

**PRODUCTO**  
El aroma de la trufa de Aragón cautiva en Bilbao

DE TEMPORADA **PÁG. 4**



**COMER FUERA**  
Tribu, diseño y mucho más a la mesa

RESTAURANTES **PÁG. 6**



**BRINDIS**  
Los vinos de la nueva denominación

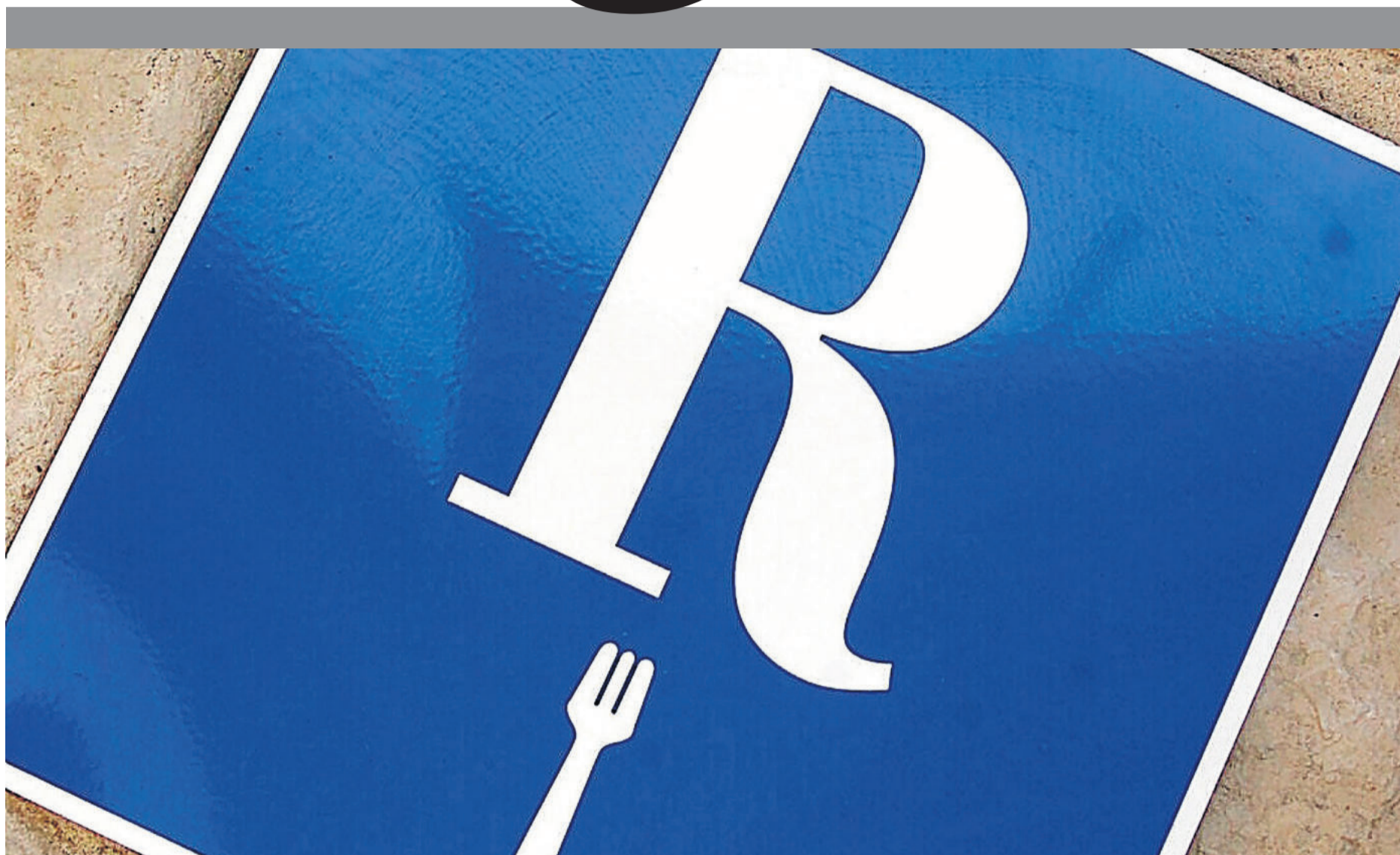
EN LA COPA **PÁG. 5**

# cmg

CON MUCHO GUSTO



Suplemento de gastronomía  
Sábado, 25 de enero de 2025  
Semana 730. **Heraldo de Aragón**



OLIVER DUCH

## El ocaso de los tenedores

Hace 60 años nació esta clasificación que en la actualidad ha perdido su popularidad, ya que las nuevas referencias son las guías gastronómicas y las reseñas en internet

POR MARIANO MILLÁN

ES TENDENCIA **PÁG. 2**

El vino de los Inconformistas



D.O. CARINENA

## ES TENDENCIA

## Los tenedores dejan paso a las guías de la buena mesa

Esta clasificación, que cumple 60 años, ha dejado de ser una referencia culinaria y es más un concepto oficial

POR MARIANO MILLÁN

Tienes que buscar un buen restaurante para una celebración especial. Desbloqueas el móvil y tecleas «restaurantes buenos en Zaragoza». Las recomendaciones de Google son infinitas, así que decides afinar con Tripadvisor, una plataforma que recoge opiniones de establecimientos de todo el mundo. Lees las valoraciones y las cotejas con las sugerencias de las guías Michelin y Repsol. Hace unos años la referencia no solían ser ni las opiniones de otros comensales, ni los soles, ni las estrellas... Eran los tenedores. No responde tanto a la parte gastronómica como a los servicios o puesta en escena.

En la puerta del establecimiento se mostraban unas placas azules con una R y varios cubiertos verticales –de cinco a uno–, los que determinaban el rango del restaurante: de lujo a cuarta categoría. A pesar de que el verbo esté en pasado, esta clasificación sigue vigente –y de hecho algunos negocios lo mantienen en su fachada–, pero con el tiempo ha adquirido una connotación más teórica que práctica. «Yo creo que ya nadie le da importancia, de hecho, muy pocos establecimientos tienen la placa indicativa, que antes era obligatoria», menciona José María Lasheras, presidente de Horeca Restaurantes de Zaragoza y provincia. «Ahora los restaurantes de lujo están muy identificados», añade Lasheras. Esta ley es algo antigua y, tal y como señalan desde el Gobierno de Aragón –ya que en la actualidad es una competencia autonómica–, se prevé modificar. Una muestra de que está obsoleta es que se plantea que tiene que haber cabina telefónica, cuando la mayoría de los clientes tienen un móvil en el bolsillo o bolso.

