidad de **Garrapinillos** celebra dos fiestas al cabo del año. Las primeras en julio en honor a la Virgen del Carmen y las segundas en septiembre en honor a la patrona del barrio. También en **Utebo**, como localidad cercana a la ciudad de Zaragoza, celebra sus fiestas de Santa Ana a finales de julio.

Cristina, Francisco Solano, Niceta, Víctor,
Estercacio, Antinógenes, Boris y Beatriz.

24

LUNES

Santiago el Mayor, Jaime, Cristóbal,
Teodomiro y Valentina.

25

MARTES

Joaquín, Ana, Erasto, Valente, Sinfronio,
Olimpio, Teódulo y Exuperia.

FIESTA EN: Albeta, Longás, Biel, Caste-
jón de Valdejasa, Erla, Carenas, Gotor,
Mediana de Aragón, Mianos, Monegrillo,
Orera, Rueda de Jalón, Villanueva de
Huerva, Añón de Moncayo, Utebo, Seira,
Bierge, Grañén, Loarre, Linas de Marcue-
llo, Sabiñánigo, Vencillón y Alerre.

26

MIÉRCOLES

Constantino, Pantaleón, Aurelio,
Cucufate, Celestino I, Juliana y Natalia
de Córdoba.

FIESTA EN: Ardisa, Brea de Aragón,
Cuarte de Huerva, Pastriz, Pozuelo de
Aragón, Quinto, Sigüés, Binaced, Caste-
jón de Monegros, Arascués y Valfonda de
Santa Ana, Alerre, Azaila, Barrachina, La
Cañada de Verich, Pozondón.

27

JUEVES

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

nov

dic

Fiestas en Sabiñánigo por Santiago Apóstol

La última semana del mes comienzan las fiestas en honor a Santiago Apóstol en **Sabiñánigo**. El desfile de peñas y la gran cabalgata que les precede dan el pistoletazo de salida a unas fiestas en las que hay programados más de 100 actos gratuitos en diferentes escenarios de la localidad.

Vaquillas, charangas, vermús o la fiesta alemana de la cerveza son solo algunas de las actividades que durante estos días harán disfrutar a propios y foráneos.

Los almuerzos taurinos peñistas y las recenas, a altas horas de la madrugada, comienzan y cierran cada uno de los cinco días en los que **Sabiñánigo** se convierte en el lugar perfecto para vivir con intensidad estas fiestas patronales.

Fiesta del queso en Canfranc

El último fin de semana de julio **Canfranc** es el escenario de las actividades que la asociación “La main à la pâtté” organiza en torno al mundo del queso. Un concurso, conferencias y debates, mercado de agricultores y animaciones completan una jornada dedicada en su totalidad al queso.

Albóndigas de bacalao

La receta

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gramos de patatas.
- 400 gramos de bacalao desalado.
- 4 dientes de ajo.
- 2 huevos.
- Perejil.
- 2 cucharadas de harina.
- 2 tomates picados.
- Agua.
- Aceite.
- Sal.

Preparación:

Cocer las patatas con piel en una cacerola con agua y sin sal. Cuando éstas hayan perdido color triturarlas con el bacalao dándoles forma de albóndigas y añadir en esta pasta los cuatro dientes de ajo, el perejil picado y los huevos sin batir. Enharinar las albóndigas y freírlas. Tostar la harina en una sartén con aceite, y posteriormente echar los tomates picados dejando que se sofrián unos minutos antes de incorporar las albóndigas. Cubrir el conjunto con agua y dejarlo hervir durante diez minutos más. Rectificar de sal y estará listo para servir.

Gerardino, Irineo, Catalina Thomas,
Nazario, Celso, Víctor I, Inocencio I,
Sansón y Pelegrín.
FIESTA EN: Quicena.

28

VIERNES

Marta, Lucila, Flora, Serafina, Simplicio,
Faustino, Beatriz, Próspero, Olaf, Adán
y Urbano II.

29

SÁBADO

Abdón, Senén, Pedro Crisólogo, Urso,
Rufino, Julita y Donatila.
FIESTA EN: Perdiguera, Buera y Orrios.

30

DOMINGO

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

ASTROTURISMO



Galáctica, Centro de Difusión
y Práctica de la Astronomía.
Arcos de las Salinas (Teruel).



turismo
sostenible



08 agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ARAGÓN

15 de agosto Asunción de la Virgen

julio

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D	
					1	2	3
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29	30		



Festival del Vino Somontano

El mes de agosto comienza con la celebración de la 22ª edición del Festival del Vino Somontano en **Barbastro**, una de las principales citas que hay marcadas en el calendario veraniego aragonés. El certamen representa la oportunidad de disfrutar de la gastronomía del Alto Aragón y de los vinos Somontano. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano organiza, durante la primera semana de agosto, de jueves a domingo, esta gran cita enoturística, en la que el vino se marida con la cultura y la gastronomía.

Como en ediciones anteriores, el festival se compone de la Muestra del Vino Somontano en

la que se puede disfrutar de una amplia gama de vinos Somontano con succulentas tapas preparadas por los mejores restaurantes de la provincia de Huesca en el recinto exterior de la Feria de Barbastro con música en directo, actuaciones en el Centro de Congresos y un atractivo programa de catas y actividades vinculadas con el vino para las mañanas y tardes del festival.

En la muestra gastronómica participan restaurantes y productores de la zona, que se reúnen en un recinto al aire libre de más de 13.500 metros cuadrados. También hay un concurso de tapas donde los restaurantes realizan sus propuestas en el marco de esta muestra.

El entierro de la sardina

Villanueva de Sijena celebra sus fiestas patronales mayores en honor a Santo Domingo y El Salvador durante los primeros días de agosto. En la madrugada de la última noche de fiestas, la localidad monegrina, festeja el tradicional entierro de la sardina. Las calles del pueblo son el escenario donde pasean los vecinos y visitantes acompañados de la música de las **charangas** y de una sardina colgada de un palo o una caña. Con ella, los participantes se azotan entre sí repitiendo una tradición que se remonta a hace bastante tiempo.



Ignacio de Loyola, Fabio, Calimerio,
Firmo, Juan Columbano, Germán de
Auxerre y Ammia.
FIESTA EN: La Iglesuela del Cid y Villalba
de Perejil.

31

LUNES

Alfonso María de Ligorio, Fe, Esperanza,
Caridad, Félix, Nemesio, Justino y Rubén.

1

MARTES

Nuestra Señora de los Ángeles, Eusebio
de Vercelli, Esteban I, Sofía y Alfreda de
Mercia.

FIESTA EN: Torralba de Ribota, Marcén
y Badaín.

2

MIÉRCOLES

Lidia, Gamaliel, Nicodemus,
Gustavo, Asprén, Hermelo, Marana y Cira.

FIESTA EN: Mesones de Isuela,
Marcén, Sin, Aniés, Quinzano, Huerto,
Laperdiguera.

3

JUEVES

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

nov

dic



Huesca ya huele a albahaca



Las fiestas patronales de la capital oscense, en honor a San Lorenzo, son una explosión de alegría y de participación que llena las calles de blanco y verde, luminoso atuendo festivo y aroma de albahaca. Su carácter popular y callejero, con las peñas como protagonistas, los más de 300 actos festivos, junto a la dimensión humana y acogedora de la ciudad, convierten a las fiestas de San Lorenzo de **Huesca** en una de las más atractivas citas del verano aragonés. La ciudad es un referente gastronómico de alto nivel.

Una de las enseñanzas laurentinas es la albahaca, una planta aromática que esparce su mentolado carácter por toda la ciudad. La albahaca presenta propiedades curativas como su acción en el sistema digestivo, nervioso, circulatorio y respiratorio, y se empleó en la cocina desde su condición de condimento de sabor dulce, aroma cálido y color verde brillante.

Sus hojas se pueden usar frescas o secas. Las primeras son ideales para tortillas, huevos revueltos, pollo, pescados y langosta, mientras que las hojas secas son especiales para salsas, estofados, sopas y licuados. El sabor es bastante fuerte, por lo que conviene incorporarla al final de las preparaciones.

El cuchillo hace que pierda su color verde tan particular, por lo que lo mejor es cortarla con los dedos. Es deliciosa en carnes asadas y un acompañante especial en ensaladas de tomates. También se lleva muy bien con todo tipo de pastas y con la verdura, en general.

Hace más de 50 años que los pasteleros de Huesca decidieron dedicar un dulce especial para honrar a su patrón y así surgió el pan de San Lorenzo. Esta tradición se ha consolidado con los años y se ha convertido en un elemento imprescindible en las fiestas.



Festival Amante en Borja

El Festival Amante es cultura, gastronomía, buen vino y música. Durante tres días de agosto, **Borja** reúne el mejor indie-pop-rock del panorama nacional tomando como protagonistas los espacios más emblemáticos de Borja, desarrollando así parte de las actividades en el núcleo urbano, convirtiendo el pueblo en un escenario festivo perfecto. En esta cita participan algunas de las bandas más

importantes del panorama 'indie' nacional y dj's que desarrollan su actividad musical en las salas más importantes de España, además de grupos autóctonos.

Junto a la oferta musical del Festival Amante se puede disfrutar de gastronomía, museos, enología, exposiciones... En definitiva, una cita en la que se involucra toda la ciudad y que cuenta con un público muy entregado.

Juan María Vianney, Aristarco, Tertuliano,
Perpetua y Violeta.
FIESTA EN: Abanto, Encinacorba,
Aniés y Quinzano.

4

VIERNES

Nuestra Señora de las Nieves, María la
Mayor, Nuestra Señora de Ibiza, Osvaldo,
Casiano y África.
FIESTA EN: Lécera y Villafeliche.

5

SÁBADO

Transfiguración del Señor, Salvador,
Justo, Pastor, Felicísimo, Agapito y Berta.
FIESTA EN: Añón de Moncayo, Bujaraloz,
Navardún, Vera de Moncayo, Sierra de
Luna, Lafortunada, Estopiñán del Castillo,
Belmonte de San José, Los Olmos y
Samper de Calanda.

6

DOMINGO

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

nov

dic

La carne de vacuno y su maduración óptima, del campo a la mesa

por Alberto J. López Sanchez de la Academia Aragonesa de Gastronomía

“Carnes ejusque optimaae maturationis, ab agro ad mensam”

A lo largo de su historia, la alimentación humana ha tenido en la proteína animal un elemento destacado de la dieta, bien sea a través de la carne, el pescado, el marisco, el huevo, la leche o los derivados lácteos. La proteína es un macronutriente, formado por moléculas denominadas aminoácidos, y cuya función esencial es sobre todo estructural, siendo el principal componente de las células y ayudando al crecimiento, desarrollo, mantenimiento y regeneración de los tejidos.

Centrándonos en la carne de vacuno, definir los criterios de calidad de la misma no resulta una tarea sencilla, puesto que obedece a numerosos factores, entre otros la vida útil del producto; no en vano, uno de los principales retos de la cadena de valor es mejorar su terneza, jugosidad, aroma y sabor óptimo cuando es cocinada. Estas características se consiguen gracias al proceso de las enzimas que participan en la transformación del músculo en carne y que, a través de la maduración, consiguen potenciar el sabor y ablandar la misma, rompiendo para ello las proteínas de los músculos.

Una vez se ha realizado el sacrificio, el flujo sanguíneo y con ello el aporte de oxígeno se detiene. Con su ausencia, se inicia la síntesis anaeróbica de energía a través de la glucólisis, donde sustancias como el ácido láctico y otras invaden los tejidos, bajando así el pH post mortem a nivel celular, factores que indican el establecimiento del conocido rigor mortis, cuyo efecto es esencial en parámetros como la suavidad, color y pH de la carne, cambiando sus propiedades para el consumo.

Este proceso se realiza bajo unas condiciones ambientalmente controladas, temperatura, humedad y ventilación, en lo que se conoce como oreo de la carne (habitualmente en las primeras 24-36 horas tras el sacrificio y en función del corte de la canal).

Tras el oreo, prosigue el proceso de maduración, bien sea en seco, bien al vacío en un ambiente húmedo. Referido al vacuno, el tiempo preciso para conseguir un grado óptimo de terneza generalmente varía en relación a la categorización comercial, bien sea de categoría ternera, añojo, buey, vaca, o al propio corte. Por ejemplo, el tiempo máximo de maduración cambia en función de la genética, el sexo, la edad y el estado de engrasamiento de la canal.

El madurado en ambiente seco se realiza en cámaras frigoríficas, utilizando temperaturas de 0 a 4 grados (la carne se empieza a congelar a -1,5°C) y una humedad entre el 65% y 85%, teniendo la peculiaridad de perder una parte significativa de su peso debido a la evaporación del agua que contiene la carne, pudiendo alcanzar esta merma hasta un 45% de su peso en el sacrificio. Resulta conveniente tener en cuenta, desde el punto de vista gastronómico, que

los restaurantes especializados en carnes suelen indicar si su producto ha madurado en seco, ya que las características organolépticas del producto mejoran sustancialmente. Generalmente el tiempo de maduración va de las 3 a las 5 semanas, si bien, en condiciones adecuadas de temperatura y humedad puede prolongarse más días.

A su vez, la maduración mediante el envasado al vacío en un ambiente húmedo, busca extraer el aire, en consecuencia el oxígeno, alrededor de la pieza cárnica, mediante bolsas de alta barrera, disminuyendo la actividad microbiológica. Este proceso de maduración, con una temperatura que no debe exceder los 3°C, reduce las mermas al estar muy controlado y prolonga la vida útil del producto al evitar la oxidación de las grasas, lo cual disminuye los olores y sabores no deseados. Por otra parte, para desarrollar este tipo de envasado es conveniente hacerlo en un periodo de aproximadamente 48 horas desde el sacrificio, tras la finalización del oreo. La maduración al vacío no debe prolongarse tanto como la maduración en seco, dado que los mismos líquidos exudados de la pieza envasada pueden aportar sabores metálicos y desagradables si el contacto se alarga en un exceso temporal; el tiempo óptimo de maduración debería situarse entre alrededor de las 3 semanas, en función del tipo de animal.

Desde un punto de vista gastronómico conviene señalar que una maduración más larga de la adecuada aumenta la liberación de sustancias volátiles y de aminoácidos, lo cual influirá significativamente en el aroma y en el sabor de la pieza. La denominada en ocasiones carne vieja tiene un sabor y un aroma menos agradable que una bien madurada, aspecto a tener en cuenta.

El control de los procesos productivos, la exigencia de los mercados, y la demanda por parte del consumidor final, han conseguido mejorar la calidad de los productos cárnicos, facilitando con ello el desarrollo de la gastronomía.

Históricamente, la carne de vacuno tuvo un escaso desarrollo en el recetario de cocina, salvo entre las clases más pudientes, siendo a finales del siglo XIX y principio del siglo XX, cuando se pueden encontrar cartas de la cocina francesa y, en menor medida de la cocina inglesa, italiana y alemana, donde aparecen términos tales como entrecôte, tournedos, chateaubriand, filet mignon, boeuf bourgignon, steak tartare, roast beef, T-bone o beefsteak.

Como conclusión, tengamos en cuenta que los restaurantes que ofrecen carne de vacuno, deben tener no solo un buen proveedor de producto con la trazabilidad garantizada, sino unas instalaciones óptimas que garanticen la temperatura y humedad adecuadas para una correcta maduración de la carne, requisito imprescindible para prolongar las maduraciones y presentar un producto, con numerosos cortes y presentaciones, que responda a los paladares más exigentes.

Domingo, Justo, Pastor, Cayetano, Sixto II, Donato, Alberto de Sicilia, Mamés y Jordán.

FIESTA EN: Alarba, Calcena, Castiliscar, El Frago, Luesma, Marracos, Morata de Jiloca, Alcalá de Ebro y Velilla de Ebro, Santalecina, Villanueva de Sigena, Castillazuelo, Estopiñán del Castillo, Cedrillas y Manzanera.

7

LUNES

Ciríaco, Domingo de Guzmán, Largo, Esmeragdo, Mirón y Marino.

8

MARTES

Justo, Rústico, Viator, Pastor, Román, Domiciano, Marceliano y Secundiano.

Fiesta en: la ciudad de Huesca, que celebra sus tradicionales fiestas de San Lorenzo. También son fiestas en Alquézar, Parzán, Yebra de Basa, Castellote, Muniesa, Riodeva.

FIESTA EN: Pozuel de Ariza.

9

MIÉRCOLES

Lorenzo, Diosdado, Paula, Asteria y Agatónica.

FIESTA EN: la ciudad de Huesca. También son fiestas en Alquézar, Parzán, Yebra de Basa, Castellote, Muniesa, Riodeva.

10

JUEVES

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

nov

dic



Cinco Villas: gastronomía sobre ruedas

La gastronomía de las **Cinco Villas** se promociona sobre ruedas en verano. Durante el mes de agosto, la comarca pone en marcha una actividad que promociona los productos y a los productores locales gracias a una foodtruck que recorre 33 localidades de la comarca realizando degustaciones y talleres gastronómicos.

Esta acción se enmarca dentro del Plan de Sostenibilidad Turística “Más que Cinco Villas” y, para ofrecer mayor visibilidad a dichos productos y productores, se ha editado un catálogo con recetas realizadas con producto local.

Brizna Festival



Brizna es el festival de las artes de **Ayerbe** que se construye en torno a las músicas más actuales, las artes plásticas, visuales y escénicas, pero además nace con la intención de estar en contacto con el territorio, de contribuir a su visibilización y a potenciarlo a través de la cultura.

Se compone de diversos espacios creativos de acceso libre, talleres participativos, conciertos, murales, mercado de creadores ... y un espacio para disfrutar de la gastronomía con foodtrucks, ofreciendo un servicio gastronómico completo a los visitantes con productos veganos, vegetarianos y para celiacos.



En agosto, pescado azul

Agosto es un buen momento para consumir anchoas, boquerones, sardinas y bonito, ya que son los pescados que están en plena temporada. El pescado azul, además de que admite múltiples formas culinarias (frito, a la plancha, al horno, rebocado...) es una buena fuente de proteínas, equiparables a las que proporcionan la carne y los huevos. También son ricos en grasas insaturadas, ácidos grasos esenciales Omega 3 y tampoco es desdeñable el aporte de minerales -yodo, hierro, fósforo, magnesio y calcio- y de vitaminas A, D y B12.

Por todo esto resulta muy recomendable para la salud el consumo de pescado azul, al menos, dos veces por semana. Tan solo deben moderar su ingesta las personas que tienen niveles altos de ácido úrico.



El pescado de agua salada se conserva mejor que el pescado de agua dulce. En general, para que se mantenga en buen estado hasta dos o tres días, un buen truco es secar el pescado fresco con un trapo húmedo, envolverlo en papel parafinado y, a continuación, colocarlo en un recipiente hermético y guardarlo en el frigorífico.

Clara, Susana, Tiburcio, Rufino,
Alejandro, Taurino, Gaugerico, Grau de
Gallinaro y Agilberta.

11

VIERNES

Hilaria, Graciliano, Herculano, Fotino,
Aniceto, Porcairo y Felicísima.
FIESTA EN: Aguilón.

12

SÁBADO

Hipólito, Ponciano, Casiano, Wigberto,
Radegunda, Concordia, Centola y Helena
de Burgos.

FIESTA EN: San Lorenzo de Flumén. En
Mora de Rubielos se celebra la fiesta
mora.

13

DOMINGO

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Mercado medieval nocturno en Bierge

Bierge se viste con sus mejores galas para acoger el XVII Mercado Medieval Nocturno, que reúne a casi medio centenar de artesanos, que muestran una gran variedad de productos a los visitantes.

Organizado por la Asociación O`Batanar de Bierge, en colaboración con el Ayuntamiento y con muchos de los vecinos, el mercado nocturno cambia por unas horas la vida de Bierge. Los vecinos cuelgan pendones en sus balcones, que imitan los espectaculares escudos que aún se conservan en las fachadas muchas de las casas solariegas de la villa; durante todo el día las calles se cubren con toldos para proteger del sol a artesanos; y el visitante parece retroceder en el tiempo con la caída de la noche, cuando se encienden antorchas para iluminar las calles aledañas a la plaza Mayor, escenario natural del mercado, y en ese paseo se sorprende con el espectacular arco de laurel que adorna la portada de la capilla de San Lorenzo.



