www.el-gastronomo.com

EL GASTRÓNOMO® ZARAGOZANO

MEJOR PUBLICACIÓN DE REPARTO GRATUITO DE ESPAÑA AEEPP 2018

{NOTICIAS DE TURISMO Y GASTRONOMÍA PARA SU MEJOR CONOCIMIENTO}

PERIÓDICO GASTRONÓMICO DE ARAGÓN | Núm. 48 | Junio 2026 | Precio 1,90 €

**CONOCE LAS ALMAZARAS DE LA DOP ACEITE SIERRA DEL MONCAYO**
*En este número visitamos Aceites Ambel* P. 14

¡Te lo enviamos a tu casa!

**Entrevistamos a...** Miguel Ángel Lacámara
PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE SIERRA DEL MONCAYO P. 20

# Dalai Valdespartera vuelve a hacer la Mejor Croqueta de Zaragoza

Dalai Valdespartera revalidó el título de campeón en el VIII Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia con "La Tragachicos", croqueta que también fue la mejor con pollo, premio Especial de Aldelís.

Envero Gastro Wine hizo la mejor croqueta innovadora, Los Cántaros la mejor de Ternasco de Aragón IGP, Sophia Bistró repitió con la de Jamón de Teruel DOP y Kentya ganó en la categoría de Alimentos de Aragón.

El resto de los premios especiales fueron para ArGa, que consiguió el de Frutas Javier Mené; El Truco, que volvió a hacer la mejor croqueta apta para celíacos y para San Siro y La Cava mejores maridajes, respectivamente, con Cervezas Ambar y con vinos de Bodegas Aragonesas.

*[Págs. 4-8]*

## El Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón hace balance

Con el objetivo de construir un modelo de turismo que contribuya a mejorar Aragón, en abril de 2025, se puso en marcha el Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón, un proyecto impulsado por la Dirección General de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón y CEHTA, junto al sector turístico aragonés, que concluye el 30 de junio. En este número, hacemos balance del plan y conocemos los proyectos premiados en las categorías Economía Circular y Km0 e Inversión Social.

*[Págs. 9-12]*

## Gastromanía analiza 30 años de dieta mediterránea en Aragón

Vuelve Gastromanía, el foro de reflexión gastronómica que organiza la Academia Aragonesa de Gastronomía con el patrocinio del Gobierno de Aragón. El 23 de junio, en la Fundación San Valero, 15 ponentes de prestigio internacional analizarán la dieta mediterránea, no solo por sus indudables valores culinarios, sino como un estilo de vida saludable, un factor protector de la salud pública y un motor cultural y económico esencial para la comunidad autónoma.

*[Pág. 19]*

## 'Zuera Sabor' se prepara para el II Concurso de tomates de hortelano

Tras el éxito de público que registró la última edición de 'Zuera Sabor', con el Ternasco de Aragón IGP y los vinos de Bodega San Valero como protagonistas, la localidad se prepara para una nueva experiencia gastronómica dedicada al tomate, que tendrá como eje central el II Concurso provincial de tomates de hortelano, que tendrá lugar los días 21 y 22 de agosto.

*[Pág. 16]*

# EDITORIAL

POR MIGUEL ÁNGEL VICENTE,
DIRECTOR DE EL GASTRÓNOMO ZARAGOZANO
miguel@almozara.com

## "LA TENTACIÓN DE EVA AL FUEGO DEL AVERNO"

Cuando acaba de quedar atrás el cincuentenario de la Guía Michelin España-Portugal de 1975, en cuyas páginas aparece distinguido con una estrella el restaurante Bearn del Hotel Corona de Aragón, conviene detenerse y mirar la historia gastronómica aragonesa con el rigor que merece.

Porque no siempre aquello que se repite en libros, artículos o publicaciones conmemorativos responde a la verdad de los hechos. Durante años se ha escrito, y repetido con sorprendente ligereza, que la constelación Michelin en Aragón comenzó a brillar mucho más tarde, vinculada a otros restaurantes y a otros territorios. No se trata de restar mérito a nadie.