El origen de los tenedores se remonta a hace justo 60 años. Era 1965 cuando el gobierno español aprobó la ordenación turística de restaurantes, por la que se clasificaban en los grados de lujo, de primera, de segunda, de tercera y de cuarta. «En el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y menús y en las facturas se consignará en forma que no deje lugar a dudas la categoría asignada», detallaba

### Curiosidades de cada uno de los tenedores

La clasificación de los tenedores responde a características más funcionales y de servicio que a los aspectos gastronómicos. La ley no entra en la parte culinaria, pero detalla cómo tiene que ser la entrada al establecimiento, el tipo de menaje, las calidades de los manteles o los aseos. Algunos de ellos están un tanto anticuados. De hecho, se prevé modificar la normativa próximamente.



#### Cinco: colonia en el servicio

Los restaurantes que tienen en su fachada una placa con cinco tenedores se denominan de lujo. Se indica que debe haber guardarropa, aparcamiento, vestíbulo y sala de espera –con bar–, teléfono con cabina aislada y servicio telefónico en las mesas. Además del comedor general, se debe contar con otro independiente. El menaje es «de gran calidad», el personal va uniformado y los responsables pueden atender en inglés y francés. «La bodega debe contar con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón», se detalla. Se pone especial mimo en las características de los aseos, que tienen que contar con jabón, colonia, peine y toallas de un solo uso.

#### Cuatro: vinos aragoneses

Los criterios de un restaurante de cuatro tenedores son más laxos, aunque algunos coinciden con los de establecimientos de lujo. Por ejemplo, ofrecer, al menos, vinos de todas las denominaciones aragonesas. Es cierto que el vestíbulo o la sala de espera no es preciso que tenga servicio de bar y que el 'parking' puede ser concertado. En los servicios no deben tener peine ni colonia, pero sí jabón y toallas de un solo uso. Como los de cinco tenedores, tienen que contar con teléfono con cabina aislada y servicio telefónico en mesas, guardarropa, un comedor independiente, el personal va uniformado y conocer idiomas.



#### Tres: menú del día

Una de las diferencias de los restaurantes de tres tenedores en comparación con los de más categoría es la oferta del menú del día. Este tiene que ser «bajo un precio global» e incluir dos platos, pan, postre y bebida. Otro cambio es que el mobiliario, la lencería y el menaje deben ser «acordes con la categoría del local» y desaparece la atención telefónica a la mesa. En los anteriores, el personal y los clientes no podían acceder por la misma puerta, pero en esta categoría sí, sin embargo, a horas diferentes. Se conservan, respecto a los de lujo y de primera, el uniforme, así como las cartas en ambos idiomas. Además del guardarropa y vinos de todo Aragón.

#### Dos: adiós uniforme

En los establecimientos de dos tenedores se cuelga el uniforme y la pauta marca que deben vestir «adecuadamente». Como el de tres distinciones, este también dispone de menú del día con las mismas características, salvo que incluye una jarra de agua. Otra modificación es la posibilidad de usar una mantelería de papel. Conforme desciende el nivel, la explicación de los criterios es más breve y este caso, apenas se hace referencia al comedor. No obstante, se detalla que debe ser independiente y estar dotado de calefacción. Sobre los aseos, también deben estar diferenciados por sexo y se mantiene el servicio telefónico a disposición de los clientes.



#### Uno: sin teléfono

Uno de los recursos más obsoletos es el servicio telefónico. Y no es obligatorio en los restaurantes de un tenedor. Otra diferencia en relación a los anteriores es que el comedor no tiene que ser independiente. La fórmula del menú del día con jarra de agua continúa en esta categoría, así como los sanitarios independientes de señoras y caballeros. Se indica que la entrada no puede ser utilizada durante las comidas como entrada de mercancías y se mantienen los manteles de tela o de papel, acordes con la categoría del local. El personal no se vuelve a poner el uniforme, pero tiene que vestir «adecuadamente».

### Las guías Michelin y Repsol, las opiniones de Google o las puntuaciones de Tripadvisor han sustituido esta clasificación

la norma, del ministerio que dirigía Manuel Fraga. Por ejemplo, en los anuncios de prensa se dibujaban los pequeños tenedores.

En el precepto oficial se concretó que los establecimientos de lujo debían contar con «muebles, alfombras, lámparas, tapicería, cubertería, vajilla, cristalería y mantelerías de gran calidad», además de guerdón y los platos que lo requirieran tenían que salir al comedor con cubrefuentes. Otra especificación era la presencia de «una gran carta con variedad de platos de la cocina internacional y otros típicos españoles». Las condiciones se rebajaban conforme se reducía el nivel. Por ejemplo, en los restaurantes de tercera se dejaba el uniforme y el personal debía presentarse, «cuando menos, con chaqueta blanca». Los de un tenedor podían servir en vajilla de loza y usar servilletas de tela o papel. Hasta los años 80 o principios de los 90 era habitual citar los tenedores de un restaurante para demostrar su calidad, como se observa en la hemeroteca de este periódico. Esta ley estatal fue derogada en 2010, pero sigue activa en las comunidades autónomas.

En Aragón el concepto se explica en el decreto de junio de 1999, por el que se establecen normas sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías. En este documento se detallan los diferentes criterios que deben cumplir los establecimientos para que luzcan uno, dos, tres, cuatro o cinco tenedores –como se muestra en el centro de esta página–. Estas pautas varían de las primitivas de 1965. En julio de 2016 se reforzó la idea en la Ley del Turismo de Aragón: «Los restaurantes se clasificarán en categorías identificadas con tenedores, con arreglo a las condiciones establecidas reglamentariamente». Al igual que las cafeterías, que se rigen por tazas –de una a tres–. Aunque ya no son tan populares, se siguen utilizando en otros asuntos, como en los permisos o aspectos económicos.

**¿DÓNDE ESTÁN EN ARAGÓN?** En Aragón no hay restaurantes con cinco tenedores. Se descubren dos con cuatro y veinticuatro con tres tridentes –la mayoría de ellos en Huesca–. Los tenedores ya no serán tan visibles en los establecimientos y, como tal, muy pocos pertenecen a ese exclusivo 'club'. Sin embargo, el concepto perdura y decir que has comido de «cinco tenedores» es un deseado piropo, se tenga vajilla de loza o de fina porcelana.