Aragón en fiestas



El 15 de agosto Aragón estalla en fiestas. Muchas localidades de la Comunidad Autónoma viven sus días grandes en honor a un santo, a la tradición o a sus orígenes.

La localidad zaragozana de **Caspe** celebra estos días sus fiestas patronales también de San Roque. Cinco días cargados de intensas actividades para todos los públicos que concluyen con el tradicional baile de honor a las caspolinas una vez entrada la medianoche.

En **Calamocho**, ataviados con el tradicional traje blanco, la faja azul y el cachirulo rojo, cientos de calamochoinos danzan de año en año por las calles del municipio para honrar a San Roque en su día grande. Esta costumbre, que se remonta a 1885, es también tradición en otros pueblos de la comarca del Jiloca, como **Ferreruela de Huerva**.

Valderrobres es otro municipio turolense que estalla

en fiestas en la segunda quincena de agosto. **Tardienta** celebra una comida popular en honor de San Roque con la paella como auténtico plato protagonista. **Andorra** y otros pueblos de su comarca celebran el 15 de agosto la ofrenda de panes benditos la Virgen. En **Obón** reparten un guiso de carne de vaca. Los vecinos del barrio de **San Roque de Tosos** honran al santo e invitan a sus vecinos a una chocolatada acompañada de pastas artesanas que en las últimas ediciones continúa por la noche con una cena colectiva que preparan las mujeres del pueblo.

En **Labuerda**, municipio del Sobrarbe las fiestas mayores se celebran el 16 de agosto y son también en honor a San Roque. Hay jotas, rondas musicales que llevan sus cánticos de casa en casa, diferentes verbenas, una carrera e incluso una cena popular que reúne a medio pueblo en la plaza Mayor de la localidad para poner el broche al que es, sin duda, el fin de semana más festivo del año en el calendario aragonés.

La localidad oscense de **Abizanda** celebra en la noche del 14 de agosto una cena de hermandad que dedica a Nuestra Señora de la Asunción. El menú tiene siempre como protagonista absoluta la carne de cordero a la brasa. De postre toman pasteles y melocotón con vino.

Ainzón celebra en estas fechas un concurso de ranchos o de migas. La cita gastronómica tiene como escenario las orillas del río Huecha o la «Huechada», como los lugareños denominan el río que discurre por buena parte de la comarca del Campo de Borja.

Calatayud también está de fiesta e incluye en su programación de actos un lugar destacado para la gastronomía. El chocolate con bizcochos con el que la cofradía de San Roque obsequia a los romeros que regresan de la ermita tras la misa es uno de los productos estrella.

El momento más destacado se vive en la madrugada del 15 al 16 de agosto cuando realizan una romería hasta la ermita de San Roque mientras entonan los tradicionales 'Gozos al glorioso San Roque'.

Maximiliano Kolbe, Anastasia, Tarsicio, Eusebio, Calixto, Demetrio y Virginia.
FIESTA EN: Fuentes de Jiloca con comida popular. También es fiesta en Aladrén, Badules, María de Huerva, Bisimbre y Valpalmas.

14

LUNES

Asunción de la Virgen, Tarsicio, Alipio, Arnulfo, Armelio, Apoleón y Ruperto.
FIESTA EN: Fiesta en Aragón. También es fiesta en Alfamén, Alhama de Aragón, El Burgo de Ebro, Balconchán, Castejón, Piedrafita de Jaca, Beceite, Frías de Albarracín y Urrea de Gaén.

15

MARTES

Roque de Montpelier, Esteban de Hungría, Tito, Diomedes y Serena.

16

MIÉRCOLES

Jacinto, Liberato, Isaac, Estratón, Mamés, Clara de Montefalco y Beatriz de Silva Meneses.

17

JUEVES

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

nov

dic



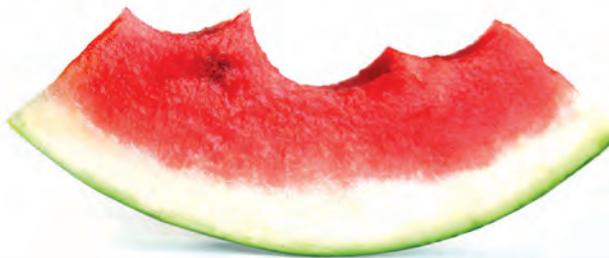
Feria Gastronómica Transfronteriza

Canfranc Estación celebra el tercer fin de semana de agosto la Feria Gastronómica Transfronteriza. En total, se dan cita más de 40 productores llegados desde Francia, Aragón, Asturias, Cataluña y La Rioja, que venden quesos, trufas, setas, patés, licores, sardinas, espárragos, panes, chocolates y repostería.

Durante su desarrollo se pueden degustar productos alimenticios y biológicos como quesos, repostería, cervezas artesanales, mieles, setas, chocolates...

Dentro de esta iniciativa también se lleva a cabo una nueva edición del concurso de tapas de Canfranc en el que participan una decena de establecimientos.

Frutas rojas para hacer frente al calor



La temporada de sandía es una de las más esperadas durante el verano. Entre sus múltiples propiedades, hay que destacar que es la fruta que más cantidad de agua contiene (casi el 95%), por lo que es perfecta para mantenerse hidratado durante los meses más calurosos del año, ya que, además de ayudarnos a calmar la sed, es una fruta refrescante, dulce y sabrosa. Como es muy sensible al frío, no debe mantenerse a temperaturas inferiores a 7 grados. Su gruesa corteza le permite aguantar en buenas condiciones durante bastantes días a temperatura ambiente. Puede disfrutarse a cualquier hora del día. Resulta perfecta como primer plato en ensaladas, como postre o en bebidas refrescantes, helados, macedonias, cócteles, sorbetes y zumos.

El tomate es un imprescindible en los meses de verano. Es un alimento versátil y fácil de combinar que podemos encontrar durante todo el año, aunque los de mejor calidad, sobre todo para ensalada, son los que se recolectan estos meses de verano. Si el tomate necesita madurar, se ha de conservar en un lugar fresco, pero no bajo la luz directa del sol. A menos que los tomates estén maduros del todo, no se deben guardar en el frigorífico porque la temperatura fría no les deja madurar y afecta a su sabor. El tomate de la huerta zaragozana tiene más aroma, sabor y pulpa que el de otras zonas debido a su lento crecimiento. Principalmente se cultiva en las huertas de **Utebo**, **Montañana** y **Torres de Berrellén**, donde son famosos sus tomates enramados.



Tomates secos fritos de Caspe

Ingredientes:
- Tomates

- Agua
- Aceite

Preparación:

En primer lugar, deberá poner a secar los tomates en un cañizo para que, con la colaboración del sol, vayan perdiendo toda el agua y queden pobres de apariencia. Cuando estén secos déjelos reposar toda la noche en agua tibia. A la mañana siguiente póngalos a freír en una sartén con abundante aceite caliente. Los tomates recuperan todo el espíritu del verano condensado y potenciado con la fritura.

Elena, Agapito, Firmino, Hermas, Floro,
Lauro y Leticia.

FIESTA EN: Murero, Sabiñán y
Santa Eulalia de la Peña.

18

VIERNES

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Magín, Juan Eudes, Julio, Mariano, Sixto
III y Luis.

FIESTA EN: Azuara, Litago, Velilla de
Jiloca y Villanueva de Huerva.

19

SÁBADO

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Bernardo de Claravall, Leovigildo,
Cristóbal, Samuel y Filiberto.

FIESTA EN: Peralta de Alcofea, Secastilla,
Albarracín y Villar del Salz.

20

DOMINGO

SAN BARTOLOMÉ

Baile del roscón

Una de las tradiciones más arraigadas de la fiesta de San Bartolomé de **Borja** es el denominado Baile del Roscón que consiste en el traslado de un gran roscón que, posteriormente se coloca en la peana procesional del santo, desde la casa de los mayordomos a la iglesia. Se inicia con la salida de los danzantes, desde la casa consistorial, acompañados por los gigantes y la

Banda de Música de la Agrupación Musical Borjana. A lo largo del recorrido, los danzantes bailan el llamado pasacalles.

Al llegar al templo, y tras entregar el roscón, da comienzo la celebración eucarística presidida por el párroco, a la que asisten la mayor parte de los miembros de la corporación municipal.

Migas en mano y vino en teja

Romanos celebra el 26 de agosto con motivo de la festividad de San Bartolomé la fiesta de las migas y el vino en teja. El acto principal de los festejos consiste en la elaboración y reparto masivo de migas y vino, utilizando elementos de tradición medieval como el almud, la teja, la caldera de cinc y los carretillos. El ritual de la preparación de las migas en caldera de cinc da paso a su reparto por los migueros ayudados por los carretillos y la degustación del vino con la teja más antigua del pueblo.



Fiestas en Retascón

Retascón celebra sus fiestas en agosto, en honor a San Bartolomé, donde los vecinos y visitantes disfrutan alrededor de la gastronomía. Se suele realizar un recorrido por las peñas del pueblo, donde se invita a comer y a beber a todo el mundo.

Durante uno de los días festivos, elegido por la comisión

de fiestas, se realiza una merienda popular. Todo aquel que lo desea puede acercarse a Retascón y degustar un bocadillo de longaniza con una patata asada. Es la merienda típica de este pueblo y atrae a muchos curiosos de otras localidades de la comarca.

La Festa de la coqueta y tapas Benabarre Sabor

Pan, manteca, caldo, azúcar, sal, anís en grano, canela y pimienta. Los ingredientes de la coqueta se mezclan para dar sabor a un producto cárnico típico de **Benabarre** y que, desde 2003, tiene su propia fiesta en el calendario local. La fiesta se rodea de otros eventos culturales para animar una jornada festiva y de promoción de la gastronomía local.

Alrededor de 3.000 raciones de coquetas se repartirán gratuitamente durante la XVII Festa de la Coqueta que se celebra este viernes en Benabarre. El reparto de las coquetas o tortetas, producto tradicional del mondongo, pondrá el colofón a la degustación del alrededor de 4.000 tapas elaboradas con productos de la marca «Benabarre Sabor», que pondrán a la venta los siete restaurantes participantes en este sabroso evento gastronómico.



Pío X, Privato, Bonoso, Maximiano, Fidel y Ciriaca.

FIESTA EN: Los Fayos, Isuerre, Embid de Ariza, El Frasno, Cubel, Codo, Montón, Aranda de Moncayo, Castejón de Valdejasa, Calmarza, Sádaba, Torralba de los Frailes, Valtorres, Used y Peralta de Alcofea. Fiestas patronales en Se-castilla que se celebran con el consumo de rosquillas, bizcochadas, pestillos de calabaza y almendra, crespillos y brazos de gitano. También es fiesta mayor en Laspaúles.

21

LUNES

María Reina, Timoteo, Sinforiano, Filiber-to, Fabriciano y Antusa.

FIESTA EN: Tauste, Tosos e Híjar.

22

MARTES

Rosa de Lima, Nuestra Señora del Mar, Felipe Benicio, Zaqueo, Ovidio, Riquilda, Donvina y Teomila.

FIESTA EN: Fórnoles, La Mata de los Olmos, El Pobo de la Sierra, Santa Eulalia del Campo, Val de San Martín y Vierlas.

23

MIÉRCOLES

Bartolomé, Nuestra Señora de laFuente de la Salud, Ptolomeo, Patricio, Aurea y Ebba.

FIESTA EN: Nonaspe, Chisagüés, Boltaña, Capella, Isábena, Sesué, Cañizar del Olivar, Cortes de Aragón, Zuera, Adahuesca y Borja.

24

JUEVES

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

nov

dic

Fiesta del Cordero en Cerler

Aramón Cerler celebra su tradicional cita gastronómica de la Fiesta del Cordero, que tiene como objetivo homenajear la figura del ganadero y la importancia que supone para el mantenimiento de las pistas de esquí y de la montaña en general. Durante la jornada se asarán varias decenas de corderos de Ternasco de Aragón al espeto durante casi cinco horas. En total, 300 raciones del mejor sabor para todos aquellos que quieran participar en esta fiesta ya tradicional.

La jornada se acompaña de múltiples actividades, como juegos tradicionales para niños y mayores, un mercadillo de productos artesanos del valle de **Benasque**, excursiones guiadas, taller de pequeños gigantes y música en directo.



Día del Traje Ansotano

El último domingo del mes de agosto, **Ansó** celebra el Día del Traje Ansotano, celebración que se remonta al año 1971 y que está reconocida como de Interés Turístico Nacional. Folclore, mercado artesanal y, sobre todo, reconocimiento a un traje y un pueblo que han sabido mantener su tradición y riqueza cultural.

Los actos de la celebración de la 52 edición de este día arrancan a las 9 de la mañana en la Fuente Alta, donde los visitantes serán recibidos con un desayuno a base de migas y vino. Los actos continúan con la escenificación de las costumbres típicas del pueblo por parte de los vecinos ataviados con los trajes tradicionales.

Birragoza



El último fin de semana del mes de agosto se celebra la décima edición del Birragoza, el Festival de cerveza artesana de **Zaragoza**. Se ha convertido en un referente gastronómico en el final del verano zaragozano, un festival que dinamiza el barrio de la Madalena durante el fin de semana, otorgándole visibilidad y que está organizado de Cervezas LupuluS y el Ayuntamiento de Zaragoza a través del servicio de cultura.

El Centro de Historias acoge el Festival de cerveza artesana de Zaragoza en el que se muestran más de 100 referencias cerveceras de una veintena de marcas artesanas aragonesas, españolas e internacionales. Los propios elaboradores sirven las cervezas, explicando a los aficionados sus características y modo de elaboración. Además de los stands cerveceros se pueden encontrar actuaciones musicales en vivo y actividades relacionadas con la cerveza artesana, foodtrucks y música.

Luis Rey de Francia, José de Calasanz, Geroncio, Ginés, Patricia y Lucila.

FIESTA EN: Calatorao.

25

VIERNES

Adrián, Vitores, Teresa de Jornet, Cefe-rino, Víctor, Irineo, Balduino y Cesáreo de Arles.

26

SÁBADO

Mónica, Margarita, Licinio, Cesáreo, Siagro y Roldán.

FIESTA EN: Nuévalos, Torrijo de la Ca-ñada, Biscarrués, Lupiñén, San Juan de Plan, Sesué, Bolea, Almunia de San Juan, Cantavieja, Monreal del Campo, Perale-jos, Torrevelilla y Torrijo del Campo. Hoy merienda popular en Retascón a base de longaniza y patatas asadas. Cipotegato en Tarazona.

27

DOMINGO

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



Cipotegato

El Cipotegato, declarado Fiesta de Interés Turístico Nacional, es el personaje festivo más popular de **Tarazona** y el protagonista de las fiestas de San Atilano. Cada 27 de agosto, la figura vuelve a las calles de Tarazona. A las 12 del mediodía el Cipotegato sale desde la puerta del Ayuntamiento de la ciudad ante una plaza repleta de gente, bajo una gran lluvia de kilos de tomates.

La música llena de alegría las calles con bailes,

conciertos, jotas, verbenas y orquestas. Los más tradicionales podrán disfrutar de la Ofrenda de Flores y Frutos, la misa, la procesión y los actos taurinos. Asimismo, se organizan numerosas actividades infantiles, como talleres, hinchables y juegos. Y, para todos los públicos: gigantes y cabezudos, un gran baño de espuma, un espectáculo de magia y comidas populares, entre otros.

Mercado medieval de las tres culturas de Jaca

La última semana del mes de agosto, **Jaca** acoge el Mercado medieval de las tres culturas, evento que se encuadra en el programa de actividades del Festival Internacional en el Camino de Santiago.

El mercado traslada el casco histórico de Jaca a la época medieval, recreando la convivencia entre las tres culturas —cristiana, hebrea y musulmana— con actividades específicas para los más jóvenes. Salvas de cañones en el campamento y un desfile inaugural serán el punto de partida para tres días en los que el medieval volverá a las calles de Jaca.

Hay juglares, acrobacias, música, pero también personajes fantásticos, teatro y animaciones, bailes y combates, rondas musicales con los trovadores, títeres y animaciones infantiles, pasacalles con marionetas gigantes y, cuando llegue la noche, el momento del misterio con cuentos y espectáculos de fuego...

El mercado, con más de 100 puestos de alimentación y artesanía, recuerda la incesante actividad mercantil que hubo en la ruta jacobea, creando importantes centros económicos en las localidades más importantes del Camino.

Agustín, Hermes, Cayo, Pelagio, Antés,
Moisés, Viviano, Clemente, Gerlinda y
Adelina.

FIESTA EN: Bujaraloz, Clarés de Ribota,
Cosuenda, Gallocanta, La Puebla de
Albortón, Valdehorna.

28

LUNES

Adolfo, Martirio de Juan Bautista, Sabina,
Hipacio, Mederico, Sebbo, Basilia y
Cándida.

FIESTA EN: Botorrita, Luceni, Mezalocha,
Plenas, Almuniente, San Agustín y
Almochuel.

29

MARTES

Tecla, Arsenio, Félix, Aduato, Pamaquio,
Fantino, Fiacrio, Gaudencia e Ingrid.

FIESTA EN: Ambel, Fuentes de Ebro,
Velilla de Jiloca y Formigales.

30

MIÉRCOLES

Ramón Nonato, Aristides, Optato,
Vicente, Sabina, Cristeta, Rufina, Ammia
y Cutburga.

FIESTA EN: Azlor, Ballobar, Bisaurri,
Blecua, Lascasas, Plasencia del Monte,
Albero Bajo, Báguena, Calomarde,
Crivillén.

31

JUEVES

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

RECREACIONES HISTÓRICAS



Jornadas de recreación histórica "Geltiberia en el territorio del Aranda". Comarca del Aranda (Zaragoza).



turismo
sostenible



09 septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

agosto

L	M	Mi	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Feria Ganadera de Mosqueruela

En **Mosqueruela** celebran su tradicional Feria Ganadera. Tiene lugar el primer domingo del mes de septiembre y aún lo lúdico con lo comercial. Originalmente se celebraba para la Virgen de agosto, a partir de un privilegio otorgado en 1366 por el rey Pedro IV. Actualmente, la feria tiene como temática principal la ganadería, pero la acompañan una variedad de actos festivos, como los taurinos y las verbenas.



FERMA Gourmet

La huerta de **Barbastro** y el Somontano y el sector agroalimentario se dan cita en FERMA Gourmet, la Feria Regional de Barbastro que durante el mes de septiembre celebra su sexagésimo segunda edición.

Una de sus actividades centrales es la XXIII Muestra de frutas y hortalizas en la Plaza del Mercado de Barbastro, en la que hortelanos de la comarca y alrededores exponen los ejemplares más suculentos de sus huertas.

También se puede disfrutar de talleres, showcooking y catas en "La Despensa de Barbastro Somontano" para todos los públicos.

En Clave de Aragón

El Festival En Clave de Aragón nace en la comarca de **Sobrarbe** en 2017. En sucesivas ediciones, se ha trasladado a otras comarcas aragonesas. Es una iniciativa pionera en España de turismo sostenible que promueve la cultura y la gastronomía en pueblos que sufren despoblación. El proyecto es itinerante y el programa tiene charlas, documentales, conciertos y mucho más con entrada gratuita.



Gil Abad, Licerio, Egidio, Lupo, Donato, Félix, Terenciano, Vicente, Leto, Arturo, José y Ana.

FIESTA EN: Letux, Lobera de Onsella, Los Pintanos, Piedratajada, Tierga, Lagunarrota, Somanes, Plasencia del Monte, Hospital de Tella y Cuevas Labradas. Y en Ruesca.