**ES TENDENCIA**

Huerto de La Parra, en la localidad de Aliaga. LA PARRA



Entrada del hotel. LA PARRA



Una mesa del restaurante. LA PARRA

# Un cuatro tenedores en una casona de Aliaga

**La Parra es un hotel y restaurante familiar que se encuentra en esta localidad turolense**

**POR M. MILLÁN**

En una casa solariega de las Cuencas Mineras se encuentra uno de los dos únicos restaurantes con cuatro tenedores de Aragón. Es La Parra, un negocio familiar que da vida a la que fuera la casa de dirección de la antigua Central Térmica de Aliaga, donde residían jefes e ingenieros. Mariano y Clementina comenzaron una aventura que en la actualidad continúan las siguientes generaciones de su familia. Jesús Ibáñez y Silvia Escuín están al frente de este hotel y restaurante que se convierte en el hogar de los amantes del turismo geológico, cazadores, ciclistas, moteros y visitantes de la Ruta del Silencio que recorre localidades cercanas.

«Aprendí la cocina de mi suegra, Clementina –recuerda Silvia–, y a mí me motiva mucho estar entre fogones». La cocina que ofrecen en La Parra es casera y tradicional, con productos de su huerto y del corral. «Todo es nuestro campo. No compro patatas, cebollas, pimientos, cardos, calabaza de cacahuete, escarola, alcachofas, borrajas, repollos, acelgas... Bueno, y tomate rosa he tenido hasta casi Navidad», asegura Silvia. Los

huevos son de corral y el jamón lo secan ellos mismos. «Hay platos que mantienen su fama desde el primer día, como el conejo escabechado, que criamos nosotros y es una carne tierna y jugosa. También escabechamos codornices o pichones», destaca Silvia. Junto a ellos, las manitas en salsa de almendras que aprendió con el consejo de su suegra. Sopas de ajo, crema de borraja con mousse de foie y picatostes, garbanzos con jamón gratinados con alioli, codornices a la plancha, albóndigas caseras con rebollones, cazuelica de conserva con tomate y huevo forman parte de su oferta. «Nos gusta que los comensales se vayan bien comidos, con raciones contundentes», indica Escuín. Estos son algunos de los platos que proponen en el menú

–25 euros–. Y por encargo, también preparan cochinillo, cordero al horno, entrecot o solomillo, entre otras opciones.

El comedor de La Parra está abierto a todo el público, mientras que las cenas solo son para los huéspedes que se alojan en el hotel que también regenta este matrimonio –tiene dos estrellas, pero alma de cuatro–. Eso sí, para comer hay que reservar.

En el territorio aragonés se cuentan dos establecimientos de cuatro tridentes, según datos oficiales del Gobierno de Aragón, La Parra de Aliaga y otro en la provincia de Huesca, en Fraga. Como ya se ha mencionado con anterioridad, esta clasificación responde más a un criterio administrativo que social o culinario, como pudo ser en tiempos pasados.

## Batalla contra las reseñas falsas

**Las opiniones en plataformas digitales se aprecian como un arma de doble filo**

**POR M. M. M.**

El tiempo de espera, la actitud del personal, la calidad de la comida, la limpieza del servicio o detalles como la vajilla o la música. Esos son algunos de los aspectos que más se analizan en las reseñas de bares y restaurantes que se publican en internet. Se encuentran en comentarios de redes sociales, en plataformas especializadas o en los buscadores. Estas valoraciones pueden ser un trampolín para el establecimiento, ya que el público se fía de las indicaciones. O, por el contrario, hundir la nota general. Son un arma de doble filo.

Al otro lado del usuario se encuentran clientes que realmente han acudido al local y ponderan su experiencia. No obstante, en ocasiones también se descubren perfiles falsos, que no existen, y valoran el negocio en función de un interés, tanto positivo como negativo.

Las reseñas influyen en el 70% de los restaurantes, según un informe del Ministerio de Empresas de Italia. Precisamente, en este país tienen los días contados: su Gobierno plantea poner coto a las opiniones falsas en plataformas

digitales, un fenómeno que preocupa mucho al sector.

Entre otras medidas, obligará a sus autores a identificarse. «Queremos proteger la transparencia del mercado y garantizar una competencia verdaderamente leal, sobre todo en sectores como el turístico o de la restauración en los que la reputación es a menudo determinante», explicó Adolfo Urso, ministro de Empresas, hace unos días. De hecho, en un reciente Consejo de Ministros se aprobó el proyecto de ley anual para las pequeñas y medianas empresas, y entre los objetivos incluidos figura «la lucha contra las falsas reseñas en línea». El



proyecto de ley introduce la obligación de identificar al autor de una reseña y de verificar su fiabilidad y, además, reconoce a las empresas el derecho a solicitar la retirada de una petición «obviamente falsa o engañosa».

Esta norma se mira con deseo desde Aragón. «Es una gran noticia y estoy totalmente de acuerdo», señala José María Lasheras, presidente de Horeca Restaurantes de Zaragoza y provincia. «Ojalá todo el mundo tuviera que identificarse y hubiera un canal de denuncias falsas, que hay muchas», avisa Lasheras. Una de las medidas que pone sobre la mesa el presidente de los restaurantes es que los establecimientos puedan alegar o contestar a la reseña.

**PRODUCTOS HORTÍCOLAS**

**Hnos. MENE**

**Donde la borraja tiene apellido**

Avenida Montañana, 945 - Tel. 976 576 029  
hermanosmene@hermanosmene.com  
www.hermanosmene.com

desde 1926

**ROMERO**

ELABORADA CON MOLDES DE BRONCE

*Si te gusta la pasta, ¡ahora la amarás!*

PASTA CASARECCE  
PASTA TAGLIATELLE  
PASTA FUSILLONI

## DE TEMPORADA

Graus marida su famosa longaniza con la trufa negra en cuatro tapas

La Asociación de Fabricantes de Longaniza de Graus ha organizado para este sábado, 25 de enero, una jornada especial dedicada a este embutido dentro del Mercado de la Trufa Fresca que se celebra todos los sábados por la tarde desde el pasado mes de diciembre y que se prolongará hasta marzo. Se ofrecerá en la Casa de Cultura una degustación de estos productos tan propios de la Ribagorza. Y lo hará de la mano de las propuestas culinarias elaboradas por el reconocido cocinero Carlos Durán, que presentará varias tapas. La Tuber melanosporum será el ingrediente común de todos los platos y su sabor quedará potenciado con el resto de los productos elaborados por la Asociación de Fabricantes de Longaniza de Graus. Dentro del Mercado de la Trufa, se pueden degustar también la mayor parte de los sábados el sabor inconfundible de este hongo, gracias a algunos de los mejores restaurantes de la provincia de Huesca.