1

VIERNES

Antolín, Brocardo, Elpidio, Filadelfo, Menalipo, Raquel, Ingrid, Calixta. Fiesta en: Ortilla, Monflorite, Tella, Aniés, Camañas y Calomarde.

FIESTA EN: Longares.

2

SÁBADO

Gregorio Magno, Sándalo, Aristeo, Febes, Eufemia, Erasma, Dorotea y Basilisa.

FIESTA EN: Ortilla, Monflorite, Tella, Aniés, Camañas y Calomarde.

3

DOMINGO

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Calatayud en septiembre

La capital bilbilbitana celebra su XLI Feria de Muestras de **Calatayud** con motivo de las fiestas en honor a la Virgen de la Peña. Aunque de carácter generalista, en la feria siempre están presentes los mejores alimentos y exponentes de la gastronomía aragonesa, además de otros muchos productos como maquinaria, automóviles, moda, muebles... Durante su celebración se cuenta con un amplio programa de actividades dinamizadoras que completan las propuestas de ocio. Se celebran talleres para niños y de emprendimiento, concursos de escaparates y sorteo de regalos, además de catas de vino.

El paseo de San Nicolás de Francia de Calatayud se llena de ajos en el mes de septiembre desde hace más de 60 años con la Feria del Ajo. La exposición comercial tiene lugar coincidiendo con las fiestas de la Virgen de la Peña de esta ciudad. Aunque en la feria se dan cita ajeros de otras localidades de la provincia (**Alpartir**, **Ricla** o **Bardallur**) y de fuera de Aragón (el municipio navarro de **Corella**), los productores de **Arándiga**, que cada año cosechan en torno a 100.000 kilos de ajo, son los auténticos protagonistas.

Sobre el ajo

El ajo es un condimento indispensable en la cocina procedente del centro y sur de Asia desde donde se propagó al área mediterránea y al resto del mundo. Se cultiva desde hace miles de años en muy diversos puntos del planeta, hay constancia de que 3.000 años a. C. ya se consumía en la India y Egipto.

Los egipcios predicaban sobre el valor y las propiedades del ajo y los atletas olímpicos de Grecia lo masticaban antes de competir. Tiene propiedades que favorecen el buen funcionamiento del corazón y que, junto con los cítricos, naranjas y limones, ayuda a proteger-

se de constipados y la tos. Los ajos que normalmente consumimos son secos y se pueden comprar durante todo el año. En los meses de primavera se encuentran en el mercado los ajos tiernos que tienen un aroma y sabor más sutil y que resultan apropiados para las ensaladas y como ingrediente de revueltos y salteados.

Constituye un ingrediente fundamental en la cocina mediterránea y forman parte de recetas tradicionales como la salsa alioli, la sopa de ajo, el ajo pringue o la pasta con ajo y perejil en Aragón conocida como ajoaceite.



Ajoaceite montañés

Ingredientes para 4

personas:

- 1 patata
- 4 dientes de ajo

- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Pelar la patata y hervirla entera. Posteriormente pasarla por el pasapurés o aplastarla con un tenedor. Aparte, hacer una picada con los ajos y añadirla a las patatas con un poco de sal y un huevo. Mezclarlo todo bien. Ir echando aceite poco a poco y mover en círculo cogiendo aceite cada vuelta; hay que hacerlo deprisa para que no se corte.

Rosalía de Palermo, Marino, Nuestra Señora de la Consolación, Moisés, Bonifacio I, Rufino y Cándida.
 FIESTA EN: Aguarón, Ejea de los Caballeros, Torrelapaja y Ontinar del Salz.

4

LUNES

Sancho, Rómulo, Lorenzo Justiniano, Victorino, Bertino, Eudasio y Obdulía.
 FIESTA EN: Codos, Barbastro y Rubielos de la Cérda.

5

MARTES

Zacarías, Juan de Ribera, Onesiforo, Petronio, Manuseto y Eleuterio.
 FIESTA EN: Utrillas.

6

MIÉRCOLES

Regina, Evorcio, Augustal, Pánfilo, Nemorio, Clodovaldo, Judit, Anaberta y Carísima.
 FIESTA EN: Salvatierra de Esca, Munébrega, Tamarite de Litera, Fuentes Claras, Villafranca del Campo y Vinaceite.
 La Almunia de Doña Godina festejará su tradicional Romería a la ermita de Cabañas y el Danze.

7

JUEVES

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

El aceite de oliva en Aragón

por Ángel González Vera de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Es muy posible que ya los primeros pobladores nómadas de las tierras aragonesas, nuestros antepasados prehistóricos, conocieran el olivo y las propiedades casi mágicas de los frutos que de él recogían. Pero fueron los romanos los que dieron al olivo, también en Aragón, categoría de producto agroalimentario de primera necesidad, estableciendo las bases de la olivicultura moderna. Si bien, debió ser a lo largo de los siglos XIII y XIV cuando el aceite de oliva alcanzó el máximo esplendor en Aragón. La corona de Aragón ocupaba en aquel tiempo casi la totalidad de las cuencas olivíferas del Mediterráneo, y las lonjas de Zaragoza, Barcelona y Valencia controlarían muy probablemente la mayor parte de su comercio.

Hoy su producción apenas alcanza el cinco por ciento de la producción total de España, de un aceite que como contrapartida goza de una magnífica calidad y fama internacional, hasta el punto de que tan solo hasta hace poco más de treinta años los aceites de características y cualidades semejantes a los nuestros eran calificados internacionalmente como "aceite tipo Alcañiz".

Se puede decir que el olivo en Aragón se extiende por toda su geografía, casi siempre en forma de plantaciones pequeñas y muchas veces en convivencia con otros cultivos, siendo las zonas con mayor número de olivos: las del Bajo Aragón en Teruel, el somontano de Barbastro en Huesca y las tierras de Belchite, La Almunia y Campo de Borja en Zaragoza. En cuanto a variedades la diversidad es grande, quizás puedan catalogarse más de 250 distintas, pero sobre todas ellas y con gran diferencia destaca la empeltre, variedad autóctona de Aragón. Siendo también importante, sobre todo desde la implantación de las nuevas explotaciones superintensivas, la arbequina. Ambas dan aceites dulces y aromáticos de textura noble muy agradables al paladar, e idóneos para todo tipo de guisos y condimentos, inclusive la salsa mahonesa.

Una particularidad de las aceitunas empeltre es su alto valor culinario como aceituna negra de mesa, (olivas en Aragón). De hecho, la mayor parte de los molinos del Bajo Aragón realizan una selección a la llegada del fruto a la fábrica separando los de mejor calidad para ser destinados al consumo de boca tras ser sometido a un necesario proceso de curación (entamado).

Es importante puntualizar, que cuando hablamos de aceite de oliva de Aragón nos estamos refiriendo

a aquel que se ha obtenido directamente del fruto del olivo, o sea la aceituna, por procedimientos mecánicos, sin aportación de aditivos, ni disolventes, y que, por necesidad de un encaje comercial, se presenta en el mercado, no como aceite de oliva, sino como aceite de oliva virgen, y al que, si alcanza los niveles de calidad que la normativa exige, podrá añadirse el calificativo de extra. El resto de aceites comercializados bajo el nombre de "aceite de oliva" "aceite de orujo de oliva" o "aceite de oliva refinado" son grasas elaboradas a partir de aceites de oliva de baja calidad, no aptos para el consumo, sobre los que se han practicado tratamientos químicoindustriales con el fin de hacerlos comestibles.

Aragón cuenta con dos denominaciones de origen; DOP Aceite de Oliva Bajo Aragón y DOP Aceite Sierra del Moncayo así como un Panel de cata de Aceite de oliva virgen de Aragón, con sede en Alcañiz, lo que es señal indudable del interés que existe en nuestra tierra por el aceite de oliva y porque este alcance las mas altas cotas de calidad.

En la época de campaña, generalmente cuando el otoño ya toca a su fin, resulta muy gratificante visitar alguna de las almazaras de las más de cien existentes, para probar el aceite nuevo de la cosecha, comprobando cómo las aceitunas llegan al molino y cómo en pocas horas un caño de aceite espeso y turbio recién elaborado, de color verde oro, y fragancia indescriptible, se almacena en grandes depósitos de inoxidable a la espera de ser embotellado para su envío a los puestos de venta. Además de visitar lugares de indudable interés paisajístico y cultural y conocer una parte importante de la actividad agrícola del lugar y de sus tradiciones, el visitante vivirá sin duda una experiencia gastronómica inolvidable.



Natividad de María, Gracia, Nuria, Nuestra Señora de Covadonga, Adrián, Sergio I, Néstor y Adela.

FIESTA EN: Luna, Pradilla de Ebro y Rañín.

8

VIERNES

Nuestra Señora de Aránzazu, Nuestra Señora del Claustro, Santa María de la Cabeza, Pedro Claver, Gorgonio, Rufino, Rufiniano, Felicia y Anastasia.

FIESTA EN: Alagón, Alfajarín, Almonacid de la Sierra, Ateca, Azuara, Berdejo, Bureta, Calatayud, Cinco Olivas, Farlete, Gelsa, Herrera de los Navarros, Jaulín, La Joyosa, Leciñena, Luesia, Tobed, Tabuenca, Uncastillo, Muel, Bentué de Rasal, Castejón del Puente, Arascués, Sabayés, Nocito.

9

SÁBADO

Nicolás de Tolentino, Teodoro y Cándida.

FIESTA EN: Trasmoz, Sisamón, Almuédvar, Borau, Gurrea de Gállego, Ibieca, Plan, Villanúa, Alcalá de la Selva, Alcañiz, Aliaga, Andorra, Ejulve, Esteruel, Montalbán, Valdealgofa.

10

DOMINGO

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad

A mediados del mes de septiembre se celebra en **Teruel** la Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad que este año cumple su XXXIX edición. La feria arranca con el concurso de calidad de donde saldrán el mejor Jamón y la mejor Paleta DO Teruel, y esa misma tarde se lleva a cabo el “túnel del sabor”, donde se podrán degustar, saborear y puntuar los Jamones de Teruel y Paletas de Teruel presentados al Concurso de Calidad celebrado esa misma mañana. Entre todos los participantes se sorteará un Jamón DOP de Teruel.

Uno de los actos ya clásicos de este certamen es el concurso de cortadores de Jamón de Teruel, uno de los más prestigiosos de España. Durante el concurso los asistentes tienen la oportunidad de degustar Jamón Denominación de Origen Teruel ya que se reparten entre el público más de 80 kilos de pernil.

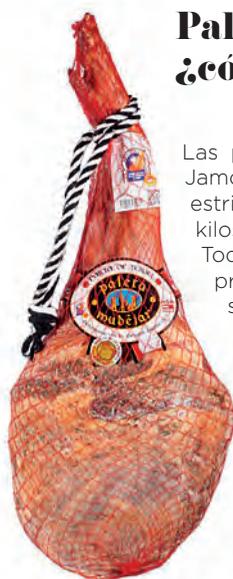
Además, se impartirán varios talleres relacionados con diferentes productos gastronómicos y otros talleres más específicos y dirigidos a profesionales.

Concurso Provincial de Tapas Jamón de Teruel

Paralelamente a la feria, se celebra también la XX edición del Concurso de Tapas Jamón de **Teruel** con el objetivo de promocionar este excelente producto fuera de la provincia y en el que participan medio centenar de establecimientos de toda la provincia. Cada edición del concurso está siguiendo con su dinámica de tematizar el concurso con recursos y motores de la provincia, como han sido el mundo de la minería o los sanitarios.

El precio de las tapas suele rondar los dos euros. Los establecimientos participantes tienen que preparar dos modalidades de tapas siendo, al menos en una de ellas, el Jamón de Teruel el ingrediente principal, aunque también se pueden encontrar otros productos propios de la gastronomía turolense. Se valora la creatividad e imaginación de las elaboraciones, así como la presentación, innovación, gusto, sabor y composición.

Paleta de Teruel, ¿cómo distinguirla?



Las paletas de la Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel deben cumplir unas condiciones muy estrictas. Su peso tiene que ser superior o igual a 4,5 kilos y estar curadas a una altitud de 800 metros o más.

Toda su elaboración se ha tenido que llevar a cabo en la provincia de **Teruel**, y en cuanto a su forma, tiene que ser alargada, perfilada y redondeada en sus bordes conservando la pata. El color rojo y el aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular, son otras características, como el elevado flavor ‘a curado’.

En cuanto al sabor, tiene que ser delicado, agradable y poco salado por el mínimo contenido en sal en el proceso que se efectúa por apilado de las piezas con la sal seca y a temperaturas muy bajas. La grasa untuosa al tacto, brillante de coloración blanco amarillenta, y aromática son otras características. La duración mínima de todo el proceso de elaboración es de 36 semanas y las paletas proceden exclusivamente de las razas Landrace, Large White o cruce de ambas (línea madre) y Duroc (línea padre).



Nuestra Señora de las Viñas, María de la Cabeza, Proto, Jacinto, Emiliano y Teodora Alejandrina.

FIESTA EN: Bordalba, Maella y Nombrevilla.

11

LUNES

Dulce Nombre de María, Guido, Leoncio, Taciano, Macedonio y Pedro de Tarentasia.

FIESTA EN: Plasencia de Jalón y Torrijo de la Cañada.

12

MARTES

Juan Crisóstomo, Elogio, Amado, Maurillo, Ligorio y Venerio.

FIESTA EN: Graus y Cimballa.

13

MIÉRCOLES

Exaltación de la Santa Cruz, Crescencio, Rósula y Salustia.

FIESTA EN: Cariñena, Malón, Novallas, Alcorisa, Báguena y Olba.

14

JUEVES

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Exposición de Ganado “Villa de Sallent”

Sallent de Gállego celebra su tradicional Concurso- Exposición de Ganado “Villa de Sallent”. La actividad ganadera de estas montañas se completaba ya antaño con las ferias de ganado que se celebraban cuando bajaban los animales del puerto antes de empezar el invierno. La feria de Sallent era la primera de cuantas se organizaban en la Comarca del Alto Gállego.

La feria cuenta con la exposición y muestra de ganado de vacuno, ovino y caprino en el recinto ferial y con puestos de artesanía y alimentación. Por la mañana comienza el concurso-exposición de ganado, que será valorado por un jurado, y por la tarde, se celebra el acto de entrega de los premios del Concurso-Exposición de ganado, en todas las categorías.



Feria ganadera de Cantavieja

El tercer fin de semana de septiembre, **Cantavieja** celebra la feria agrícola y ganadera, evento de gran relevancia económica y social para la localidad con una antigüedad de más de un siglo.

La feria comienza con la llegada de los animales y una exhibición ganadera, y el momento cumbre tiene lugar el domingo, con la subasta nacional de animales.

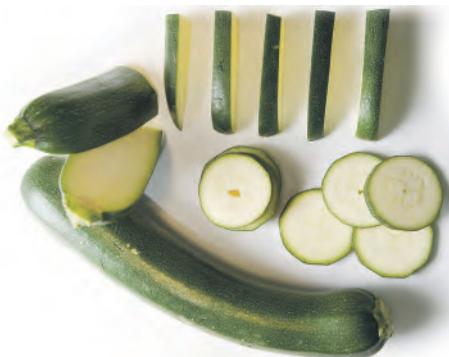
Tiempo de patatas en Cella

El tercer fin de semana de septiembre es tiempo de patatas en la localidad turolense de **Cella**, que celebra su ya famosa FERIA de la Patata. Se trata de una cita popular que se puso en marcha para potenciar el conocimiento de este tubérculo, dado que en la zona se produce una patata de gran calidad y en cantidad (en torno a 3.000 toneladas), y que se ha convertido en prácticamente una tradición que cada año congrega a un mayor número de visitantes. El certamen también dedica un importante espacio al ocio y la gastronomía. El programa de actos, además de solicitar la colaboración de voluntarios para pelar, lavar y cortar patatas, incluye actos muy diversos, todos ellos relacionados con este producto tan apreciado en la cocina. Entre ellos se encuentra la degustación de tortilla de patata y el concurso de cocina en torno a este ingrediente imprescindible.

La despensa del otoño

Llega la temporada de otoño y con ella aparecen en los mercados nuevos productos como la alcachofa, el apio, el calabacín, la coliflor, las espinacas, la lombarda, los pimientos rojos y los repollos. Octubre también será un buen mes para la fruta y la verdura. En la actualidad, gracias a las modernas técnicas

de producción y conservación, en estos días podemos encontrar casi de todo, tanto los productos propios de los meses de verano como los primeros regalos del invierno. Ahora es el momento de aprovechar las últimas ciruelas y recibir los membrillos, las chirimoyas y los cítricos que empiezan a llegar.



Nuestra Señora de los Dolores, Nuestra Señora del Mar, Aicardo, Emilio, Nicomedes y Catalina de Génova.

FIESTA EN: Ainzón, Ariza, Cabola Fuente, Cadrete, Calatorao, Magallón, Remolinos, Belchite, Cabañas de Ebro, Lagata, Campillo, Olivés y Sabiñán.

15

VIERNES

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Cornelio, Eufemia, Cipriano, Geminiano, Rogelio, Servideo, Abundancio, Lucía y Edita.

1898. Nace la pianista zaragozana Pilar Bayona.

16

SÁBADO

Roberto Belarmino, Lamberto, Pedro de Arbués, Alberto de Jerusalén y Paloma.

FIESTA EN: Undués de Lerda, Alloza, Rubielos de Mora, Sarrión y Valbona.

17

DOMINGO

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Ainzón y su XXXIII Fiesta de la vendimia

Cada 15 de septiembre la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja recupera la tradicional celebración de la Fiesta de la Vendimia en **Ainzón**, un acto que marca simbólicamente el inicio de la campaña de recogida de la uva.

Originariamente era una fiesta popular, pero desde hace años adquirió carácter institucional. La organiza el Consejo Regulador de la DOP Campo de Borja, que tiene su sede en la localidad, en colaboración con el ayuntamiento. Se celebra coincidiendo con las fiestas en honor al Santo Cristo de la Capilla. La jornada comienza con la recepción de autoridades e invitados en la plaza Mayor y la imposición de la banda a la Reina de la Vendimia. A mediodía se realiza el acto de exaltación del vino y pisado de las uvas para la extracción del primer mosto. Luego hay un aperitivo popular ofrecido por el ayuntamiento y degustación de vinos de las bodegas de la DOP Campo de Borja.

La puesta de la cubeta en Lalueza

La tradicional puesta de la cubeta abre las fiestas de **Lalueza** en septiembre. La actividad, de larga tradición, es un símbolo de hospitalidad. De hecho, consiste en colocar un tonel de vino en el centro del municipio, junto al pabellón polideportivo, al alcance de vecinos y visitantes. La jornada inaugural incluye, además, una cena popular. También es tradicional la ronda de los quintos a las mozas solteras recogiendo dulces que por la noche, en el descanso del baile, se reparten entre los vecinos.

Consumir el vino

- **TEMPERATURA:** los vinos blancos, secos, dulces, licores, espumosos y rosados, se deben llevar a la mesa a una temperatura de entre 8 y 10 grados. En el caso de enfriarlos deprisa, nunca hay que meterlos en el congelador porque los cambios bruscos de temperatura les perjudican, es mejor dejarlos en una cubitera. Los tintos de crianza se sirven a una temperatura de entre 12 y 13 grados y los tintos jóvenes admiten una temperatura inferior, entre 10 y 12 grados.

- **EL DESCORCICHE:** antes de servir un vino en las copas es conveniente oler el corcho de la botella, sobre todo en los crianzas, porque una mala conservación puede transmitir un gusto desagradable. Los vinos blancos, rosados y, en ocasiones, hasta los tintos jóvenes se descorchan en el momento del servicio para que no pierdan los aromas afrutados.

En cambio, los tintos de crianza conviene descorcharlos un poco antes para que al contacto con el aire resalte su bouquet. Antes de sacar el corcho hay que recortar la cápsula por debajo del borde de la boca para que no toque el vino y, una vez que el corcho ya se ha extraído, se limpia la boca con un paño blanco y se sirve la primera copa aparte para desechar los restos del corcho.