RUBÉN DARÍO NÚÑEZ

## La Tuber melanosporum también estará en Daroca

Las Jornadas de la Trufa Negra de la Comarca Campo de Daroca buscan acercar la trufa a todos los amantes de la cocina de la mano de Carlos J. Diarte. Del 31 de enero al 2 de febrero, Murero acogerá un completo fin de semana que contará con ponencias técnicas de primer nivel, mercado agroalimentario y varias catas y degustaciones y que en las próximas semanas dará a conocer su programación completa. Además, como cada edición, uno de los momentos más destacados del evento será el Concurso Nacional de Caza de Trufa donde los mejores canes del país llegarán a este núcleo rural para cazar trufas en tiempo récord, que se sitúa en apenas 13 segundos. Este certamen es el único concurso del mundo que selecciona la trufa de la prueba de manera pública y bajo los estándares de calidad de Laumont y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).

C. M. G.

# El aroma de la trufa de Aragón cautiva en las cocinas de Bilbao

**'Descubre la Trufa' se celebra en Zaragoza y provincia desde ayer y el mes que viene llega a la capital vizcaína**

**POR MARIANO MILLÁN**

Son días de trufa. Se aprecia en los campos donde se busca y en la mesa que se disfruta. 'Descubre la trufa' es una de las iniciativas que apuestan por este manjar de la tierra desde hace casi una década. Ayer comenzó esta ruta con la Tuber melanosporum como protagonista en más de medio centenar de restaurantes de toda la provincia. En total son 59 establecimientos los que elaborarán durante tres semanas, del 24 de enero al 9 de febrero, platos, tapas, y menús, con trufa negra de Aragón.

En esta nueva edición participan restaurantes de Zaragoza, La Almunia de Doña Godina, Fuen-dejalón, Morata de Jalón, Muel, Calatayud, Borja, Biel, Tarazona, Nuévalos, Luesia, Calmarza y Cariñena. Además, el invitado especial es el Asador Galino Pueyo, ubicado en Tardienta y dirigido por el joven chef Miguel Galino.

Pero este ciclo no se queda en Zaragoza, este año emprende el viaje a Bilbao, donde se presentó oficialmente. La elección de la capital vizcaína para esta promoción se debe a la gran influencia que tiene la cultura del 'pintxo' en la ciudad y a la que se quiere vincular uno de los productos más



La presentación de 'Descubre la trufa' en Bilbao. GABI ORTE | CHILINDRÓN

preciados de Aragón, la trufa negra. Con este primer acercamiento se espera seguir creando sinergias entre dos ciudades donde la cultura gastronómica es de suma importancia. El restaurante Yandiola, con un sol Repsol, situado en La Alhóndiga o Centro Azkuna -un antiguo almacén de vinos convertido en espacio cultural- fue el escenario de la puesta de largo. Allí se dieron cita cocineros bilbaínos, prescriptores y amantes de la gastronomía, donde se recordó una vez más que Aragón es el exponente mundial de la trufa.

Uno de los culpables -en el buen sentido de la palabra- de que la trufa haya llegado a Bilbao es Fausto Pascual. Este bilbaíno con vínculos en Aragón decidió apostar por la trufa hace más de

veinte años en Trasmoz y Vera de Moncayo y es uno de los socios fundadores de Truficultores Asociados de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa). «Hasta entonces sabía que era un tubérculo que se usa en cocina y que da excelencia a los platos, pero desconocía la parte del cultivo», indicó Pascual en la presentación, donde no faltaron los vinos de la denominación de origen de Calatayud, patrocinadora del evento. «Necesita unas variables que no son controlables: el terreno, la planta, el ph, el tiempo, la altitud...», analizó Fausto.

«En la alta cocina vasca se apuesta por la trufa de Zaragoza», desvela Pascual. Como el chef Daniel García, un icono de la cocina vasca con la estrella Michelin más longeva de la ciudad, quien desta-

có la «versatilidad» de la trufa junto a otros compañeros de profesión. A la cita también asistió Amparo Cuéllar, directora general de Innovación y Promoción del Gobierno de Aragón, y representantes del Ayuntamiento de Bilbao, como el director del Área de Empresa y Empleo de Bilbao Ekintza, Javier Álvarez y el director de Bilbao Convention Bureau, Kepa Olabarrieta, además de Marta Tornos, organizadora y creadora de 'Descubre la trufa'.

Los bilbaínos podrán conocer de primera mano el aroma y el sabor de la trufa a través de una ruta de 'pintxos', en la que cinco establecimientos elaborarán tapas con este producto como protagonista. Del 17 al 23 de febrero se ofrecerán estas tapas en La Taberna Zárate, The Boar, Las Lías, Lurrina y La Palma Bilbao, que es el quinteto que participa en esta primera edición en tierras vascas, pero que pretende crecer en años posteriores.

Como ya se ha mencionado, Aragón es el principal productor de trufa negra del mundo, donde se recogen unas 120 toneladas al año, lo que supone alrededor del 40% de la producción mundial. Este porcentaje varía dependiendo de las condiciones climatológicas de cada temporada, pudiendo llegar al 60%. 'Descubre la trufa' cuenta con el patrocinio de Aragón Alimentos, los vinos de la denominación de origen Calatayud y la Asociación de Truficultores y Recolectores de Trufa Negra de las Comarcas de Zaragoza (Truzarfa).

## Daniel García «La he utilizado hasta en postres»

**El chef, icono de la alta cocina vasca, lució la estrella Michelin más longeva de la ciudad hasta el pasado julio**

**POR M. MILLÁN**

«Desde que empecé en la cocina he utilizado trufa», cuenta el cocinero Daniel García, un icono de la alta cocina vasca. Todavía era un niño de 12 años cuando soñaba con ser chef. Se había empapado del amor por los fogones de su madre y siendo un adolescente descubrió el «mundo fantástico» de la gastronomía en las cocinas del Hotel Carlton de Bilbao. Pasó el tiempo y se anudó el delantal para emprender en Zortziko.

Este restaurante cerró sus puertas el pasado mes de julio,

pero Daniel todavía lleva la chaquetilla con el nombre bordado. En ella ha lucido la estrella Michelin más longeva de la ciudad, desde principios de los años 90, y dos soles Repsol. En la cocina de Zortziko, considerado el primer gran restaurante moderno de Bilbao, no ha faltado la trufa, aunque en sus inicios la compraban en lata: «Fresca ni la conocíamos».

«Es un producto que liga bien con pescados, sopas, carnes... la he utilizado hasta en postres», rememora García. «Uno de mis platos más emblemáticos es el risotto de bacalao y trufa», apunta este recién jubilado chef a HERALDO. En alguna ocasión ha referenciado que es una receta inspirada en el cocinero francés Joël Robuchon y que García versionó tras leer el recetario 'La cocina vasca' -'Laurak-Bat', en



García, en Yandiola. GABI ORTE

euskera-, de Ignacio Domenech. «También la utilizaba en el risotto invertido, que era un plato al revés, las elaboraciones calientes las hacíamos frías y viceversa, y los sabores salados los convertíamos en dulces -explica Daniel-. Era un postre transgresor y a la gente le sorprendía, pero gustaba».

El truficultor Fausto Pascual es uno de los responsables de que las cocinas vascas huelan a trufa cuando llega esta época. «Fausto es como una ardillita, entraba en nuestras cocinas, preparaba la trufa y sabíamos que había estado por el aroma que dejaba en las cámaras», ríe Daniel García. La gastronomía vasca ha recibido con los brazos abiertos a la trufa aragonesa. «Tenemos una cocina muy abierta, muy despierta -define García-. Y la trufa ya es nuestro oro negro de la cocina».

## EN LA COPA

# Los vinos de la nueva denominación de origen

A finales de 2024 se conoció que Aragón contaba con una nueva denominación de origen, Solar de Urbezo, situada en la provincia de Zaragoza

**POR MARIANO MILLÁN**

**E**l próximo abril cumplirá 30 primaveras. Solar de Urbezo cambia de década y lo hace con el sello de la nueva denominación de origen protegida que le otorgaron el pasado mes de octubre.

Era en 1995 cuando la bodega se registró como sociedad limitada. Dos meses después comenzaron las obras, a las puertas de Cariñena, y el 21 de septiembre de ese mismo año entraron las primeras uvas. A los dos años, llegó una alegría: un tinto joven de 1996 consiguió ser nominado como finalista en los Premios Zarcillo. Fue el único tinto de las denominaciones de origen aragonesas que se clasificó en el prestigioso certamen.

Lo que más valora Santiago Gracia, al frente de Solar de Urbezo, de sus vinos es el vínculo con la zona geográfica. Está en un mágico rectángulo que forman los cauces de los ríos Ebro, Jalón, Huerva y Jiloca, en el somontano de la Sierra de Algairén. Es un lugar exacto. Al norte delimita con el término municipal de Alfamén; al sur, con el camino de Longares a Almonacid de la Sierra y el Monasterio de la Virgen de Lagunas; al este, con el camino del Rutal de Alfamén al Monasterio de la Virgen de Lagunas; y, por último, al oeste con los términos municipales de Alfamén y Cosuenda. El cierzo del Moncayo encocena el camino y abraza sus cepas.

Además, es clave la altitud, los inviernos fríos y veranos cálidos, la escasez de lluvias y la tierra caliza y arcilla-pedregosa. «La especificidad del suelo y el clima configuran un régimen de humedad y temperatura que le aportan a nuestros vinos unas características diferenciales del resto –explica Gracia–. A ello se une los facto-



Una cepa de Solar de Urbezo, que nace en el recóndito paraje. S. URBEZO

res humanos, pues según se describe en los Anales de la Corona de Aragón, ya en el año 1178 existía la Villa y lugar de Lagunas, situada entre Cariñena y Alfamén, un paraje lleno de viñas, siendo hoy el descrito, el actual Santuario de la Virgen de Lagunas junto a los viñedos del paraje Urbezo». Felipe II tal vez catara también estos vinos, ya que visitó la villa en 1585.

Solar de Urbezo ha hecho unas treinta vendimias, lo que se traduce en decenas de vinos, pero en la memoria de Santiago se conserva una fórmula perfecta. «El que mejor recuerdo es el vino de 2010, 40% de garnacha, 30% de cariñena, 20% de merlot y 10% de cabernet-sauvignon, con doce meses en barrica de roble americano y francés de 300 litros», concreta. Fue

un vino de vendimia seleccionada. «Cada año, si así lo aconseja el enólogo, se eligen antes de la vendimia las parcelas y las variedades de uvas, más sanas, maduras y equilibradas con una buena relación de azúcar y acidez», relata el aragonés. Y Gracia tiene clara la respuesta cuando se le pregunta por una de sus referencias más icónicas: «El Viña Urbezo».

La añada que se está trabajando en la actualidad será la primera como denominación y el deseo de la familia es sacar al mercado Urbezo de chardonnay y moscatel de Alejandría y Viña Urbezo de garnacha, syrah y merlot. Esta bodega de Cariñena vive una metamorfosis y se convierte en denominación. Ahora escribe una nueva página de su historia.

## SORBOS

## PLANES DE OCIO

## Teruel ya tiene cerveza para las Bodas de Isabel

Teruel calienta motores para Las Bodas de Isabel de Segura –del 20 al 23 de febrero–. Esta semana ha elegido la cerveza que se servirá esos días en la Abadía de San Arnoldo de Soissons, uno de los espacios ambientados con que contará la ciudad y que está diseñado por Ambar. Los actores que darán vida a los protagonistas de la recreación, junto con representantes municipales y de la Fundación Bodas de Isabel participaron en una cata en la Escuela de Hostelería de Teruel para seleccionar la cerveza de estilo medieval con el asesoramiento de Antonio Fumal, maestro cervecero de la compañía aragonesa.

## PREMIO

## Sommos opta a «mejor bodega de España»

Sommos, de la denominación de origen Somontano ha sido nominada en la tercera edición de los Premios de los lectores de 'Viajes', de National Geographic. Esta bodega es la única aragonesa que opta a estos galardones en la categoría de 'Mejor Bodega de España'. Sommos es «la más vanguardista de Somontano», aprecian desde National Geographic. Destaca por su línea futurista y elegante, pero «es mucho más que un edificio contemporáneo y sorprendente». Se puede votar a través de la página web de la revista hasta el próximo 21 de febrero. El ganador se conocerá a finales del mes de abril.

## MEDIO AMBIENTE

## Bodega Pirineos luce una nueva certificación

Bodega Pirineos se suma a las contadas bodegas españolas que poseen la certificación Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP), una distinción orientada a la mejora continua y a la sostenibilidad. Se trata de una certificación específica para el sector del vino en materia de sostenibilidad medioambiental y su objetivo es situarse como referente internacional en el ámbito vinícola y medioambiental, buscando soluciones y mejores prácticas para las bodegas. En materia de innovación, cuenta con proyectos de I+D+i en colaboración con universidades, administraciones y centros tecnológicos.