Sofía, José Cupertino, Juan Macías,
Metodio, Ferreol e Irene.
FIESTA EN: Épila, Mequinenza, Sisamón,
Zuera, Aniñón y Lalueza.

18

LUNES

Jenaro, Eutiquio, Acucio, Nilo, Pomposa,
Constancia, Susana y María de Cervelló.
FIESTA EN: Sisamón y Lalueza. Día de la
Vendimia en Cosuenda.

19

MARTES

Imelda, Andrés Kim, Eustaquio, Pablo
Chong, Prisco, Agapito, Fausta, Felipa
y Teopista.

FIESTA EN: Lanaja y Laspuña. Ferias y
Fiestas en Borja, Torralbilla y Val de San
Martín.

20

MIÉRCOLES

Mateo, Jonás, Melecio, Pánfilo, Alejan-
dro, Isacio e Ifigenia.
FIESTA EN: Tauste

21

JUEVES

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

La Fiesta de la Vendimia en Cariñena

En la localidad de **Cariñena** se celebra la 57 edición de la Fiesta de la Vendimia, el día grande de la Denominación de Origen Protegida Cariñena, todo un acontecimiento declarado de Interés Turístico de Aragón desde el año 2016. La Fuente de la Mora se convierte a lo largo del día en la protagonista de la festividad al manar de sus caños el preciado oro violeta fruto del primer pisado de la uva. Este primer mosto del año es ofrecido al Santo Cristo de Santiago tras ser bendecido por el párroco de la localidad. A este acto se invita a un personaje ilustre al que se le impone la insignia de la Denominación. Recientemente, se ha puesto en marcha el Tren del Vino (con locomotora y vagones antiguos) que, en varias ocasiones, ha viajado desde Zaragoza para traer a los numerosos visitantes que se acercan en este día.



Mercados tradicionales aragoneses

Sediles organiza, a mediados de septiembre, el Mercado Tradicional Aragonés, en el que se reivindica, entre otras cosas, que el consumidor pague el precio justo de los productos ya que se eliminan los costes de las empresas intermediarias.

Para complementar y recalcar que el día de mercado era una jornada especial y de fiesta para todo el pueblo, se llevan a cabo talleres, catas y actuaciones musicales que ensalzan el folclore y la cultura aragonesa, además de juegos, concursos y una muestra gastronómica.

En **Alquézar**, su plaza Mayor acoge, como lo hacía en los siglos XVI, XVII y XVIII, el tradicional mercado de la localidad. Se renuevan y amplían los puestos expositivos y se cuenta con la presencia de artesanos y productores de la provincia de Huesca y de todo Aragón, así como de otras comunidades autónomas.

Todo el que se acerque puede adquirir productos de la huerta, quesos, embutidos artesanos, vinos y licores, aceites, cosmética natural, cerveza artesana, chocolate, especias, jabón, etc. También se celebra una muestra ganadera con la presencia de ovejas, cabras, conejos, gallinas y otras aves.

Concurso de cocina Gastromuro en Barbastro

El barrio del Entremuro, el más antiguo de la ciudad de **Barbastro**, despide sus fiestas patronales en honor al Santo Cristo de los Milagros, con la celebración de uno de los concursos de cocina más longevos de Aragón, el Gastromuro, que este año cumple su 41 edición. Pueden participar todos los vecinos que lo deseen en las modalidades de primeros platos, segundos, postres y caldos. Un jurado formado por profesionales de la restauración local se encarga de valorar las recetas y entregar los premios.

Mauricio, Félix I, Santino, Florencio de Saumur, Maurón, Digna, Emérita, Iraides y Salaberga.

FIESTA EN: San Mateo de Gállego y Monzón.

22

VIERNES

Lino, Tecla, Sosio y Sita.
FIESTA EN: Santa Cruz de la Serós.

23

SÁBADO

Nuestra Señora de la Merced, Gerardo, Andoquio, Tirso, Pacífico, Vicente María Strambi y Ludmila.

FIESTA EN: Valsalada.

24

DOMINGO

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Feria Ganadera y Artesanal de Orihuela del Tremedal

Orihuela del Tremedal celebra su Feria Ganadera y Artesanal, punto de encuentro entre ganaderos, productores agroalimentarios, artesanos y visitantes. En ella se puede ver la mejor representación de ganado de la Sierra de Albarracín, que tiene en la subasta de animales uno de sus principales atractivos.

La Feria alberga a artesanos de oficios antiguos como productores de cerveza, jabones y esencias, o turrones con recetas ancestrales.

También hay una importante presencia de expositores de cerámica.

Además, la localidad de Orihuela celebra sus fiestas mayores en septiembre en honor de la Virgen del Tremedal con una romería y la gran comida de hermandad. En la plaza del pueblo se puede degustar la carne de los becerros que han participado en los festejos taurinos en el guiso a la pastora hecho por los vecinos.



Feria de la Fruta del Valle del Manubles

En septiembre se celebra la VII edición de la Feria de la fruta del Valle del Manubles. Se trata de una de las ferias emblemáticas en la **Comarca de Calatayud** que intenta poner en valor a los productores y a la cultura rural de los pueblos de la comarca. Es una feria itinerante, cada año cambia de ubicación por las localidades del valle zaragozano.

Durante la feria se puede visitar el mercado agroalimentario y artesanal, se organizan mesas redondas sobre proyectos frutícolas, transformación agroalimentaria y propuestas de restauración tras el incendio y catas dirigidas de productos agroalimentarios. También hay actividades para toda la familia.

Feria de Alternativas Rurales del Prepirineo



La localidad de **Ayerbe** celebra la 27ª Feria de Alternativas Rurales del Prepirineo que vuelve a recuperar los oficios tradicionales y el comercio de toda la vida junto a una amplia muestra de artesanía y agroalimentación. Alrededor de noventa expositores se instalan entre las plazas Alta y Baja de Ayerbe. Como antaño, el sonido de la sirena da comienzo a la feria, donde el público puede disfrutar de artesanía popular y de productos de la tierra como quesos, embutidos, vino, miel, conservas, repostería y aceite. También hay muestras de cerámica, madera, cuero, hierro, hilo, ilustraciones, publicaciones... Durante esta jornada se impone la pañoleta a los niños nacidos durante el año en curso y se entrega la dama de Ayerbe a una persona muy vinculada al municipio cuyo nombre se desvela en el momento.

Nuestra Señora de la Fuensanta, Santa Pantaria, Aurea, Cleofás y Nuestra Señora de la Misericordia.

FIESTA EN: La Almunia, Aranda de Moncayo, Cervera de la Cañada, Grisel, Monterde, Montesús y Odón.

25

LUNES

Cosme, Damián, Cipriano, Amancio, Eusebio, Calístrato, Nilo, Emerano y Justina.

FIESTA EN: La Almunia y Alacón.

26

MARTES

Vicente de Paúl, Adolfo, Cayo, Elceario, Aderito, Florentino, Terencio y Hiltrudes.

27

MIÉRCOLES

Wenceslao, Simón de Rojas, Exuperio, Salomón, Eustaquia, Lioba y Jordán Ansalone.

28

JUEVES

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Comienza la vendimia en Calatayud

Calatayud, la vendimia más tardía de Aragón en el comienzo de la vendimia, inicia la campaña, en general, a finales de septiembre con la recogida de la uva tempranillo, pudiendo alargarse esta hasta mediados de noviembre ya que la altitud a la que se encuentran sus viñedos retrasa la maduración.

Bajo estas condiciones climatológicas, se favorece una lenta maduración de las bayas que alcanzan la perfecta maduración fenólica. Los rendimientos por cepa son bajos y el cultivo se desarrolla sin apenas incidencias de plagas y enfermedades criptogámicas.

MÁS FERIAS EN SEPTIEMBRE



Expoferia de Sobrarbe

A principios de septiembre, el Castillo de **Aínsa** acoge la Expo-Feria de Sobrarbe, rescatada de la época medieval por el Ayuntamiento de Aínsa y un grupo de emprendedores locales, que cuenta con jornadas ganaderas, expositores vinculados a la producción agroalimentaria, la artesanía, el turismo o la automoción. A ello hay que sumar concursos, subastas, comida-subasta y degustaciones de productos de cercanía. Con más de 30 años de antigüedad, su principal objetivo es la promoción de la ternera de raza pirenaica.



Feria Industrial, Agrícola y Ganadera de Los Monegros

FEMOGA, cuyo desarrollo tiene lugar con carácter anual en el recinto ferial de **Sariñena** el tercer fin de semana del mes de septiembre, es una perfecta muestra de la implicación de toda una comarca en la celebración de un evento que se ha ido consolidando como gran referente en el calendario ferial aragonés.

El sector agropecuario ha encontrado en FEMOGA un lugar de encuentro y de proyección hacia el exterior. Además de expositores ganaderos y agroalimentarios, también están presentes el comercio, la industria y el turismo. El programa se completa con las subastas, ponencias técnicas sobre temas de actualidad y talleres y degustaciones.



Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola

La Red de Semillas de Aragón celebra este mes de septiembre la XIII Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola. El certamen, que comenzó su andadura en el año 2010, es una feria itinerante por el territorio de la comunidad autónoma y entre sus objetivos está la defensa y protección del patrimonio cultural y agrícola de Aragón. Este encuentro cambia de lugar cada año para dar protagonismo a localidades de las tres provincias aragonesas.

Con un completo programa de actividades se puede disfrutar de charlas y mesas redondas, exposiciones, mercado agroecológico y de artesanía, rally fotográfico y comida popular entre otras.

Miguel Arcángel, Gabriel, Rafael,
Fraterno, Grimoaldo, Quiriaco, Ripsimes
y Gudelia.

29

VIERNES

Jerónimo, Honorio, Gregorio, Leopardo
y Sofía.

FIESTA EN: Alfajarín, Belmonte de
Gracián, Biota, Bubierca, Chodes, Fayón,
Grisén, Mezalocha, Talamantes, Vistabe-
lla y Fuencalderas, y Arguis.

30

SÁBADO

Teresita del Niño Jesús, Máxima, Julia,
Verísimo, Remigio y Aretas.

FIESTA EN: Albalate de Cinca, Castiello
de Jaca, Estiche de Cinca, Montmesa, Al-
balate del Arzobispo, Mora de Rubielos,
Torrecilla de Alcañiz, Torrijas, Villarroya
de la Sierra.

1

DOMINGO

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ENOTURISMO ARAGÓN



Rutas del Vino en Aragón: Cariñena, La Garnacha, Calatayud y Somontano.



turismo
sostenible



10

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ARAGÓN

12 de octubre Día del Pilar

septiembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
					3	4
					5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Carrera de roscas en Torralba de Aragón

En **Torralba de Aragón** celebran una pequeña fiesta en honor a la Virgen del Rosario el primer domingo de octubre. Hay procesión y misa aragonesa con la bendición de roscas que a la salida se disputan en la llamada "carrera de roscas". Las roscas se llevan en procesión en la peana de la Virgen y los mozos del pueblo que portan la peana reciben una y el resto se entregan como premio de las carreras.

Pan bendito en Torrecilla de Alcañiz

También Torrecilla de Alcañiz celebra la festividad en honor a la Virgen del Rosario. Para la ocasión, se colocan altares en las calles, los vecinos se visten con trajes regionales y se canta la misa baturra. Tras la celebración de la misa se reparte el "pan bendito".

Feria artesana de Alcolea de Cinca

Alcolea de Cinca acoge la Feria de Artesanía que este año celebra su 25 edición. Por las principales calles de la localidad se distribuyen puestos que ofrecen diferentes productos, desde quesos y embutidos a objetos y utensilios artesanos. También hay demostraciones de oficios, demostraciones culinarias, todo, en un ambiente de fiesta con música de la charanga y de convivencia.

El domingo al mediodía se ha consolidado como el "Día de las paellas". Cientos de vecinos reunidos por peñas o grupos compiten en el ya famoso concurso de paellas. Es una gran fiesta en la calle y que finaliza con una actuación mientras se toma el postre.

Feria ganadera, agrícola e industrial en Cedrillas

Cedrillas organiza la Feria Ganadera, Agrícola e Industrial, una de las citas anuales del sector ganadero. Además de presenciar demostraciones de doma, labranza, cetrería, perros de pastoreo, ... los visitantes pueden visitar una exposición de maquinaria agrícola. Los productos alimentarios y ganaderos juegan un papel de gran relevancia en este evento, donde el viajero puede degustar e informarse en los múltiples stands que hay en el recinto ferial. También son protagonistas los ciclos de conferencias dedicados a los diferentes sectores implicados en la feria, para que conozcan las novedades y aspectos técnicos del sector.



Ángeles Custodios, Saturio, Nuestra Señora de la Academia y Leodegario

FIESTA EN: Valjunquera.

2

LUNES

Francisco de Borja, Gerardo, Evaldo, Cándido, Esiquio y María Josefa Roselló.

3

MARTES

Francisco de Asís, Hieroteo, Petronio, Marcos, Marciano y Aurea.

4

MIÉRCOLES

Froilán, Plácido, Donato, Atilano, Apolinario, Palmacio, Catrína, Flaviana, Gala y Flor.

FIESTA EN: Lumpiaque, Sangarrén y Salinas.

5

JUEVES

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

nov

dic



Jabalí estofado con trufas

- Ingredientes para 4 personas:**
- 600 gr. de jabalí
 - 800 gr. de cebolla
 - 1 cabeza de ajos
 - 2 tomates maduros y pelados
 - 1 vaso de brandy
 - 300 gr. de patatas
 - 1 cucharada de vinagre
 - 1 cucharadita de pimienta blanca molida
 - ½ hoja de laurel
 - 1 ramita de perejil
 - 1 trufa
 - 1 vasito de aceite de oliva
 - Agua
 - Sal

Preparación:

Prepare un sofrito con la cebolla picadita, la carne de jabalí troceada, la cabeza de ajos sin pelar, la pimienta, el laurel, el perejil y la trufa desmenuzada. Cuando la carne haya tomado color, salé el guiso y añada el vinagre y el brandy para, a continuación, añadir el agua, sin que llegue a cubrir las viandas. Pasados unos minutos incorpore los tomates cortados en gajos y deje que se vayan cocinando durante una hora y media. Pasado ese tiempo añada las patatas cortadas en trozos regulares y deje que el conjunto hierva durante media hora más.

Tiempo de caza

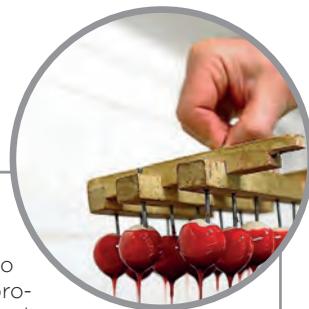
Con la llegada de octubre lo hace también la temporada de caza mayor, que se abre el primer domingo de este mes. En el caso del jabalí, el ciervo y el gamo se prolongará hasta el cuarto domingo de febrero, mientras que la cabra montesa se podrá cazar hasta el primer domingo de marzo.

Dentro de lo que se consideran cotos nacionales, en Aragón destacan las zonas de la **Garcipollera** y **Anayet** en el Pirineo. Las reservas nacionales se centralizan en los valles de **Viñamala** y **Benasque**, pero también en la cordillera pirenaica, los **Montes Universales** y **Beceite**. Por otra parte, los cotos sociales están localizados en **Javalambre**, **Los Monegros** y el **Campo de Belchite**. Y hay zonas de caza controlada en el entorno de **Gallocanta** y **Castelfrío** y **Más del Tarín**. Otros espacios de caza en Aragón están en **Castejón**, **Berdejo**, **Jaulín**, **Calmarza** y **Fuendetodos**.

Dulces castañas de Huesca

Asadas, cocidas y en crudo es como más se consumen las castañas. A su alrededor hay un recetario versátil. En Aragón también hay productos señeros que están relacionados con la castaña, pero que contribuyen a endulzar el paladar. El más conocido, sin duda, es la castaña de **Huesca**, que curiosamente nada tienen que ver con nuestra protagonista, ya que se trata de un mazapán que se consume durante todo el año.

Antonio Vilas, de la Confeitería Vilas de Huesca, fue el creador de este dulce bocado en el siglo XIX. Hoy en día lo elaboran muchas pastelerías que quieren ofrecer a sus clientes un mazapán de gran calidad. La forma es lo único que tiene de castaña, además del colorante rojo alimentario y el baño que se le da para que tenga como una punta.



Bruno, Magno, Casto, Emilio, Isidoro de Loor y Fe.

FIESTA EN: Villarroya del Campo.

6

VIERNES

Nuestra Señora del Rosario, Marcos, Baco, Marcelo, Apuleyo, Augusto, Elano, Julia y Osita.

FIESTA EN: Peñalba, Salinas de Bielsa, Broto, Angüés. Fiesta pequeña en Torralba de Aragón y fiestas en Nuez de Ebro.

7

SÁBADO

Brígida de Suecia, Sergio, Simeón, Demetrio, Néstor, Reparada, Benedicta, Lorenza y Thais.

FIESTA EN: Novillas.

8

DOMINGO

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Fiesta y Gastronomía por el Pilar

Las Fiestas del Pilar de **Zaragoza** son una buena ocasión para disfrutar de la gastronomía en numerosos escenarios, además de múltiples propuestas musicales, teatro atracciones, espectáculos en la calle y demás. El Festival 'Food Truck' se ha consolidado en el Paseo Echegaray y Caballero, junto a la plaza de Europa. Apoyado por la Asociación 'Food Truck Aragón', para acompañar sus platos se ha creado un espacio nuevo lleno de actividades durante todo el día.

La Carpa Aragón, en el parque de Macanaz, aspira a volver a ser un espacio festivo de referencia. Cuenta con tres carpas distintas: para actuaciones musicales, para la cocina y los servicios y un comedor con capacidad para unas mil personas. La oferta gastronómica es muy variada, pero centrada en los productos de Aragón.

Otros espacios gastronómicos son la Muestra de Artesanía y Muestra Agroalimentaria Aragonesa de la plaza de los Sitios. También hay mercados y puestos de comidas en la Muestra Aragonesa, en el Paseo Echegaray y Caballero, y la Feria de Turismo, Cultura y Gastronomía, en la plaza de Aragón, donde se instalan las casetas de las casas regionales. Por otra parte, siempre están muy animadas las fiestas de la cerveza en el parque de atracciones y la Oktoberfest en Valdespartera.

Por último, la Feria General de Muestras es uno de los espacios más visitados de las fiestas, con la gastronomía como uno de sus grandes atractivos. Hay degustaciones, talleres y venta directa de vino, embutidos, dulces y otros productos aragoneses.

Jornadas del Jamón de Teruel en charcuterías



La Denominación de Origen Protegida "Jamón de Teruel" pone en marcha unas jornadas de promoción en **Zaragoza** y **Huesca** donde el Jamón de Teruel es el protagonista. Estas jornadas se celebran en una selección de charcuterías de Zaragoza y Huesca durante el mes de octubre con el objetivo de impulsar este excepcional producto aragonés.

Una selección de charcuterías, carnicerías y tiendas especializadas y gourmet que tienen habitualmente a la venta Jamón de Teruel con Denominación de Origen Protegida invitan a comprar a sus clientes uno de los mejores productos turolenses, el Jamón de Teruel. Con la compra se rellena un cupón de participación en el sorteo de tres jamones entre todos los participantes.

**PILAR
GASTRO
WEEK**



Numerosos restaurantes de **Zaragoza** y provincia se suman a la celebración de las Fiestas del Pilar en una nueva edición de "Pilar Gastro Week". Una iniciativa de Horeca Restaurantes Zaragoza llena de sabor en la que los

ciudadanos podrán disfrutar de menús a precios cerrados. Para ello, la acción integra cuatro rutas gastronómicas muy especiales en la que los alimentos de nuestra tierra y de calidad están muy presentes.

Dionisio Areopagita, Juan Leonardi,
Luis Bertrán, Abraham, Publia, Sara y
Atanasia.

FIESTA EN: Loarre.

9

LUNES

Tomás de Villanueva, Nuestra Señora del
Remedio, Hugolino, Gereón, Eulampia y
Eulampia.

10

MARTES

Nuestra Señora de Begoña, Soledad To-
rres Acosta, Germán, Gumaro, Alejandro
y Cleopatra.

FIESTA EN: Fraga.

11

MIÉRCOLES

Nuestra Señora del Pilar, Walfrido,
Salvino, Maximiliano y Arlinda.

FIESTA EN: Aragón. Día del Pilar. Fiestas
en Lierta, Frula, Castejón de Sos, Fraga y
Arcos de las Salinas Cerveruela, Frésca-
no, Maluenda, Pedrola, Santed, Monreal
de Ariza, Fayón.

12

JUEVES

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

nov

dic

Tiempo de azafrán

por Academia Aragonesa de Gastronomía

Aunque no lo parezca estamos en otoño, la estación gastronómicamente más interesante del año por la cantidad de buenos productos que se incorporan a la cocina de la época. Uno de ellos es el azafrán.

El azafrán tiene una historia larga en el tiempo y en el espacio: los egipcios, griegos y romanos apreciaban sus virtudes empleándolo en el culto a los dioses, en el teñido de los tejidos o en el tratamiento de ciertos males. Los árabes introdujeron su cultivo en nuestra península, donde ya era conocido, pues San Isidoro de Sevilla nos habla de él. Hoy se produce en Asia, Oriente Medio, Grecia, Italia, África del Norte y en las áridas tierras españolas Como las del Jiloca. Irán lidera la producción con más de 150.000 kilos que en el mercado suponen unos 225 millones de euros. Le seguiría España a gran distancia con unos 1.900 kilos y algo menos de 5 millones de euros. Finalmente Aragón con algo menos de 20 kilos y unos 400.000 euros. Son datos de un estudio del CITA del año 2015 y de su investigadora Ana María Sánchez Gómez.

De mayo a junio se plantan los bulbos que darán rosas en la segunda quincena de octubre y los primeros días de noviembre.

Se trata de una flor efímera que debe cogerse inmediatamente al salir, en las primeras horas de la mañana, cuando los campos aún están cubiertos de escarcha e incluso de nieve. Sobre el manto color violeta pastel se ven las siluetas de los

cuerpos doblados que se apoyan sobre las cestas donde van entrando una a una las rosas del azafrán. Alrededor de una mesa se “esbrina” (se separan los estigmas de la flor), dejando a un lado la “farfolla” (los pétalos) y al otro el preciado azafrán en verde. Las hebras se esparcen sobre un tupido cedazo para que se vayan deshidratando a fuego lento sobre un brasero, resultando el producto que encontramos en el comercio. El “esbrinado” se alarga hasta bien entrada la noche, pues hay que tostar toda la florada en el día. Para obtener un kilo de azafrán desecado hacen falta de media unas 250.000 flores.

Su uso más común es en los arroces, pero también se comporta muy bien en otros muchos platos como pollo en pepitoria, pastas y hasta aromatizando una mahonesa, y resulta curioso con ostras. También se usa en versión dulce como un buen bizcocho, un chocolate. Empresas de Teruel y de Monreal del Campo, la zona azafranera aragonesa, como La Carrasc o Azafrán del Jiloca hacen incluso licores y hasta cosméticos.

Museo Monográfico del Azafrán.

En Aragón el azafrán tiene nombre propio y es muy recomendable hacer una visita al Museo del Azafrán en Monreal del Campo en Teruel

Casa de la Cultura. Plaza Mayor, 10. Teléfono: 978 86 32 36. E-Mail: casadelacultura@monrealdelcampo.com

***Hay una flor en el Campo, que le hace brillar el alba.
Cinco galanes la cogen, se la llevan a su Casa.
La ponen sobre una mesa, entre diez la despedazan.
La queman a fuego lento y la dama ya descansa.
Se la llevan a las Indias para el remedio de España.***

POPULAR (Monreal del Campo) Teruel

Eduardo, Fausto, Jenaro, Marcial y Celedonia.

13

VIERNES

Calixto I, Carponio, Evaristo, Prisciano, Juan Ogilvie, Bucardo, Rústico y Fortunata.

14

SÁBADO

Teresa de Jesús, Bruno, Antíoco, Agileo, Tamara y Aurelia.

FIESTA EN: Lierta, Belver de Cinca, Curbe, Calanda, El Castellar y Libros.

15

DOMINGO

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

nov

dic



Mercado medieval Petronila de Aragón

En el marco de celebración de los actos de “Barbastro, cuna y corona” que conmemoran los esponsales de la reina Petronila de Aragón con el conde de Barcelona Ramón Berenguer IV, se celebra este mercado para artesanos y ambientado en la época medieval, que se celebra por las calles de **Barbastro**. El mercado medieval cuenta con puestos de productos de comercio local, agroalimentarios y artesanales. Un fin de semana con carácter histórico y medieval con conferencias, torneos, cortejos militares, justas y un mercado medieval con la participación de los comercios barbastrenses.

16 DE OCTUBRE

Día Mundial de la Alimentación

Hoy es el Día Mundial de la Alimentación, celebración con la que se intenta concienciar sobre la difícil situación en la que viven las personas que padecen hambre y con la que se trata de promover la solidaridad en la lucha contra la malnutrición y la pobreza.

En Huesca Tapas de 10

En octubre las comarcas de la provincia de **Huesca** celebran el concurso ‘Tapas de 10’, organizado por la Asociación Provincial de Hostelería y Diario del Alto Aragón.

Los organizadores valoran que los concursos de tapas son una herramienta para el fomento turístico de los territorios, con el objetivo de poner en valor la gastronomía de cada una de las comarcas, siempre pensando en los clientes. Tapas de 10 tiene como esencia del concurso, las tapas, y el número 10 como símbolo de excelencia y número de comarcas que componen la provincia.

Tapas de 10 premia a la mejor tapa en cada comar-

Feria de la Cerveza Artesana del Somontano



Salas Bajas celebrará la cuarta edición de la Feria de la Cerveza Artesana del Somontano donde la cerveza y las tapas serán los protagonistas.

La feria comenzará a las 12 de la mañana del sábado y se prolongará durante doce horas ininterrumpidamente con música en directo, mesas y sillas, y puntos de venta de comida.

Salas Bajas es tierra de viñedos, pero también tiene la primera cervecería artesana de la comarca del Somontano. Este fue uno de los motivos que animaron al ayuntamiento de la localidad a celebrar esta feria cervecera. Los amantes de la cerveza pueden acompañar sus cañas y botellines con tapas elaboradas por restaurantes de la zona.



ca, que competirá en el concurso provincial, y cuyo ganador representará a Huesca en el Certamen Nacional de Valladolid. Otro de los galardones, votado por el público, será para la tapa más popular. También habrá premios a la mejor tapa elaborada con productos de los colaboradores o de cada zona.

Margarita María Alacoque, Eduvigis, Beltrán, Saturnino, Galdric, Nereo y Bolona.
FIESTA EN: Curbe y Plan.

16

LUNES

Ignacio de Antioquía, Nuestra Señora de la Buenanueva, Hereón, Víctor, Mariano, Florencio y Mamelta.

17

MARTES

Lucas Evangelista, Asclepiades, Atenodoro, Justo y Trifonia.
FIESTA EN: Arens de Lledó.

18

MIÉRCOLES

Laura, Pedro de Alcántara, Pablo de la Cruz, Lucas del Espíritu Santo, Isaac Yagues y Rosina.
FIESTA EN: Cetina.

19

JUEVES

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

nov

dic

Jornadas del azafrán en Monreal del Campo

Se acerca la temporada del azafrán y **Monreal del Campo** organiza sus tradicionales Jornadas del Azafrán con el fin de promover el uso y cultivo de este producto. Se puede disfrutar de diferentes actividades gastronómicas y culturales, además de visitas al campo para recoger la flor del azafrán, comidas con dicha especia, trajes regionales, presentación de libros y actuaciones infantiles, entre otros actos que se desarrollarán en torno al azafrán para todos los públicos.

Patatas amarillas con azafrán

Ingredientes:

- 1,5 kg. de patatas
- 1 l. de agua
- Una pizca de sal
- 4 ajos
- 1 dl. de aceite de oliva
- Unas hebras de azafrán



Preparación:

Limpie bien las patatas y pélelas enteras para, posteriormente cocerlas en agua con una pizca de sal. Deberá poner la cantidad de agua que sea necesaria para cubrir las patatas. Cuando estén casi cocidas, al cabo de diez minutos, resérvelas.

Por otro lado, fría los ajos enteros, sin pelar y machacados, hasta que queden dorados.

Machaque las hebras del azafrán y échelas junto con los ajos que ha sofrido en la misma cazuela en la que están las patatas. Dé al conjunto un último hervor de 3 a 5 minutos aproximadamente y finalmente sirvalo caliente.

El oro rojo

La preciada rosa del **Jiloca** ofrece el perfume, color y sabor característico de la cocina aragonesa. Aderezo de Aragón por excelencia, el azafrán pone el sabor y el color característico de los platos de nuestra tierra.

El azafrán de Aragón es uno de los mejores del mundo. Después del Pilar, comienza la cosecha del azafrán. Las mujeres de las tierras turulesas del Jiloca salen al campo de madrugada para extraer una a una, la flor del azafrán, que se denomina rosa. En las casas, reposan a la espera del desbrinado, que consiste en extraer del interior de la flor los estigmas, los tres hilos que constituyen el preciado oro rojo. Para secar la humedad, en Aragón, a diferencia de otras zonas productoras, la costumbre es tostarlo a la brasa. El azafrán viste caldos y sopas de todo tipo, arroces y cientos de guisos.

VIII RUTA GASTRONÓMICA DEL TORO

En octubre vuelven las jornadas gastronómicas Ruta Gastronómica del Toro que celebran su XIII edición. En esta ruta gastronómica participan más de cincuenta restaurantes y bares de **Huesca** y **Zaragoza**, que ofrecen platos y tapas con la carne de toro como ingrediente principal.

Durante todo el mes, la carne más festiva, la de toro, raza de bovino que vive en amplias dehesas y que trasmite a su carne un sabor puro y distinto que proviene de una vida relajada, irá acompañada de los mejores vinos de Bodegas Guelbenzu.



Tiempo de setas

El otoño es la mejor época para la recogida de setas y ello se refleja en la cantidad de jornadas micológicas que se organizan. La Asociación Micológica de Sobrarbe celebra unas jornadas en las que se recogen más de 100 especies diferentes con el objetivo de crear un Parque Micológico. En **Aragüés del Puerto, Canfranc y Jaca** tiene lugar una reconocida cita micológica con excursiones para recoger setas, charlas, clasificación de los hongos y degustaciones.

En **Ayerbe**, el último fin de semana de octubre se organiza la Jornada Micológica, que cuenta con diversas actividades: desde exposiciones, conferencias, talleres, cuentacuentos a su vertiente gastronómica con la degustación de tapas ofrecidas por el restaurante El Cobertizo y la degustación popular de migas con setas y vino en la plaza Aragón. El sábado tiene lugar la salida popular al campo para recoger hongos destinados a la exposición en el polideportivo, donde visitantes y aficionados pueden ver las especies recogidas y preguntar a los micólogos si son comestibles o no.

En **San Martín de la Virgen de Moncayo** se celebran jornadas micológicas con un amplio programa de actividades que combinan la naturaleza, la gastronomía y la música. Hay salidas al campo para recoger hongos, tanto para niños como para mayores, degustación gratuita de platos micológicos elaborados por los restaurantes de San Martín y catas de vino del Campo de Borja.

Otras citas son el Día dels Bolets y las Jornadas Micológicas de **Beceite**, también el último fin de semana de octubre (siempre que no caiga en el puente de Todos los Santos). E igualmente se organizan en **Urriés, Isuerre, Ejea, Biel, Sos, Uncastillo, Longás y Castilicar**. Y, por último, están las que celebra la Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de **Albarracín**.

Feria de Castejón de Sos

Cada 24 de octubre, la localidad pirenaica de **Castejón de Sos** organiza su feria ganadera que tiene su origen en el siglo XVI. El certamen, de origen ganadero, tiene cada vez más oferta generalista pero su principal reclamo sigue siendo la muestra de reses de ovino y bovino. Puestos de alimentos, calzado o juguetes se mezclan con la muestra de animales llegados del Valle de Bensaque a esta imprescindible cita para vecinos

Feria de otoño de Biescas

Biescas se viste de gala para celebrar en octubre su tradicional Feria de Otoño con exposición y subasta de ganado ovino y vacuno, concurso de quesos, degustaciones y exposición y venta de productos artesanos. La localidad recibe a productores agroalimenticios y artesanos de toda la geografía nacional y del sur de Francia. El queso es el producto estrella de esta feria que también tiene un prestigioso Concurso de Quesos. Biescas reúne cada año a unas 10.000 personas, se venden alrededor de 6.000 kilos de queso y se llevan a cabo más de 3.000 degustaciones. La organización incluye cada año alguna novedad.



Antonio María Claret, Evergislo, Martirián, Aretas, Proclo.

23

LUNES

octubre

L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Crispín, Frutos, Bernardo Calvo, Frontón, Juan Stone, Crisanto, Cirino y Daría.
FIESTA EN: Torres de Monte y Ráfales.

24

MARTES

Evaristo, Luciano, Marciano, Rogaciano y Rústico.
FIESTA EN: Illueca.

25

MIÉRCOLES

Vicente, Sabina, Florentino, Gaudioso, Elesbaan, Cristeta, Capitolina, Eroteida y Emelina.

26

JUEVES

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



El Melocotón de Calanda, en plena campaña

La Denominación de Origen Protegida “Melocotón de Calanda” inicia su campaña de recogida del melocotón cuya producción ronda los 3,6 millones de kilos. La denominación está extendida en 45 municipios de **Zaragoza** y **Teruel**, con 12 empresas certificadas, aunque esta última provincia es donde se concentra la mayor superficie cultivada, buena parte en los municipios de **Calanda**, **Alcañiz** y **Mazaleón**.

El cultivo de este melocotón de color amarillo y caracterizado por sus grandes dimensiones, su diámetro será como mínimo de 73 mm, se extiende por los valles de los ríos Martín, Guadalope, Guadalupe y Matarraña, y en los términos de poblaciones como **Caspe**, **Escatrón** o **Chiprana**.

La Denominación de Origen Protegida ampara la producción de la variedad “Calanda”, un melocotón amarillo tardío. Reconocible por su etiqueta negra con el logo de la DOP.

Rancho popular en Rodanas

La cofradía de Nuestra Señora de Rodanas de **Épila** conmemora en estas fechas el aniversario de la Coronación Canónica de Nuestra Señora de Rodanas. La fiesta tiene lugar en el Santuario de Rodanas y, entre otros actos, se lleva cabo una comida popular a base de rancho de ternera.

Mujeres diviñas y solidarias

En octubre se celebra una nueva edición de “Mujeres Diviñas”, un evento solidario en el que además de disfrutar del vino y conocer a grandes mujeres que se dedican a este sector, se propone un reto solidario. Parte de la recaudación se destina a la Asociación Española contra el Cáncer.

Noche de las Ánimas

RADIQUERO

Celebrando Halloween en Radiquero

Tradiciones y calabazas invaden Radiquero en la Noche de las Ánimas el 28 de octubre. Cientos de personas, sobre todo niños, toman la plaza Mayor de la localidad para participar en esta actividad, organizada por la asociación cultural O Coronazo para reivindicar las tradiciones de los pueblos de Guara frente a la fiesta importada de Halloween. Tras elaborar calaveras con calabazas, se reparte chocolate con torta para todos los asistentes.



BALNEARIOS DE ARAGÓN



Red de Balnearios
de Aragón.



turismo
sostenible



11 noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ARAGÓN

1 de noviembre Todos los Santos

octubre

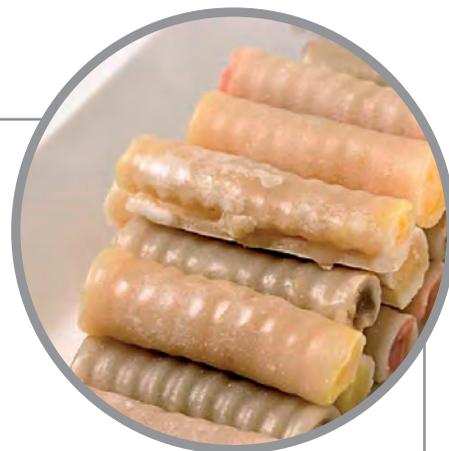
L	M	Mi	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Todos los Santos

Con la entrada de noviembre, y para celebrar la festividad de Todos los Santos, aparecen postres muy característicos en estas fechas. Los Huesos de Santo son un postre de mazapán relleno de dulce de yema. Los buñuelos de viento están compuestos por una masa de harina, mantequilla y huevo que se fríe en aceite. Los panellets son unos dulces tradicionales de la festividad de Todos los Santos cuya degustación está muy arraigada en los pueblos de la comarca de La Litera. Este dulce se elabora a base de harina de almendra, huevo y azúcar.



TEMPORADA DE FERIAS

Noviembre es tiempo de ferias en numerosas localidades aragonesas.



Expocaspe

La capital del Bajo Aragón zaragozano organiza una nueva edición de la feria más veterana, Expo- Caspe (Feria regional agrícola, ganadera e industrial). La Institución Ferial del Ayuntamiento de **Caspe** reúne en el recinto ferial alrededor de 200 expositores de sectores como la alimentación, la moda, el entretenimiento o la artesanía y decoración, además de una nave ganadera. También se organizan actividades relacionadas con la gastronomía y los más pequeños puedes disfrutar del recinto ferial.

Expocalamocho

Coincidiendo con la festividad de Todos los Santos, **Calamocho** celebra su feria generalista de industria y comercio en la que la agricultura y la ganadería tienen una importancia especial. Se puede encontrar exposición de maquinaria y feria agropecuaria, con muestra de ganado ovino, equino y cunícola. Un centenar de empresas ofertan sus productos y servicios de las principales marcas comerciales, presentando novedades. Además, se abre al público general que puede adquirir todo tipo de productos y servicios.

Feria ganadera en Aranda de Moncayo

Tiene su origen en el paso de emperador Carlos I de España y V de Alemania. En 1518 cuando llegó a España desde Flandes, el primer municipio que recaló en Aragón fue en **Aranda de Moncayo**. Entregó a esta localidad el privilegio de celebrar el 1 de noviembre, una feria de ganado que hoy en día todavía se celebra.

Feria de alimentos y artesanía

En estas fechas **Monroyo** organiza la Feria de Alimentos y Artesanía, una de las más antiguas y tradicionales de la comarca que este año cumple su XXXII edición. Su origen se remonta al año 1382, cuando el rey Pedro IV el Ceremonioso concedió a la villa el derecho a celebrar una feria anual. Desde entonces, las tres plazas del casco

antiguo de la población y sus calles adyacentes se llenan de alimentos propios de la tierra, poniendo en valor el producto local, además de ganadería y artesanía tradicional decorativa. No faltan actividades como el concurso de corte de jamón, talleres para los niños, música y torrefocs.

Irene, Gerardo, Claudio, Marcelo, Víctor,
Saturnino, Domingo.
FIESTA EN: Lécera.

30

LUNES

Quintín, Alonso Rodríguez, Nemesio,
Ampliato y Lucila.

31

MARTES

Todos los Santos, Vigor, Licinio,
Austremonio, Maturino, Cesáreo, Cirenía
y Penélope.
FIESTA EN: Aragón. Todos los Santos.

1

MIÉRCOLES

Fieles Difuntos, Victorino, Acindino,
Pegasio, Tobías y Eustoquia.