## MÁS DISTINCIONES

## Bodegas, denominaciones y restaurantes aragoneses, en los Premios Verema

Los Premios Verema 2024 se celebran del 9 al 11 de febrero en Valencia y en esta nueva edición Aragón está muy presente. El restaurante Cancook de Zaragoza –con una estrella Michelin y dos soles Repsol– se ha clasificado en la categoría de restaurante con Mejor Tratamiento del Vino. A Mejor Proyecto de Enoturismo opta la denominación de origen Campo de Borja con el programa 'Las Cuatro Estaciones de la Garnacha' –un ciclo anual de cuatro catas que se realizan en el Monasterio de Vuela– y Enate –una bodega de la D. O. Somontano con sensibilidad para el arte del vino y el vino del arte–. Además, esta misma denominación puede convertirse en la mejor de 2024 de toda España. El plazo para votar en esta edición, que es más especial porque se conmemora el 25 aniversario de los galardones, culmina el próximo 2 de febrero.

## Buscamos en Zaragoza y provincia las mejores propuestas con trufa

Consulta todas las elaboraciones en [www.descubrelatrufa.com](http://www.descubrelatrufa.com) haz tu ruta y vota por las mejores en la web

Organiza:



Patrocina:



Colaboran:



## HOY COMEMOS FUERA



Arbiol, con la receta de quesadillas de langostinos. A. TOQUERO

## Tribu, diseño y mucho más a la mesa

Entrantes para compartir, carnes y coctelería son algunas de sus señas de identidad

POR ALEJANDRO TOQUERO

En los establecimientos del Grupo Carnívoro la parte visual cuenta mucho. Especialmente en Tribu, que hace dos años y medio abrió sus puertas en Vía Hispanidad, junto al edificio del antiguo Seminario. Alrededor de su llamativo diseño se ha consolidado una fórmula gastronómica que coincide en la mayoría de los locales del grupo, aunque cada uno tiene sus peculiaridades.

En Tribu, por ejemplo, se le presta mucha atención a la coctelería. Sobre todo, desde el regreso del jefe de sala, Óscar Arbiol. Negroni, margarita, pisco sour... La idea es que el cóctel esté presente en las mesas como primer o segundo trago, aunque no se busca que sea un local festivo o de copas.

El paisaje que dibuja la carta invita a compartir informalmente. De hecho, hay un apar-

tado específico que lo sugiere, donde aparecen langostinos tempurizados con salsa picante, gyozas o quesadillas. Pero también se puede hacer con los tacos, los baos de chipirón y rabo de toro o el surtido de croquetas.

Hay muchos guiños a la cocina asiática y a otras zonas del mundo en una carta amplia que apunta al surtido de carnes como uno de sus principales alicientes. De hecho, carnívoro es mucho más que el nombre del grupo. Es una de sus principales señas de identidad al trabajarse bastantes cortes.

La presentación del recetario se cuida mucho, un detalle que se hace evidente en el steak tartar con tuétano. En el horno se prepara el hueso del tuétano y, a continuación, se pone encima el tartar ya elaborado, y así sale a la mesa. Todo muy visual, para empezar a comer con la vista.

La parrilla es la gran protagonista en el apartado cárnico. Sobre ella se prepararon el chuletón, la pluma ibérica, el solomillo, el entrecot o la picaña. En estos casos, casi resulta obligada la presencia de las patatas fritas caseras como guarnición. Son excepcionales.

La cocina asiática es protagonista entre los pescados con presentaciones como tataki de atún y salsa teriyaki. Entre las propuestas del mar, también se cuele la cocina peruana con el ceviche de corvina. Además, hay guiños al recetario local con la presencia de pulpo con salsa romesco.

Para el final hay que dejar un hueco a los postres caseros. Si se acude en grupo siempre está la opción de pedir un surtido. Coulant de chocolate, torrija con helado, tiramisú, tarta de queso... Un dulce colofón.

### TRIBU

**Dirección:** Vía Hispanidad, 18. Zaragoza  
**Teléfono:** 976 19 41 26  
**Horario:** de martes a sábado, de 12.00 a 17.00 y de 20.00 a cierre. Domingo, de 12.00 a 17.00  
**Descanso:** domingo noche y lunes, cerrado

# Sushi y cócteles se unen en las noches del jueves

Jimmy Valios y Abel Mora se alían para ofrecer una propuesta diferente enfocada al 'after work'

POR MARIANO MILLÁN

Es jueves por la tarde noche y se busca un plan diferente en Zaragoza. Una opción puede ser Sushi Nights, es decir, la unión de cócteles con sushi. Esta iniciativa se descubre en Taller Clandestino, donde la maestría de Jimmy Valios y su equipo se fusionan con el mimo de Abel Mora a la hora de elaborar los bocados japoneses.

La propuesta es un cóctel de autor de la carta del establecimiento con un 'pack' que incluye makis artesanales, nigiris premium y creaciones que son como un billete al país nipón. «Queríamos crear un concepto diferente para las tardes de Zaragoza», explica el mixólogo Valios, quien lidera el proyecto que comenzó este jueves. Sobre la mesa, la idea es atractiva y en boca también seduce. Los sabores se mezclan y las texturas juegan en el paladar, creando una experiencia que invita a volver a este bar de la calle de San Jorge de la capital aragonesa.

En la carta de los cócteles se encuentran propuestas innovadoras, que combinan con otras más clásicas. Así, los clientes se pueden decantar por un riguroso daiquiri o una fórmula de inspiración japonesa preparada para la ocasión. Por ejemplo, el To-



Jimmy Valios junto a Abel Mora, en Taller Clandestino. HA

ki Oh mezcla la suavidad del whisky japonés con el toque ahumado del Laphroaig. O el fresco y aromático Posidonia, conseguido con Gin Mare fusionado con licor de flor de saúco, un cordial de notas herbáceas y la efervescencia de un 'ginger beer'.

Esta novedad -que tiene un precio de 12 euros- se define como «un viaje multisensorial», en el que se combinan sabores, aromas y ritmos. No deja indiferente y pretende ser un puntero

plan alternativo al 'after work' a partir de las 20.00.

Pero la unión de sushi y cócteles no es nueva. Hace años que en la escuela de coctelería de Jimmy ya se realizó alguna colaboración con Mora, donde se aunaron ambas creaciones.

Los brindis y los bocados están amenizados con la música del DJ Sopelana, con producciones propias y una cuidada selección de 'deep house', que se puede vivir como un viaje a las fiestas ibicencas.

## Casa Rodri, 65 años de tortilla de patata y anchoas

En Casa Rodri de Zaragoza (c/ Escosura, 15) no les pesan los 65 años de andadura. Los cumplen en 2025 y siguen ofreciendo la misma propuesta, así que parece que la fórmula funciona. Detrás de la barra, Miguel Ángel Rodrigo recuerda que fue su padre, Salvador, quien puso en marcha el negocio en la calle Bretón en 1960. Dieciséis años después se trasladaron a Escosura, donde se crió él. «Lo mío estaba claro -confiesa entre risas-, o futbolista o camarero». Eso sí, no está solo. Su pareja, Arantxa Píñilla, es la otra pata del establecimiento. Entre los dos se lo manejan: cocinan, atienden la barra y las mesas, limpian... Un negocio fami-



La barra de Casa Rodri. A. T.

liar. De lunes a viernes, Miguel Ángel llega a primerísima hora y prepara doce tortillas de patata. «Sin cebolla, así las hacía mi padre y es lo que le gusta a la clientela, así que no hemos cambiado». Por la tarde, lo normal es que tenga que hacer tres o cuatro más.

Sin duda alguna, esta tortilla es la elaboración estrella de Casa Rodri y el formato más habitual para consumirla, entre pan y pan. «La primera combinación que hizo mi padre fue con anchoas y es la que

más se pide», asegura Miguel Ángel. Pero en esta tasca lo que está prohibido es imponer al cliente cómo tiene que consumir sus productos. «Hay gente que la tortilla la combina con pimientos, mejillones... a gusto del consumidor».

Y luego está el formato. El bocadillo es el que más seguidores tiene y las más de 60 barras que se venden cada día son un buen indicador de este detalle. En cuanto al tamaño, sucede algo parecido: el cliente decide. Desde un pequeño bocadillo a la barra entera. «Yo marco el pan y tú indicas si más o si menos», confiesa.

A Casa Rodri no hay que ir buscando un tapeo muy refinado. Eso sí, las conservas -otro de sus puntos fuertes- como mejillones, chipirones, boquerones, bonito en escabeche, sardinas rancias... En bocadillo o ración, lo ya reseñado: a gusto del cliente.

A. TOQUERO

**HOY COMEMOS FUERA**

# Una cena libanesa entre recuerdos

**Entrevu acerca la cultura de países sin salir de Zaragoza con el gancho de la gastronomía****POR M. MILLÁN**

Acercar culturas a los zaragozanos es uno de los motores con los que nació Entrevu. Este proyecto del zaragozano Pablo Menéndez pretende crear experiencias inmersivas con las que viajar por el mundo sin salir de la capital aragonesa, aprender y celebrar la riqueza con llaves como la gastronomía. Esta semana se demostró con los sabores del Líbano en La Manoushería, en la calle de Comandante Repollés.

Michel Abi Nader está al frente de este establecimiento. Estaba visitando a un amigo en Zaragoza cuando se le antojó una manoushé tradicional de su país. Se encontró con que era imposible, porque no existían en Aragón. Así que, tras un estudio de mercado, levantó la persiana de La Manoushería.

En la cena de este jueves se viajó al Líbano con humus o berenjena asada, además de dos postres que se sirvieron de manera informal, como si fuera un bufet. «Iniciativas como esta permiten no solo probar la cocina de un país, sino también oler, ver y oír», agradece Michel. Menéndez, que ha residido en Brasil y México, busca restaurantes cuyos pro-

pietarios sean del país elegido, lo que favorece su autenticidad. A la gastronomía se une el testimonio de quienes han tomado Aragón como tierra adoptiva y música típica que contribuyen a profundizar en la cultura.

La cita libanesa siguió a una noche venezolana en Moralepa y el día 27 de febrero continúa con el acento peruano en Sabor Perú, en el barrio de San José.



La cena de Entrevu en la La Manoushería. FOTOS: JUAN CASALLAS

# Un viaje al pasado para degustar los sabores de la matacía de Jaca

**Acomseja organiza las terceras Jornadas de la Casquería y Matacía hasta el 2 de febrero****POR LAURA ZAMBORAÍN**

Veinte establecimientos hosteleros de Jaca van a participar del 24 de enero al 2 de febrero en la tercera edición de las Jornadas de la Casquería y Matacía, iniciativa que impulsa la Asociación de Empresas de la Jacetania, Acomseja, con el objetivo de recuperar las tradiciones pirenaicas y dinamizar el sector en épocas de menos trabajo. Concretamente, están pensadas para «suavizar la temporada baja y la cuesta de enero, así como hacer un guiño a la hostelería familiar» de antaño, tal y como explicaba Fran Ponce, vocal de hostelería de la asociación.

Durante estas Jornadas los restaurantes y bares de Jaca incluirán en sus cartas y menús un plato elaborado con casquería y productos de la matacía procedentes de las carnicerías locales, que ofrecerán precios especiales a los establecimientos hosteleros. Se apuesta por la tapa y las raciones para que los clientes puedan rotar entre los restaurantes participantes y recuperar, de este modo, la vieja tradición de la ronda. Tras el éxito de las anteriores ediciones, este año es el de la consolidación con una participación récord y la presencia de nuevas propuestas gastronómicas.

«Aquella hostelería familiar terminó, hemos evolucionado y han llegado nuevas técnicas y productos», añade Ponce. Por ello, estas jornadas sirven «para echar la mirada atrás y recordar de dónde venimos para seguir siendo auténticos, sorprender a los que nos visitan y tener esa dosis de autenticidad». En esta ocasión, la iniciativa gastronómica está patrocinada por Bodega Otto Bestué, «estupendos caldos del Somontano para maridar la oferta gastronómica».

La casquería son aquellas partes comestibles de diversos animales que no se consideran exactamente carne. Lechecillas de cordero, orejas, madejas, manitas de cerdo, callos, beritaco, chiretas de cordero, lengua o riñones son nombres desconocidos probablemente entre los más jóvenes; pero durante varias generaciones nutrieron las cartas, menús y tapeo de la mayoría de bares, tascas y restaurantes del Pirineo.