2

JUEVES

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

nov

dic



El pan, un alimento milenario

El pan es un alimento esencial que ha aportado y ha cubierto durante milenios las necesidades calóricas y saludables de los seres humanos, principalmente de la zona mediterránea. Este alimento ha caído en un relativo olvido durante las últimas décadas, disminuyendo su consumo y la calidad en los procesos de elaboración. En líneas generales, se denomina pan al producto elaborado en la cocción de una masa obtenida a partir de harina de cereales mezclada con agua, con o sin sal, y levadura. Las levaduras actúan sobre los azúcares de los cereales en el proceso llamado fermentación, en el que se genera alcohol y dióxido de carbono. Durante la cocción, el alcohol se evapora y el dióxido de carbono genera unas burbujas que le dan esa esponjosidad tan característica. También es posible elaborar pan sin levadura. En este caso, recibe el nombre de pan ácimo.

Desde hace 15 años, numerosos estudios científicos han

demostrado los beneficios de los procesos tradicionales de elaboración del pan y el papel fundamental que cumple la masa madre para que este producto pueda ser considerado como un alimento saludable. Otro aspecto fundamental para la elaboración de panes saludables es que deben tener un nivel bajo de índice glucémico y una fácil digestibilidad. Esto se logra con una buena selección de los ingredientes, utilizando masa madre de cultivo y largos procesos de fermentación.

Dado su valor nutricional, el pan debe constituir una parte destacable en la dieta. Los expertos abogan por su presencia en prácticamente todas las comidas del día, desde el desayuno a la cena. De hecho, recomiendan consumir entre 220 y 250 gramos al día repartidos en las diferentes comidas en raciones de 40-60 gramos. Estas cantidades recomendadas están muy por encima del consumo medio actual, que en España es aproximadamente de 150 gramos al día.

To+
vermú?

Sigue la Ruta...

To+vermú en Fraga

Todos los fines de semana del mes de noviembre en **Fraga** se celebra su certamen "To+ Vermú?". Con el objetivo de recuperar la tradición de salir a tomar el vermú, una selección de bares y restaurantes de la localidad oscense participan en esta cita preparando tapas elaboradas y originales con las que ir abriendo boca antes del almuerzo. Los vermuteros que prueben todas las tapas, podrán participar en el sorteo de un viaje sellando el pasaporte del certamen en cada establecimiento.

Ruta del Cocido de Aragón

Como todos los inviernos, Bodegas Carlos Valero organiza su X edición de la Ruta del cocido, ya consolidada en Aragón, que comienza en noviembre y se prolongará hasta la primavera. Participan más de cuarenta establecimientos en **Zaragoza, Huesca y Teruel**. Cada uno

aporta su interpretación de este plato tan español, desde un cocido madrileño completo, pasando por el tradicional cocido montañés o incluso pasando por cocidos de pescado. Eso sí, siempre con producto de Aragón. Son servidos en días determinados y también por encargo. Y maridados con los vinos de Bodegas Carlos Valero.



Tú que iluminas la noche de difuntos

Por Cristina Arguilé Martínez de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Hoy toca hablar de calabazas. Una de las hortalizas más antiguas del mundo. Conocida en oriente y occidente desde hace miles de años, se empezó a cultivar para aprovechar sus pepitas antes que para comer su pulpa.

Se ha utilizado como recipiente, flotador, cabeza de espantapájaros, linterna de la noche de Halloween y calavera en las noches de ánimas ibéricas. Se convirtió en la carroza de La Cenicienta, en instrumentos musicales como la kora e incluso en la mascota del Un, dos, tres. Y, además, se come.

Sin embargo, pocas hortalizas han pasado tan desapercibidas en la gastronomía española y han sido tan vapuleadas por nuestra lengua: a nadie le gusta “que le den calabazas” o que le digan que es más soso que las mismas. No es justo.

Pero la noche de Los Santos Difuntos que la tele convirtió en Halloween toca hablar de los mitos y leyendas en torno a la calabaza.

Lo primero que viene a la cabeza cuando se habla de calabazas y leyendas es la linterna de Halloween o la Jack-o-lantern que decora las ventanas de las casas prefabricadas de barrios residenciales de EE. UU. y ahora también las de cualquier pueblo aragonés. Se han adoptado costumbres yanquis sin saber que también eran las de aquí al lado.

Las calaveras de calabaza son imprescindibles en las noches de ánimas de Radiquero, Adahuesca y otras poblaciones del Somontano de Barbastro, así como en el Sobrarbe (Huesca). También desfilan por las calles de algunos pueblos moncaínos aragoneses y sorianos, sin que nada haya tenido que ver ni Hollywood, ni la

tele, ni el tío Sam.

La leyenda de Jack, de origen irlandés, habla de un viejo tacaño y bebedor que se encontró con el diablo en una taberna la noche de las brujas. Jack, borracho pero listo, se las ingenió para que el diablo no se llevara su alma y le hizo prometer que no volvería hasta que pasaran diez años. Volvió al cabo de una década y Jack le volvió a engañar, haciéndole prometer que jamás tomaría su alma. A los años, el pendenciero bebedor murió. Pero ni en el cielo por buena pieza ni en el infierno, donde no podían robarle el alma, lo querían. Sin rumbo, Jack salió del averno por un camino frío y oscuro y el diablo, para que luego digan, le tiró un carbón ardiendo para que se iluminara. Jack lo metió en un nabo que iba comiendo, para que no se apagara con el viento, y vagó durante toda la eternidad con su preciada linterna. Al llegar a EE. UU, los irlandeses sustituyeron el nabo por la calabaza, ya que ahí había abundancia y además hacía mejor las veces de farol que el viejo nabo.

Pero su origen más antiguo se remonta a los celtas, quienes llevaban estas linternas para protegerse de los malos espíritus. Sin embargo, para Ángel Gari, etnólogo oscense especializado en la religiosidad popular, el origen de la calabaza en la noche de ánimas es mucho más amplio y no debe limitarse a la influencia celta. La calabaza es un símbolo de fertilidad en oriente y occidente y en nuestro folklore han influido tanto celtas como íberos, musulmanes, cristianos y judíos. Para Gari, no es casualidad que los peregrinos que hacen el Camino de Santiago que es el que recorren los difuntos según la tradición lleven una calabaza colgando.

Crema de calabaza violín con azafrán de Monreal del Campo



Foto: Cristina Arguilé Martínez.

Ingredientes:

- 1 calabaza violín
- Media Cebolla Fuentes de Ebro - DOP
- Vino blanco
- Caldo de pollo
- Nata líquida
- Sal
- Pimienta negra
- Tostones de pan frito
- Piñones
- Azafrán de Monreal del Campo

Preparación:

Pelar la calabaza, quitar las pepitas y trocear. Picar la cebolla. Rehogar todo con aceite de oliva. Salpimentar y añadir unas hebras de azafrán y un chorrito de vino blanco. Cuando el alcohol se ha volatilizado, cubrir con caldo de pollo. Una vez cocida la calabaza, añadir un poco de nata o leche y remover. Dejar que hierva un par de minutos y batir. Se sirve con unos piñones tostados y unos tostones de pan frito que se incorporan justo a la hora de comer.

Severo, Leonardo, Winoc y Beatriz.
FIESTA EN: Nigüella.

6

LUNES

Ernesto, Engelberto, Herculano, Amaran-
to, Florencio, Wilibrord y Carina.

7

MARTES

Godofredo, Diosdado I, Severiano,
Carpóforo y Victorino.

8

MIÉRCOLES

Nuestra Señora de la Almodena,
Salvador, Teodoro, Orestes, Ursino,
Agripino, Eustolia.
FIESTA EN: Alquézar.

9

JUEVES

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

nov

dic

San Martín de Tours

En Aragón se celebra la festividad de San Martín de Tours en muchas localidades. Es el caso del barrio de Santo Domingo y San Martín de Huesca, donde tiene lugar una semana de festejos para venerar al santo con comidas populares en la plaza del Justicia. También se festeja en **Nueno** con rondas, bailes y chocolatadas.

En **Albalate de Cinca**, el domingo más próximo al 11 de noviembre, se celebra la tradicional

comida que se recuperó en los años 70 y que se organizaba desde el siglo XVIII. Se prepara un menú como el de aquella época que incluye un almuerzo con bacalao y judías y carne de cordero a mediodía.

En **Castellote** hay muestra de productos de la tierra (guirlaches, conservas, tortas de pimiento, buñuelos, membrillos, licores caseros, etc.).

Día europeo del enoturismo

El Día Europeo del Enoturismo lo celebran las denominaciones de origen aragonesas vinculadas al vino con diferentes actividades.

La Ruta del Vino Somontano organiza atractivas catas y actividades en los restaurantes de la zona durante las tres primeras semanas de noviembre para celebrar, a lo grande y durante casi un mes este día. Catando Somontano te invita a participar en más de 30 originales propuestas gastronómicas. Catas tapeo, cenas, comidas, maridajes culturales, cursos de cata, showcookings, rutas turísticas... Todo ello en una larga lista de bodegas y restaurantes de la Ruta del Vino Somontano. En ese marco, se celebra el acto central, "Barbastro Ciudad del Vino" en la Plaza del Mercado de **Barbastro** con varias catas, maridaje de vinos y tapas, así como una actuación musical.

En la Denominación de Origen Protegida Campo de **Borja** se lleva a cabo una degustación gratuita de garnachas en el Monasterio de Veruela, donde se encuentra la sede del Museo del Vino de esta denominación de origen. También se organizan visitas a bodegas.

En **Cariñena** el protagonista es el Bus de la Ruta



del Vino Campo de Cariñena que sale de Zaragoza y realiza distintas visitas a lo largo de su recorrido, tanto a bodegas como al patrimonio artístico y cultural delo entorno.

En **Calatayud** también se recorre la comarca con su autobús turístico con rutas temáticas como el Bus del Vino y el Mudéjar, el Bus del Vino y la Naturaleza y el Bus del Vino y los Museos.

Fira de San Martín

Lascuarre celebra una nueva edición de su feria ganadera, jornada que tiene origen en la Edad Media. Los visitantes podrán visitar un mercadillo de artesanía y productos de la zona y muestra ganadera. La actividad comercial se rodea de actividades como hinchables infantiles, el tradicional juego de "El Cacho", exposiciones y servicio de bar, panadería y carnicería para degustar asados a la brasa en hogueras.



León el Grande, Andrés Avelino, Noé,
Tiberio, Demetrio, Ninfa, Florencia,
Trifena y Trifosa.

10

VIERNES

Martín de Tours, Menna, Valentín, Feliciano, Atenodoro, Cristiano y Verano.

11

SÁBADO

Josafat, Millán de la Cogolla, Nilo, Rufo
y Renato.

FIESTA EN: Artieda, Belchite, Grisén,
Morata de Jiloca, Nuez de Ebro, Osera
de Ebro, Salillas de Jalón, San Martín,
Torrellas, Villadoz, Albalate de Cinca,
Charo, Monmesa, Yéqueda, Nueno,
Belsué y Belsierre.

12

DOMINGO

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

nov

dic

Lakerter íbera en Andorra



Durante el segundo fin de semana de noviembre, **Andorra** vuelve al siglo II a.C., y se convierte en un auténtico poblado íbero con la celebración de la XV Feria Lakerter Ibera, declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón. Se puede asistir a representaciones teatrales, lucha de gladiadores, ritos religiosos, representaciones del vivir cotidiano. Desfiles de los diferentes clanes, bailes rituales y tradicionales, así como actividades para niños.

Se celebra también el concurso de tapas íberas en los bares y restaurantes del municipio, donde elaboran tapas de temática íbera, adaptando el uso de alimentos que se utilizaban en la época.

Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas

La semana Gastroalimentaria de las **Cinco Villas**, que alcanza este año su duodécima edición, busca dar a conocer y promocionar cada año un producto característico de la zona. En ediciones pasadas se congregan en esta cita más de 1.500 personas, que participan en las más de 30 actividades programadas, que están destinadas al público y consumidor en general, a escolares, y profesionales de la hostelería y el turismo.

Los establecimientos de la zona elaboran menús especiales con productos locales para la ocasión.

TAPAS DE CONCURSO Concurso de tapas de Zaragoza y provincia

Zaragoza es el escenario de una nueva edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia en noviembre. Toda una oportunidad para descubrir un mundo de alta gastronomía en pequeñas porciones ya que los muchos establecimientos que participan ofrecen auténticos bocados de imaginación y sabor.

Entre todos los establecimientos participantes, que presentan una media 250 propuestas al concurso, preparan más de 50.000 tapas para atender a toda la demanda de los ciudadanos y de los visitantes, que pueden adquirir cada bono de 3 tapas más 3 consumiciones a un precio cerrado. Y las variedades están garantizadas, pues la organización, a cargo de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia, contempla diversas categorías. El concurso da un papel protagonista a los ciudadanos que forman un jurado popular que puede votar por su tapa favorita.

Concurso de tapas de Caspe

La Asociación Profesional de Empresarios de **Caspe** (APEC) organiza durante la segunda quincena del mes de noviembre su tradicional concurso de tapas. Un concurso ya consolidado que comenzó en 2012 y en el que participan una decena de establecimientos que ofrecen a precio cerrado su tapa o tapa más consumición.



Estanislao de Koska, Leandro, Diego de Alcalá, Eugenio de Toledo, Nicolás I y Ennata.

13

LUNES

Eugenio T., Filomeno, José Pignatelli, Serapión, Clemente, Veneranda y Adeltruda.

14

MARTES

Alberto Magno, Eugenio, Leopoldo, Abibo, Luperio y Didier.

15

MIÉRCOLES

Gertrudis la Magna, Roque González, Margarita de Escocia, Edmundo, Rufino y Valerio.

16

JUEVES

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

nov

dic

III Jornadas gastronómicas Juan Altamiras



En el mes de noviembre se celebra la tercera edición de estas jornadas gastronómicas que se prolongarán hasta final de año. Se trata de la oportunidad de conocer el recetario de Juan Altamiras, reinterpretado por los más prestigiosos chefs aragoneses. Estos cocineros son los Embajadores Juan Altamiras, profesionales que han investigado la obra del cocinero y fraile aragonés del siglo XVIII y la han trasladado a sus cocinas actualizando y versionando el recetario original.

Paralelamente, se ha puesto en marcha la Ruta turística y gastronómica Juan Altamiras, recorriendo establecimientos hosteleros de las comarcas de **Valdejalón**, **Campo de Cariñena** y **Campo de Belchite** por la provincia de Zaragoza.

III Concurso “Croquetas de amor moderno”

Teruel celebra la tercera edición del concurso “Croquetas de amor moderno” en el que, durante diez días, los establecimientos participantes llenarán sus cocinas de amor y modernismo, elaborando una ración de croquetas que enamore a quien las deguste. Durante esos días, la iniciativa gastronómica propone un “c(r)oqueo” por la ciudad. La ración se compone de cuatro croquetas y se acompañará en este caso con un vino de Teruel, todo a un precio cerrado. Teruel se impregna este mes de noviembre de amor y modernismo ya que durante esos días se celebra también la semana modernista.

Ruta del Perolico



La Asociación Provincial Teruel Empresarios Turísticos organiza la Ruta del Perolico en la que se realizan diferentes guisos. Con esta ruta, que se celebra en el mes de noviembre y en distintos periodos del año, se busca sorprender tanto a los turolenses como a las personas que durante estos días visitan la provincia, ofreciendo una propuesta gastronómica atractiva y diferente para afrontar mejor los días fríos y húmedos del otoño en los que apetece degustar platos de cuchara.

Los protagonistas son los platos de nuestra cocina tradicional, como guisos, cremas, calderetas, potajes o legumbres, pero convertidos en tapa y servidos en el tradicional perolico de cerámica de Teruel, que se pueden degustar en los establecimientos de **Teruel** y de la provincia que participan en la ruta.

Además, los productos de la matanza son el acompañamiento perfecto, tan propios de esta época del año. La mayoría de los bares ofrecen una segunda tapa con los derivados cárnicos que se obtienen del cerdo. La ruta está planteada para todos los bolsillos, ya que se ofrecen tapas a precios muy asequibles. Además, muchas de las recetas que se presentan son aptas para celíacos.

Feria de Productos y Servicios del Medio Rural



El tercer fin de semana de noviembre, **Aguaviva** organiza su Feria de Productos y Servicios del Medio Rural. Año tras año ha ido adquiriendo empaque e importancia convirtiéndose en un referente para los expositores, tanto ganaderos y de maquinaria agrícola, como de productos regionales. La feria recibe unos 200 expositores en total. Destaca el Pabellón de Ganadería, donde se podrán conocer las diferentes razas autóctonas que podemos encontrar en el territorio aragonés, la zona de stands con productos de alimentación, empresas de servicios o la mini-feria de la cerveza artesana, el área de maquinaria agrícola y ganadera, y la amplia zona de venta ambulante.

Isabel de Hungría, Hilda, Victoria, Acisco,
Gregorio Taumaturgo, Alfeo y Zaqueo.

17

VIERNES

Odón, Román, Amando, Bárula, Aurelio,
Alda y Carolina Kózka.

18

SÁBADO

Fausto, Feliciano, Crispín, Abdías, Rafael
Kalinowsky de San José, Azas e Inés
de Asís.

FIESTA EN: Asín, Orera, Lascellas,
Ponzano y La Puebla de Castro.

19

DOMINGO

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Fiesta del final de la vendimia en Paniza

La Fiesta del Farcino marca el final de la campaña de la vendimia en **Paniza**. La Asociación de Mujeres el Muro, en colaboración con el ayuntamiento, organiza esta cita que consiste en una cena popular, cuyo menú suele ser a base de las tradicionales migas con uva y asado o pescado. A continuación, se celebra un sorteo de regalos y un bingo concluyendo la fiesta con un participativo baile, con barra libre que anima la noche.



Feria de artesanía en Naval

La localidad de **Naval** celebra a mediados de noviembre su Feria de Artesanía. En ella, artesanos de la provincia de Huesca exponen sus productos agroalimentarios, licores, cerámicas, textiles y útiles del hogar. En torno a la plaza Mayor y calles aledañas se disponen os alrededor de 80 puestos que todos los años acuden a esta cita. Esta feria se recuperó en el año 2000. Históricamente se celebraba el tercer domingo de noviembre. Los vecinos de las diferentes comarcas colindantes se acercaban hasta Naval para intercambiar productos que, en ocasiones, eran difíciles de encontrar.

A varear la oliva

La recogida de oliva se realiza pasado el otoño, en torno al 20 de noviembre. Es en estas fechas en las que el frío ya se deja notar cuando los campos de olivo viven una actividad frenética en su recogida. Se trata de una tarea laboriosa porque para elaborar un aceite de calidad es necesario recoger la aceituna desde el mismo árbol. Para ello se utiliza bien el sistema tradicional del vareado o bien el "paraguas", otra manera más mecanizada que se ha incorporado en los últimos tiempos.

Nunca se debe de mezclar esta aceituna del árbol, el fruto en perfectas condiciones con la que se encuentra en el suelo que ha caído con su propio peso.

Una vez llega a la almazara para su molturación, la aceituna se limpia para eliminar las hojas o los pequeños trozos de rama. Si se ha recogido con malla y ha habido niebla ese día, hay que darle una ducha a la oliva cuando llega. A continuación, se pesa y se pone en una torva para su molturación. Allí la oliva espera, hasta un máximo de 12 a 18 horas, para pasar al molino.

De la oliva se muele todo el fruto, incluso el hue-

so. Después se pasa a las batidoras donde se elabora una pasta a unos 30 grados de temperatura. El siguiente paso es la separación entre el aceite y el agua del orujo mediante una centrifugadora horizontal. El óleo cae por decantación a una pila donde permanece en reposo entre 15 y 20 días. Con este reposo se consigue que las partículas de agua se queden en el fondo antes de proceder al envasado.

El mejor aceite de oliva en una cosecha es el primero porque es más afrutado y se mantiene mucho más.



el 26 de noviembre se celebra el Día Mundial del Olivo con la finalidad de proteger y preservar un árbol emblemático que según la UNESCO es símbolo inequívoco y universal de paz, sabiduría y armonía.

Octavio, Félix de V., Edmundo, Adventor,
Dasio, Benigno y Simplicio.

20

LUNES

Presentación de Nuestra Señora, Félix
de Valois, Clemente, Honorio, Esteban y
Heliodoro.

21

MARTES

Cecilia, Apfias, Filemón,
Pragmacio y Rogerio.

22

MIÉRCOLES

Clemente I, Columbano, Sisinio, Felicitas
y Lucrecia.
FIESTA EN: Santa Cilia.

23

JUEVES

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

nov

dic

XXIII Certamen de Restaurantes de Zaragoza

Cerca de 30 establecimientos de la capital aragonesa y provincia forman parte de este evento gastronómico tan esperado que comienza en octubre y se prolonga durante todo el mes de noviembre. Los restaurantes preparan unas propuestas gastronómicas que oscilan entre 30€ y 50€ con bebida incluida. Como en ediciones anteriores, se conceden varios premios elegidos por un jurado especializado formado por profesionales de la hostelería, el turismo y la industria agroalimentaria.

El certamen, que cada año tiene una gran acogida, también presenta otros atractivos como el recetario que Horeca Restaurantes Zaragoza edita y pone a disposición del público en las Oficinas de Turismo de la ciudad.

Los productos de noviembre

Noviembre es un mes de muchos cambios en la alimentación. Por ejemplo, en el consumo de vegetales. Es cuando más protagonismo tienen las crucíferas (col, lombarda, coliflor, brócoli...), la alcachofa, la escarola o el apio. Las espinacas siguen teniendo mucha presencia en los mercados y fruterías, como la berenjena y las endivias. Eso sí, nos empezamos a despedir de la calabaza. En cuanto a las frutas, no hay tanta variedad como en verano. Los cítricos empiezan a tener protagonismo de la mano de mandarinas, naranjas y limones, mientras que las manzanas, las uvas o los plátanos no desaparecen de los lineales.

En cuanto a los pescados, a partir de noviembre se suelen pescar las mejores lubinas salvajes y buenas vieiras. También están en su mejor momento la dorada, el salmonete o los berberechos. Para los productos cárnicos es un buen mes para dirigir la mirada hacia la caza: ciervo, corzo, liebre, perdiz...



Conejo escabechado

Ingredientes para 4 personas:

- 1 conejo
- ½ l. de vinagre
- 1 l. de agua
- ½ l. de aceite de oliva virgen extra
- ½ kg. de olivas negras
- 1 cebolla
- 4 pepinillos
- 1 pimiento morrón
- 2 ramas de tomillo
- 2 ramas de hinojo
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- Sal

Preparación:

Trocee y sazone el conejo para seguidamente colocarlo en una cazuela. En este mismo recipiente ponga todos los ingredientes que aparecen referenciados, teniendo en cuenta que la cebolla debe estar troceada, los pimientos a tiras y los pepinillos cortados a rodajas. Ponga todo el conjunto al fuego y déjelo cocer durante una hora aproximadamente. Transcurrido ese tiempo el plato estará listo, pero deberá retirar las ramitas de las hierbas aromáticas antes de servirlo en la mesa.



Jueves y viernes, de pinchos

Juepicho es una combinación de los vocablos jueves y pincho que, en **Zaragoza**, en las zonas hosteleras de la calle Heroísmo y del barrio de la Magdalena (calles de san Jorge, Mayor y Estudios), se ha consolidado plenamente en muy pocos años.

Los establecimientos han ajustado su oferta de tapa y vino o caña de cerveza y la acogida, sobre todo entre los más jóvenes, ha sido muy buena. De hecho, si el tiempo acompaña, estas zonas de tapeo de Zaragoza están abarrotadas y los bares prácticamente agotan sus existencias. Pero iniciativas de este tipo hay más. La última es la que protagonizan varios establecimientos próximos a la plaza de toros que se han unido para poner en marcha el 'Jueves torero', un proyecto gastronómico que pretende relanzar una de las zonas más emblemáticas de Zaragoza. Cada negocio se centra en dos o tres especialidades de su cocina y se puede disfrutar de una oferta que incluye tapa y bebida (vino o caña de cerveza).

Iniciativas como estas también hay en localidades como **Alagón**. La asociación de comerciantes organiza 'Alagón con sa-boor'. Todos los jueves los vecinos van "a la caza del pincho".

Zgz Cachopo Fest

Durante el mes de noviembre vuelve a **Zaragoza** y provincia el Zgz Cachopo Fest. El cachopo, seña de identidad de la gastronomía asturiana, ha llegado a Zaragoza para quedarse. Se conoce, sobre todo, con ternera, jamón y queso, pero hoy en día las propuestas son amplias e incluyen grandes dosis de creatividad. Hay que tener en cuenta el tipo de carne, el relleno, la calidad del rebozado, la presentación del plato e incluso la guarnición. Con tales antecedentes, este producto se convierte en el protagonista absoluto de este evento gastronómico.

Una cita para disfrute de las propuestas y sugerencias en bares y restaurantes en la capital aragonesa y en su provincia. Una acción donde el tamaño no importa y también se pueden presentar además de los de tamaño XXL, opciones de cachopín o mini cachopín formato tapa así como cualquier formato que la mente de nuestros cocineros pueda desarrollar.

Tiempo de hinojo

Hay poca costumbre de comer hinojo, salvo en regiones concretas como la costa del Mediterráneo. Este bulbo, que siempre ha crecido espontáneamente en las laderas de caminos y carreteras, se reconoce fácilmente porque, cuando florece, sus frutos —las semillas— desprenden un olor anisado característico. Por esta particularidad, la mayoría de los cultivos de hinojo se destinan a producir esencia, que obviamente se concentra principalmente en los frutos. De la planta de hinojo fresca se come el bulbo, de color blanquecino o verde muy claro. Si está crujiente, también se provecha el tallo. Se trata de una hortaliza parecida a una cebolla, aunque su sabor es bastante más dulzón. De la planta seca, se aprovechan las semillas, ricas en aceites esenciales. Son muy empleadas como condimento de estofados, principalmente de legumbres, a las que suaviza el sabor y hace menos indigestas.



El hinojo en la cocina

En la cocina, el hinojo funciona principalmente como condimento y especia. Se añade como aromatizante a encurtidos, salsas variadas y aliños para ensaladas. Tanto el tallo cortado como el bulbo o las semillas del hinojo se emplean para aderezar sopas, verduras, carnes y sobre todo pescados, a los que acompañan muy bien y dan un toque anisado.

Nuestra Señora de los Milagros, Basileo,
Acacio, Facundo, Primitivo, Valeriano,
Virgilio y Bitilda.

27

LUNES

Jaime de la Marchía, Honorato, Honesto,
Sóstenes, Rufo, Capradio y Mansueto.

28

MARTES

Iluminada, Saturnino, Sisinio, Paramón,
Filomeno y Demetrio.

29

MIÉRCOLES

Andrés, Troyano, Cástulo, Constancio,
Maura y Justina.

30

JUEVES

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

nov

dic

SLOWDRIVINGARAGON



Ruta Puertos
del Silencio (Teruel).



turismo
sostenible



12 diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ARAGÓN

6 de diciembre Día de la Constitución Española / 8 de diciembre Día de la Inmaculada Concepción / 25 de diciembre Natividad del Señor

noviembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Jornadas de la Matacía

La matacía es una tradición con gran arraigo en Aragón. En las décadas de los años 60, 70 y 80 los lomos, chorizos, morcillas o pellas del cerdo llenaban las despensas de los hogares por estas fechas. El sacrificio era todo un acontecimiento para su posterior aprovechamiento gastronómico. Otros productos de la matacía son los fardeles, güeñas, butifarra, morcillón, bolas o longanizas.

Albelda, Bierge, Colungo, Alquézar, Loscorrales, Formiche, Gea de Albarracín, Valderrobres o La Fresneda, Nonaspe, Fuentes de Jiloca, Villarroya de la Sierra y Villanueva de Jiloca o Murero son algunos de los pueblos donde en los últimos años se han programado actividades culturales asociadas a la recuperación de la esencia de la matacía.

Fiesta del mondongo en Estadilla

La localidad de **Estadilla** celebra la tradicional Comida Popular del Mondongo en el polideportivo, organizada por la sociedad L'Aurora de Estadilla. El menú suele incluir platos como judías con careta y chorizo, longaniza y costillas. En los días previos a la comida, voluntarias y voluntarios de la socie-

dad L'Aurora se dedican a "mondongear" y a elaborar, de una manera tradicional, los productos que se consumirán en esta jornada. Este evento congrega a numerosos vecinos de la localidad y a visitantes que aprovechan estos días de fiestas para volver a su localidad natal.

1 DE DICIEMBRE

Patatas asadas y Panicos

Las localidades de **Calatayud** y **Barbuñales**, celebran fiestas el 1 de diciembre. Con motivo de la festividad de la Purísima, en la capital bilbilitana, se enciende en el barrio del mismo nombre una hoguera donde se asan patatas. En Barbuñales, los vecinos procesionan hasta la ermita y tras la ceremonia reparten los 'panicos', unos panecillos con granos de anís.



Eloy, Olimpiades, Nahum, Edmundo Campión, Roberto Southwell, Natalia y Cándida.

FIESTA EN: Torres de Berrellén.

1

VIERNES

Bibiana, Ponciano, Nono, Elisa, Aurelia, Mariana, Paulina y Adria.

FIESTA EN: Calatayud.

2

SÁBADO

Francisco Javier, Sofonías, Galgano, Ambico, Casiano, Claudio, Mauro, Hilaria, Magina y Atalia.

3

DOMINGO

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



4 DE DICIEMBRE

El bautizo del alcalde

Monzón y Pueyo de Santa Cruz, celebran el “bautizo del alcalde”, una arraigada tradición que tiene su origen en la guerra de secesión catalana y que dejó como legado sociocultural el reconocimiento de Santa Bárbara como patrona de estos municipios.

Como muchos habitantes huyeron en la contienda, la regresar a su pueblo decidieron elegir a un nuevo alcalde y se decantaron por un vecino de gran valía que era morisco, que tuvieron que bautizar. En recuerdo de ese acontecimiento histórico, desde el balcón del ayuntamiento se arrojan dulces, castañas, frutos secos y golosinas.

En Pueyo de Santa Cruz también celebran esta jornada con el encendido de una gran hoguera en la que se asan diferentes productos que reparten entre el público.

6 DE DICIEMBRE

San Nicolás en Aragón

Santa Cilia y Somanés, para San Nicolás los niños recogen huevos, patatas y judías mientras entonan una canción cuya letra dice: “San Nicolás está en las puertas, aguardando las respuestas, si nos dan o no nos dan, la gallinita lo pagará”.

Tardienta, los miembros de la cofradía de San Nicolás confraternizan en una comida después de asistir a misa en la ermita de Santa Lucía.

Uncastillo, En estas fechas, la asociación de mujeres El Cuco ofrece una completa muestra de repostería.

Murero en este pueblo de la comarca de Daroca se celebra una merienda a base de productos de la matacía.

La trufa, protagonista en Fitrut

La localidad turolense de **Sarrión** rinde homenaje en las fechas cercanas al Puente de la Constitución a la Trufa con la Feria internacional de la Trufa (FITRUT). Conferencias, demostraciones de búsqueda de trufas con jabalina y perros entrenados para ello, degustaciones, concursos gas-

tronómicos y concursos para incentivar el consumo de la trufa conocido como el «diamante negro». La recolección de la trufa negra se hace entre los meses de noviembre y marzo, y es importante que haya existido buena temporada de lluvias.

El diamante negro de Aragón

Tuber melanosporum. La trufa negra es uno de los tesoros más preciados. La naturaleza vela su mejor joya resguardándola bajo el abrigo de la tierra. De noviembre a marzo, el alumbramiento de las emperatrices subterráneas acontece en torno a un mágico proceso que convierte a los truficultores en auténticos demiurgos poseedores del más enigmático hallazgo: el diamante negro.

Rara, exquisita, endiablada, prohibida... La historia de la trufa se abre camino entre un bosque de mitos y leyendas. Apreciada por los egipcios, griegos y romanos la utilizan en sus célebres orgías, en virtud de su potencial afrodisíaco. La Edad Media la maldijo y la convirtió en viva manifes-

tación del demonio. La ilustración la rescató de las tinieblas convirtiéndola en un emblema del lujo, un símbolo de poder reservado sólo para las mejores mesas.

Un lujo efímero. Cinco meses escasos, de noviembre a marzo, para deleitarse con el abanico de sensaciones que despliega la trufa. Su excepcional perfume, intenso y delicado, que varía según el estado de madurez, y su extraordinario sabor, la convierten en la reina de la gastronomía, y como tal se valora en los mercados. Los imperios de la trufa. De la tierra al plato. Sibaritas, eruditos del paladar y amigos del placer peregrinan hasta Aragón, donde están Graus, Sarrión y la zona del Moncayo, cunas y capitales de la trufa.

Bárbara, Juan Damasceno, Juan Calabria,
Teófanos, Anón, Bernardo, Ada y
Bertoaria.

4

LUNES

Dalmacio, Sabas, Pelino, Grato, Crispina
y Elisa.

5

MARTES

FIESTA EN: Camañas, Cosa, Rillo,
Villanueva del Rebollar, Alcalá de Ebro,
Clarés de Ribota, Figueruelas, Gotor,
La Zaida, Maleján, Morata de Jalón,
Novallas, Santa Cruz de Grío, Santa Cruz
de Moncayo, Terrer, Urriés, Valpalmas,
Vierlas, y Villafranca de Ebro, Barbuñales,
Barbués y Castellflorite.

Nicolás de Bari, Pedro Pascual, Mayóric
co, Policronio, Dativa, Leoncia, Asela.

FIESTA EN: Aragón. Día de la Constitu
ción. Casbas de Huesca.

6

MIÉRCOLES

Ambrosio, Martín, Eutiquiano, Agatón,
Policarpo, Siervo y Fara.

FIESTA EN: Puendeluna, Velilla de Ebro
y Azuara.

7

JUEVES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

La trufa negra

por Academia Aragonesa de Gastronomía

La trufa negra (*Tuber melanosporum*) es un hongo ectomicorrízico que fructifica de modo hipogeo (bajo tierra). Es muy apreciado en la “alta cocina” por sus propiedades organolépticas, por lo que puede llegar a alcanzar hasta los 1.000 euros/kg (precio al productor). Fructifica de forma silvestre en los bosques abiertos de quercíneas en el sur de Europa (y particularmente en los de gran parte de Aragón), aunque en la actualidad, la mayor parte de la producción de trufa negra se recolecta en plantaciones realizadas con plántulas previamente inoculadas en condiciones controladas.

El cultivo de trufa negra ha avanzado mucho en las últimas décadas y se ha extendido en el ámbito mundial, siendo España actualmente el primer productor gracias al éxito del cultivo en Aragón, que tiene actualmente unas 12.000 ha. plantadas.

Las principales zonas de producción de trufa se emplazan en las áreas señaladas como aptitud moderada-alta (verde-morado) de los mapas de potencialidad creados por el CITA en colaboración con las tres diputaciones provinciales. Los resultados de estos estudios han determinado que la extensión de territorio con potencialidad para el cultivo de trufa negra en Aragón supera los 2 millones de hectáreas.

Con los datos existentes, se podría estimar que casi la mitad de la trufa negra del mundo proviene de Aragón. Este hecho se debe a la gran extensión de plantaciones y al aumento de conocimiento sobre su manejo agrario, independientemente del clima, que se traduce en una estabilidad, o aumento, en la producción cada temporada; contrariamente a lo que sucede en los otros dos países de tradición trufera, Francia e Italia, que dependen en gran manera del clima. En los últimos años la producción aragonesa es creciente, y se estima entre 80 y 130 toneladas, con unos precios medios de 350-400 euros/kg pagados al productor. Se espera que esta producción aumente en los próximos años por las nuevas plantaciones que todavía no han entrado en producción.

Sin embargo, la aportación económica de la trufa al medio rural no se queda en la mera venta entre productor e intermediario, sino que también se nutre de un entramado de actividades empresariales que está floreciendo al mismo ritmo que se incrementa la propia superficie plantada. Así, se pueden citar: los viveros especializados en producir plantones micorrizados con la trufa negra; las empresas de sustratos para la realización de los “nidos truferos”; el personal de apoyo que se contrata en las plantaciones más grandes para tareas de poda, escarda, recolección, etc.; las empresas de transformación y de venta de productos trufados; los adiestrados y vendedores de perros truferos; las empresas de restauración especializada en trufa y en “trufiturismo”; y un largo etcétera. Indudablemente, por la propia trufa y por toda la actividad que genera a su alre-

dedor, hace que no se trate de un mero producto agrario, sino que se puede considerar una actividad vertebradora del territorio.

Estas actividades están ayudando a fijar población en zonas rurales despobladas de todo el este de España, debido a su buen funcionamiento en tierras altas y montañosas mediterráneas con suelos pobres y climas duros. El cultivo de trufas también proporciona beneficios ambientales no comerciales, ya que contribuye a forestar tierras agrarias con especies de árboles autóctonas de la región mediterránea (*Quercus ilex*, *Quercus faginea*, etc.), que actúan, además, como sumideros de carbono, reducen el riesgo de incendios, incrementan la biodiversidad, etc. ofreciendo un amplio elenco de servicios ecosistémicos.

Sin embargo, y a pesar del potencial productivo que tiene Aragón en el mercado mundial de la trufa, en este sector concurren una serie de circunstancias sobre las que existe una oportunidad de mejora, que permitirá desarrollar un proceso de profesionalización y organización enfocado a potenciar la comercialización y la valorización del producto, así como su promoción para consumo interno.

Producto estacional, perecedero, en una región con poca trayectoria de procesado de producto y falta de tradición de consumo. La temporada de trufa negra o *Tuber melanosporum* en España, va de diciembre a marzo, aunque el corazón de la temporada se centra en los meses de enero y febrero.

A la estacionalidad del producto, se suma que la trufa es un producto muy perecedero que, además, pierde gran cantidad de peso durante el almacenamiento. Este aspecto, unido a su alto precio, da lugar en muchas ocasiones a que se genere mucha “prisa por vender” y contribuye a una desorganización del mercado.

Además, España no tiene apenas consumo interno de trufas por falta de tradición, por lo que nuestro país está expuesto a los precios de las zonas de consumo real, que son Francia e Italia principalmente.

Hasta hace 3 años, la demanda de producto era superior a la oferta, por lo que la mayoría de producto se exportaba en fresco, y el sector productor se concentró en aprovechar su conocimiento y experiencia para aumentar la producción.

En la actualidad, la oferta y la demanda se han igualado, y se evidencia la necesidad de empezar a trabajar en la transformación de producto. Aragón apenas procesa el 2-3% de su producción de trufa.

Y aunque la transformación afecta a la calidad de la trufa y debe de reservarse para trufas de menor valor, lo cierto es que este tipo de trufas representan un porcentaje alto de la producción total. Desarrollar por tanto avances en esta línea contribuiría a desestacionalizar el producto, mejorar su vida útil, generar nuevas oportunidades de trabajo y empleo, y aumentar el valor añadido que se queda en la región.

13 DE DICIEMBRE

Santa Lucía

La festividad de Santa Lucía se celebra en bastantes pueblos de Aragón con actos en los que la gastronomía tiene un gran protagonismo, como en **Josa** y **Paracuellos de Jiloca**. En **Bailo**, las niñas recogen comida por las casas y cantan por las calles el estribillo: "Ángeles somos y del cielo venimos". En **Agüero** se festeja a la patrona con una chocolatada y, en **Villanúa**, también hay fiesta alrededor de una buena mesa. Por último, en **Fonz**, en la calle Santa Lucía, se preparan hogueras con reparto de vino, longaniza y chocolate.

Ya llega la Navidad

Peralta de Alcofea acoge una nueva edición de Navidulce, su muestra gastronómica de Navidad. Las categorías de los platos son entrantes y primeros, tortillas y segundos, postres y dulces. Se puede participar con el número de platos que se desee y a todos los participantes se les entregará un obsequio, además de entrar en un sorteo de regalos.