Marian Bandrés, presidenta de Acomseja, señala que no solo se trata de recuperar la tradición sino de actualizarla para que se adapte a los nuevos gustos y hábitos de consumo de los clientes. Por su parte, David Ramón, representante de la Bodega Otto Bestué, agradece esta oportunidad de colaborar «porque queremos apoyar la tierra a través de proyectos como éste, que sirven para dinamizar el sector y para dar visibilidad a la calidad de los productos de nuestra región».

**In  
con  
for  
mis  
tas**  
de todo lo  
que importa



**D.O. CARINENA**  
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS

¿Quién quiere ser uno más?



# con mucho gusto



D.O. CARINENA



Cofinanciado por la Unión Europea



## ACTUALIDAD

# Próxima parada... Madrid Fusión

La trufa, los dulces de Huesca, la garnacha y las tapas de Zaragoza serán algunos de los atractivos de Aragón en el congreso gastronómico

POR MARIANO MILLÁN

La semana que viene está marcada en el calendario gastronómico de este país: es Madrid Fusión. Este congreso de relevancia nacional e internacional, que se celebra del lunes al miércoles en el recinto Ifema, reúne a cocineros, profesionales de sala, gastrónomos y periodistas especializados de diferentes rincones del país. Y las tres provincias aragonesas estarán presentes bajo el lema 'Aragón, un destino, mil sabores'.

La trufa negra de Teruel, los dulces de Huesca o la capitalidad de Zaragoza como Ciudad Mundial de la Garnacha serán protagonistas del stand de Aragón, que en esta edición aumenta su superficie un 60%. Este espacio está dividido en cuatro zonas: la ciudad de Zaragoza, la Diputación de Huesca, la de Teruel y un espacio central con cocina, donde se desarrollarán actividades como cocinados en directo, degustaciones, catas, presentaciones y ponencias.

Por ejemplo, Jesús Solanas, sumiller aragonés de reconocido prestigio, dirigirá la cata 'Aragón: tierra de garnachas'. Además, Ignacio Leal y Francisco Jiménez, del restaurante El Disfrutón, presentarán el mejor plato de los Premios Horeca del año pasado. Mientras que Rubén Martín y Marcos Vaquer, de La Flor de Lis de la capital aragonesa, ofrecerán la mejor croqueta elaborada con alimentos aragoneses.

Los últimos cocineros aragoneses galardonados con una estrella Michelin -Víctor Manuel, de Casa Arcas; Toño Rodríguez, de La Era de los Nogales, e Iris Jordán y Bruno Jordán, del restaurante Ansils- prepararán tapas en el stand,



Aragón, con la mesa sensorial, protagonista en la anterior edición de Madrid Fusión. ENRIQUE CIDONCHA

un espacio promovido por las consejerías de Agricultura, Ganadería y Alimentación, y la de Medio Ambiente, Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón.

Precisamente, las tapas también tienen una relevancia especial en esta cita. En Madrid Fusión se festejará el XXX aniversario del Concurso de Tapas de Zaragoza, considerado el más antiguo de España,

de la mano de Adrián García, de Brasería Fire, y Ronald Cabrera, de La Cava. 'Zaragoza: el futuro se escribe con Z' es otra campaña que presentará el consistorio zaragozano, que se trata de una combinación de cocina, coctelería y baristas. A esta se suma 'Zaragoza, tierra de campeones', en la que participará el restaurante Cancook, Café Chicago, y Enrique

Torget, director de comunicación del Grupo Agora, que ofrecerá una charla experiencial sobre Ambar Especial y su premio a la mejor cerveza del mundo.

La parte más laminera la brinda Huesca, que ofrecerá degustaciones de las pastelerías de la ruta dulce maridadas con vinos de la D. O. Somontano. Por su parte, María José Meda, cocinera del res-

taurante El Batán de Tramacastilla, en Teruel, utilizará la trufa negra en recetas. Además, se celebrará la tradicional subasta de la trufa en el escenario principal del congreso y el periodista José Carlos Capel y el cocinero Joan Roca serán nombrados embajadores de la Trufa Negra de Teruel.

**LOS CONCURSOS.** Uno de los momentos más esperados es el Campeonato Oficial de Hostelería de España-Tapas y Pinchos. Se han celebrado dos ediciones de este certamen y en ambas han triunfado propuestas aragonesas. En esta edición repiten Susana Casanova, de La Clandestina, y Adrián García, de Brasería Fire -los dos se midieron en 2023, cuando Casanova se alzó con el oro-. Junto a ellos participan Ramón Lapuyade, de Alcolea de Cinca, y María José Báguena, de Pura Cepa de Teruel.

La rasmia aragonesa también estará presente en el de bocados con queso de la mano de Jorge Landa, de La Era de los Nogales, y su 'Adoquín de Zaragoza'. Otra nominación aragonesa es para Camino Estrada, de Ansils, en el Premio Sala Revelación. Y se celebrará el primer concurso de migas dulces, promovido por la Diputación Provincial de Huesca.

Raúl Bernal, de la pastelería Lapaca de la capital oscense, pondrá su toque dulce, gracias al mundo mágico del chocolate, y Jairo Vincelle, de la Pastelería Vincelle de Jaca, hablará del impacto del 'snack' en el mercado. La ya mencionada Iris Jordán compartirá su experiencia en la ponencia 'Los hijos prodigos de la cocina rural'.

El talento aragonés en torno a la gastronomía se dejó notar en 2024 y esta nueva edición promete.

## PISCOLABIS

### TURRÓN SOLIDARIO

#### La donación de los pasteleros de Huesca

La Asociación Española Contra el Cáncer ha recibido la recaudación de la II edición de Tuturrón, una iniciativa del Gremio de Pasteleros Artesanos de Huesca, que este año ha recaudado 9.970€. Esta cantidad se destinará para ampliar las acciones a nivel provincial que se ofrecen a través de las diferentes juntas locales.



Entrega del cheque por las ventas del turrón solidario. AECC HUESCA

### FORMACIÓN

#### Curso gratis de cocina creativa

Bajo el título de 'Cocina creativa y de autor' se oferta un curso gratuito de la mano de David Boldova, chef del restaurante La Embajada de Zaragoza. Se trata de una formación para ocupados de hostelería, organizada por Horeca, que dura 75 horas en sesiones que comienzan el 4 de febrero y se prolongan hasta el 2 de abril.

### PLANES

#### Fiesta de la Matacía en Mainar

Este sábado se celebra en la localidad de Mainar una nueva edición de la Fiesta de la Matacía. La jornada comienza con un almuerzo mondonguero, continúa con talleres y una comida con el cerdo como protagonista. El evento está organizado por la asociación cultural El Castillejo de Mainar y la comisión de fiestas.