El Grado celebra una nueva edición del Mercadillo Navideño organizado por la Asociación de vecinos de El Grado y el Ayuntamiento. La cita es en la plaza de España en torno a una gran hoguera que se enciende a primera hora. Una veintena de puestos se distribuyen alrededor de la plaza ofreciendo objetos de artesanía y regalo, longaniza a la brasa, quesos y conservas.

En **Monzón** se celebra, a mediados de diciembre, la Feria de Ideas para Navidad (Navideas). Esta cita incluye la presencia de un mercadillo navideño en la plaza Mayor con puestos de alimentación, complementos, ropa, juguetes, calzado... Además, se desarrollan talleres infantiles, actuaciones de magia, clases de cocina navideña y hay sorteos de regalos para los más pequeños.



Mercadillos navideños de Aragón

La plaza del Pilar vuelve a ser el centro de la Navidad en **Zaragoza** por la ambientación y la programación que el ayuntamiento de la ciudad ha organizado. La muestra navideña cuenta con 40 casetas donde se puede encontrar desde artesanía hasta oferta gastronómica con productos de la tierra.

Además del Belén gigante, las carrozas de los Reyes Magos, la casa del poblado de Papá Noel, hay decoración navideña con espectáculo de luz y sonido y atracciones infantiles. La pista de hielo y el descenso de trineos son de las más visitadas.

En **Huesca** se celebra la Navidad con actividades para todos. La iluminación navideña está en más de 30 calles de la ciudad y en el centro neurálgico se puede visitar la feria de productos ar-

tesanos, numerosas instalaciones de atracciones infantiles y una gran pista de hielo para patinar.

La agenda cultural está repleta de actividades para toda la familia en "Menuda Navidad" así como instalaciones culturales y actuaciones musicales.

La Feria de Navidad de **Teruel** se celebra en el Palacio de Exposiciones y Congresos actividades infantiles como castillos hinchables, tobogán gigante, talleres creativos, concursos y manualidades. El precio de la entrada es de dos euros para los niños, mientras que la entrada de los acompañantes adultos es gratuita. La recaudación se destinará a instituciones benéficas. La plaza del Seminario acoge el belén viviente que, desde hace más de 25 años, organiza el Ayuntamiento de Teruel en el Centro Histórico de la ciudad.

Dámaso I, Sabino, Daniel el Estilita,
Eutiquio, Funciano, Barsabás, Victorio
y Trasón.

11

LUNES

Nuestra Señora de Guadalupe, Juana
Francisca Fremiot de Chantal, Dionisia, y
Hermógenes.

12

MARTES

Lucía, Otilia, Autberto y Eustracio.

13

MIÉRCOLES

Juan de la Cruz, Nicasio, Abundio,
Arsenio, Isidoro, Espiridión, Pompeyo,
Dióscoro y Eutropia.

FIESTA EN: Azara y Santa Engracia.

14

JUEVES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Poncho de invierno

Ingredientes para 4 personas:

- ½ kilo de orejones de melocotón
- membrillos asados al horno
- ½ kilo de higos
- ½ kilo de manzanas
- ½ kilo de ciruelas pasas
- ½ kilo de miel
- 1 rama de canela
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 2 litros de vino tinto
- ½ vaso de anís

Preparación:

Poner a calentar el vino con el azúcar, la miel y la canela. Cuando esté a punto de hervir retirar la rama de canela e incorporar la fruta troceada. Cocer durante una media hora sin dejar que llegue a hervir, removiendo continuamente. Añadir el anís, encender el vino poncho, seguir removiendo con una cuchara y esperar a que se extinga la llama. Dejar que se enfríe un poco antes de empezar a comer la fruta y a beber el poncho.



El llamado poncho de invierno es típico de las fechas navideñas, sobre todo, en el norte de Aragón. En las casas, es tradición tener preparada esta bebida con la que agasajar a las visitas que

llegan para festejar las fiestas. En la comarca del Alto Gállego se servía para que los antepasados llevaran mejor el frío invierno y en Biescas se organizan talleres para aprender a elaborarlo.

Punchacubas: Feria del Vino Artesano

En la plaza Mayor de **Aínsa** se celebra esta fiesta dedicada a los vinos artesanos de Sobrarbe, con degustación de vinos, hogueras, elaboración de alimentos y catas de vinos.

El vino ha sido desde siempre un elemento esencial en el Sobrarbe debido a su importancia en la dieta de los labriegos y pastores de la zona.

Para recuperar la tradición se enciende una hoguera en la plaza Mayor, alrededor de la cual se colocan los diferentes productores con sus caldos. Estos caldos son catados por los asistentes que dan su voto a los tres que consideran mejores.

La elaboración casera de vino forma parte de la cultura de la comarca desde hace siglos. Con el paso de los años se ha ido perdiendo la costumbre de prepararlo en casa, pero aún quedan familias que conservan la fabricación casera. Estos vinos son los protagonistas en el PUNCHACUBAS, la feria del vino artesano de Aínsa, denominada así en honor a la acción de pinchar el barril.

En Aínsa, cada una de las casas pinchaba el barril con



su vino e invitaba a vecinos y amigos a disfrutar de los caldos de la cosecha que correspondiera. Una bonita tradición que se mantiene en el tiempo gracias a esta celebración.

Durante la celebración también se ofrece una degustación de algún plato de antaño: cocido montañés, crema de calabaza, hígado encebollado, nabos con patatas, etc.

Nina, Valeriano, Celiano, Faustino,
Cándido, Maximino, Urbez y Cristiana.
FIESTA EN: Novillas.

15

VIERNES

Adelaida, Valentín, Naval, Ananías,
Azarías, Misael de Babilonia, Ireión, Ado
y Albina.

16

SÁBADO

Yolanda, Lázaro, Juan de Mata, Florián,
Franco de Siena, Bega, Olimpiades y
Vivina.

17

DOMINGO

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Coca de Navidad

Cuando hablamos de coca nos referimos a dulces muy diversos elaborados a base de una masa de pan a la que se le puede añadir leche, aceite, huevos y azúcar. En cada localidad reciben nombres diferentes, pero en casi todos los casos la base de los ingredientes es la misma. La elaboración de cocas es algo muy típico de las fiestas navideñas.

En **Cantavieja** la masa de la coca lleva aguardiente y se adorna con frutos secos antes de introducir en el horno. En **San Mateo de Gállego** la coca se hace de piñones, mientras que en **Tarazona** trabajan una masa fermentada que luego rellenan con crema, cabello de ángel y mermelada para terminarla al horno.



Los sabores de la fiesta: el pavo

El pavo, llamado «gallina de las indias» por los conquistadores españoles, es oriundo de México de la época de los aztecas, donde se le llamaba guajalote. Llegó a Europa en el primer tercio del siglo XVI a través de los jesuitas. De ahí que al pavo se le empezara a llamar, al principio, “jesuita”. En aquella

época se convirtió en símbolo de la exquisitez de la gastronomía. El pavo suele prepararse horneado y relleno con diferentes ingredientes: pasas y otras frutas secas, guindas, frutas silvestres, piña, ciruelas o manzanas, pan molido o remojado en leche, huevos cocidos, aceitunas o vegetales diversos.

Capón al estilo de la abuela

Ingredientes para 4 personas:

- 1 capón
- 1 rebanada de pan frito
- 2 yemas de huevo duro
- 1 ramita de perejil
- 1 copa de vino rancio
- 3 dientes de ajo
- 1 vaso de aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Trocee el capón guardando los higadillos y sazónelo. Póngalo en una cazuela con el aceite para que se fría a fuego lento hasta que esté tierno, aproximadamente 1 hora.

Una vez hecho, sofría aparte los higadillos a fuego muy vivo y después macháquelos con el mortero junto con el pan frito, las yemas de los huevos duros, los dientes de ajo y el perejil. Diluya la pasta resultante con el vino rancio y seguidamente agregue todo a la cacerola del capón para que se cueza durante diez minutos más.

Nuestra Señora de la Esperanza, Gaciano, Augencio, Rufo, Zósimo, Desiderio y Flavio.

18

LUNES

Nemesio, Eva, Darío, Anastasio, Adju-torio, Urbano V, Fausta y Tea. Domingo de Silos, Macario, Filogonio, Ammón y Oria y como sábado anterior a la semana de Navidad.

FIESTA EN: Bubierca, Godojos.

19

MARTES

Nuestra Señora de la Esperanza y como domingo anterior a Navidad, San Benjamín.

FIESTA EN: Villalengua.

20

MIÉRCOLES

Yolanda, Pedro Canisio, Glicerio, Temís-tocles, Festo y Severino.

FIESTA EN: Castejón de Alarba.

21

JUEVES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Nochebuena, la gran cena familiar

La Navidad es, sin duda, la época del año más entrañable y familiar, con reuniones en todos los hogares en torno a copiosas mesas repletas de manjares especiales y productos tradicionales en estas fechas como los turrones y mazapanes.

En Aragón prácticamente todos los pueblos rememoran costumbres y tradiciones muy antiguas heredadas de otras generaciones. En **Somanés** existe la costumbre de beber vino quemado con fruta, una especie de zurracapote.

En el **Pirineo**, una buena cena típica de Nochebuena cuenta con torta navideña, empanazos con espinacas, pastelillos de calabaza, bellotas dulces, peras asadas, higos secos, pasas, nueces y orejones.

En **Valfarta** acostumbran a elaborar empanadillas de cabello de ángel y en **Alcalá del Obispo** siempre se han preparado empanadones de calabaza y dobladillos, mientras que en **La Puebla de Castro** el postre preferido es el panillet, un pastelillo elaborado con almendras y miel. Otra presencia importante en muchos pueblos aragoneses como **Arcusa** son las chiretas.

En **Sádaba** es tradicional desayunar torrijas y leche con canela, comer garbanzos con pilongas y bacalao, y cenar ensalada de Nochebuena y cardo con salsa de almendras.

Alcañiz, tampoco deja de lado el cardo con almendras, también presente en **El Grado** y en la comarca del **Somontano**. Aquí esta verdura se cocina con bacalao.

En **Castellote** cada casa prepara su tradicional receta de guirlaches, mazapanes y garrapiñadas.

El cardo es protagonistas en estas fechas. En **Graus** lo consumen con bacalao donde también son habituales postres como los pastillos, que se realizan con calabaza o almendras. Los turrones más codiciados en esta localidad son los llamados ´negros´ elaborados con almendra entera. La cena tradicional en **Fonz** también incorpora el cardo con bacalao y los pastelillos de calabaza. En **Calamocho** optan por el cardo y el cordero asado.

Alagón celebra la Nochebuena con ensalada de apio y escarola, caracoles ajo, garbanzos de ayuno, anguila con huevos abiertos y espárragos, y albóndigas de bacalao o bacalao a piezas. El plato excepcional de la Navidad es la sopada.

En **Uncastillo** es típico consumir garbanzos con castañas y abadejo. El postre típico son los zocorrone, los turrones artesanos y el mostillo.

En **Biescas** se consumen los tripiligates (receta hecha con menudillos y patas de cabrito, sangre animal, azafrán, pimentón, piñones, pimienta, patatas y caldo). El menú en **Alcorisa** incluye cardo en salsa de almendras y pavo.

Todos los pueblos de **Monegros** consumen cardo aliñado con salsa de almendras y también es muy típico beber poncho. En **Andorra** está muy presente el cardo con almendras y los gallos de pan, confeccionados con el sobrante de la masa que se regalaba a los niños antes de ir a la misa del Gallo.

La mesa en Navidad

La comida de Navidad está representada en la mesa por el mismo tipo de viandas que le han precedido en la velada anterior. En **Sádaba** tiene como base el ternasco asado, los turrone y mazapanes elaborados con almendras del municipio.

Cantavieja se come la coca de Navidad realizada a base de miel y nueces, mientras que en **Graus** el protagonista es el ternasco al horno.

En **Huesca** el producto típico son los empanadicos de calabaza y en **Tarazona** los guirlaches con almendras, azúcar y anisillos coloreados.

En **Fraga** nunca falta el bacalao con alcachofas y la tortilla en trampa, los empanadones, farinosos de chocolate, el cabello de ángel y el coc de **Fraga**. En **Calatayud** incluyen cardo, caldo, capón y cabrito junto con turrone artesanos. En **Monzón** es típico el cardo con bacalao, la sopa de pasta gorda y el pavo. Y en **Monegros** preparan el empanadón con calabaza y frutos secos.

Cava: brindis por excelencia

El cava es el vino del brindis y de las celebraciones. Hay quien dice que los cavas son dos vinos en uno, haciendo referencia a la doble fermentación de los vinos espumosos. Para la obtención de esta mítica bebida, primero se elabora un vino normal siguiendo los procesos habituales y, cuando está acabado, se le añaden azúcar y levaduras para provocar una segunda fermentación en la botella, con la correspondiente formación de alcohol y gas carbónico.

Mantenimiento y servicio del cava

Para sacarle el máximo partido a una botella de un buen cava hay que mantenerlo resguardado de la luz. No la guardes durante años ya que perdería gran parte de sus virtudes. La temperatura ideal para servirlo es entre 5-7 grados, frío pero no helado. Lo mejor es refrescarlo unas cuatro horas antes en la nevera, nunca en el congelador. Para tomarlo la mejor copa es tipo flauta con boca estrecha y transparente, que permite ver los rosarios que forman las burbujas y la corona de espuma.



Cuenta la leyenda que fue un monje benedictino del siglo XVIII quien descubrió, en la fría región francesa de La Champaña, que las botellas en que se guardaba sus vinos sufrían una transformación inesperada; dentro de ellas se producía una segunda fermentación. Para el monje en cuestión, Dom Pierre Perignon, no resultaba nada agradable este proceso porque sus botellas explotaban o los tapones, en aquella época de algodón o barro, salían disparados por una diabólica fuerza interior. De hecho, a él se le atribuyen dos importantes aportaciones, el tapón de corcho y la botella de vidrio grueso y resistente.

Natividad de Nuestro Señor, Anastasia y Eugenia.
FIESTA EN: Aragón. Natividad del Señor.

25

LUNES

Esteban, Dionisio, Zósimo y Marino.

26

MARTES

Gerardo, Juan Evangelista, Teodoro, Teófanos, Godofredo y Nicerata.

27

MIÉRCOLES

Santos Inocentes, Cástor, Víctor, Indes, Cesáreo, Abel, Ágape, Teófila y Dómina.

28

JUEVES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Las uvas de Nochevieja

Según la tradición, tomar doce uvas al son de las campanadas conduce a un año de buena suerte y prosperidad. ¿De dónde viene esta costumbre?

Aunque esta práctica se ha extendido a muchos países, la costumbre navideña de arrancar el año tomando doce uvas al son de las campanadas comenzó en España. Según la tradición, cada uva representa un deseo para cada uno de los meses del próximo año y también despide el año que termina con las doce campanadas.

Existen diferentes explicaciones para esta tradición. Una de las teorías se remonta a 1909, año en el que hubo muy buena cosecha de uva y los productores decidieron dar más salida al producto vendiéndola como “uvas de la suerte” en paquetes preparados de doce uvas.

Sin embargo, los periódicos de 1882 ya recogen menciones de esta tradición, por lo que es probable que el excedente de uvas de 1909 solo fuera un empujón a la tradición. Otra teoría afirma que todo comenzó en 1882, época en la que la clase burguesa solía beber champán y comer uvas durante la cena de Nochevieja. Un grupo de madrileños decidieron ironizar esta tradición acudiendo a la Puerta del Sol para comer uvas acompañados del sonido de las campanadas.

La última noche del año

La Nochevieja es otra velada de encuentros familiares y de amigos en torno a una mesa repleta de manjares. Una de las madrugadas más animadas del año porque todo el mundo espera impaciente la llegada de las doce campanadas que marcarán un antes y un después. En casi todos los países hay detalles especiales. Con las doce uvas y los posteriores brindis de copas repletas de cava, llega el momento de los buenos propósitos, de las promesas y planes para el nuevo año que acaba de comenzar. En las fiestas que se organizan en esta noche mágica, los populares cotillones, las campanadas dan rienda suelta a la alegría, los abrazos, besos y el desenfreno con el que todo el mundo quiere recibir el nuevo calendario, para que ese sentimiento de felicidad impere en los próximos 365 días.

FELIZ 2024

Tomás Becket, David Rey, Ebrulfo,
Trófilo, Víctor y Primiano.

29

VIERNES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Raúl, Sabino, Honorio, Exuperancio,
Venustiano, Mansueto, Rainerio y Anisia.
FIESTA EN: Layana.

30

SÁBADO

Silvestre, Sabiniano, Potenciano, Atalo,
Sexto, Minervivo, Columba, Melania y
Nominanda.

31

DOMINGO

enero

L	M	Mi	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

RECETAS

Roscón. **Pág 14.**

Ternasco al horno con alcachofas y trigueros. **Pág 20.**

Cococha ibérica con pil-pil y guisantitos. **Pág 46.**

Crespillos de borraja. **Pág 64**

Truchas con almendras. **Pág 70.**

Huesos de santo. **Pág 78.**

Sangría. **Pág. 112.**

Arroz con conejo y caracoles. **Pág. 120.**

Ensalada aragonesa. **Pág. 130.**

Albóndigas de bacalao. **Pág. 144.**

Tomates secos fritos de Caspe. **Pág. 158.**

Ajoaceite montañés. **Pág 170.**

Jabalí estofado con trufas. **Pág 190.**

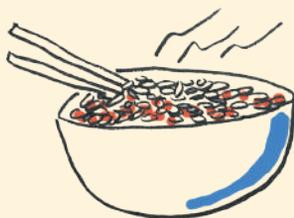
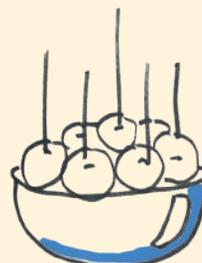
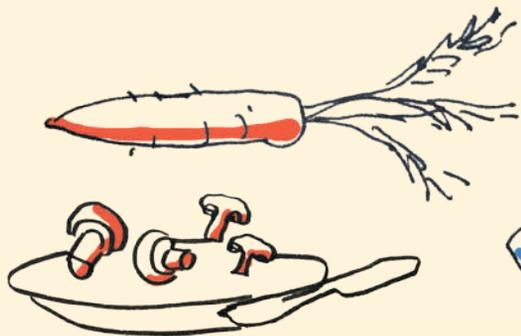
Patatas amarillas con azafrán. **Pág 198.**

Crema de calabaza violín con azafrán de Monreal del Campo. **Pág. 210.**

Conejo escabechado. **Pág. 220.**

Poncho de invierno. **Pág. 234.**

Capón al estilo de la abuela. **Pág. 236.**



La Agenda Gastronómica Aragonesa 2023, además de las funciones básicas propias de una agenda, incorpora abundante información sobre la gastronomía propia de Aragón: desde cuáles son los productos de temporada de las tierras aragonesas, con multitud de detalles y curiosidades, hasta las festividades que mantienen una ligazón con la gastronomía.

Con una cuidada presentación y distribución de sus contenidos, esta agenda constituye sin duda un sugerente modo de organizarse y planificarse las tareas a lo largo del año, que se pueden compaginar con el disfrute de la cocina, de sus productos típicos y de las tradiciones aragonesas.

La Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón, en su Plan Aragonés de Estrategia Turística (PAET), recoge la edición de la Agenda Aragonesa de Gastronomía.

La Academia Aragonesa de Gastronomía tiene la obligación de estimular el conocimiento de los productos y de la culinaria aragonesa todos los días del año. Nuestro territorio tan diverso, nuestras tradiciones tan respetadas, nuestras ideas tan imaginativas, nos convierten en una Comunidad con buen gusto.

Esta agenda es un instrumento vivo. Hay mucho escrito pero hay mucho espacio para ser personalizada por los usuarios para que el 2023 sea un año de avances en lo gastronómico y en lo social.

Le animamos a usarla. Al leer y escribir se asombrará de lo mucho que ya sabe de Gastronomía Aragonesa.