La primera estrella Michelin de Aragón fue zaragozana. Y apareció en 1975 junto al nombre del restaurante Bearn, ubicado en el Hotel Corona de Aragón. Está impreso en la guía original, la cual poseo. La estrella figura junto al establecimiento. Y ese dato, sencillo y rotundo, convierte al Bearn en el primer restaurante aragonés distinguido por la guía gastronómica más influyente del mundo.

Aquel Bearn fue el epicentro de una Zaragoza que aspiraba a mirar de tú a tú a las grandes capitales. Un comedor de lujo, de servicio cuidado, mantel solemne y cocina ambiciosa. Formaba parte de un hotel que representó una cierta modernidad urbana, social y hostelera en la Zaragoza de los años setenta. Eran tiempos de grandes salones, de oficio ante el cliente, de jerarquía en cocina, de técnica francesa, de producto noble y de una liturgia de sala que hoy, quizá demasiado acostumbrados a la inmediatez, echamos en falta. Al frente de aquella cocina estaba José Dobón, chef al que la gastronomía aragonesa debe mirar con bastante más gratitud. Dobón pertenece a esa generación de cocineros que trabajaron desde la discreción, crearon escuela y entendieron la alta restauración como un conjunto de técnica, oficio, producto y solemnidad en el servicio.

Basta leer algunas de aquellas especialidades para entender la dimensión de su cocina: "Tentación de Eva al fuego del averno", "Costillar de Ternasco Salardaise", "Mignón de ternera de Ávila" y otros platos que hablaban de técnica y alta restauración. El propio título que encabeza esta editorial parece hoy una metáfora perfecta. La tentación de Eva nos conduce al fruto prohibido: el fuego del averno, a ese infierno donde las almas son castigadas por sus pecados y malas acciones en este mundo. Y quizá también, aunque sea en sentido gastronómico y sin excesiva crueldad, a quienes escriben la historia sin comprobarla. Porque un error impreso puede arrebatar un mérito, condenar al olvido a un cocinero y convencer durante años a lectores de buena fe de que las cosas ocurrieron de una manera distinta a como realmente sucedieron.

Después llegaron otros cocineros, otros restaurantes, otras provincias y otras estrellas. Llegó la consolidación de Huesca como una potencia gastronómica aragonesa. Llegaron nuevas generaciones, nuevas técnicas, nuevos lenguajes y nuevas formas de entender la cocina. Todo eso forma parte de una historia brillante que debe reconocerse sin reservas. Pero el principio fue aquel: Zaragoza, 1975, Hotel Corona de Aragón, restaurante Bearn, José Dobón.

El Bearn mantuvo aquella estrella hasta que, tristemente, el averno dejó de ser imagen literaria y se hizo fuego real, destruyendo el escenario físico de nuestra primera gran distinción gastronómica. Años después llegaría otra vida para aquel enclave, primero con el Hotel Sol Corona y posteriormente con otras denominaciones.

ERNESTO FABRE,
ACADÉMICO DE LA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA

## UNA COPA DE VINO TINTO EN LAS COMIDAS ¿ÁNGEL O DEMONIO?

La película *Ángeles y demonios*, basada en la novela de Dan Brown, aborda la tensión entre fe y ciencia, bien y mal. Muestra cómo el fanatismo distorsiona las creencias y recuerda que la búsqueda de la verdad exige serenidad y conocimiento. Esta dualidad ha trascendido lo religioso y hoy forma parte de la cultura popular: los ángeles representan el bien y los demonios, el mal.

Desde hace décadas, una copa de vino, especialmente tinto, con la comida forma parte de la dieta mediterránea. Pero ¿Debe seguir incluyéndose el vino en un patrón alimentario sano o ha llegado el momento de excluirlo? ¿El vino es un ángel o es un demonio?

Hay situaciones en las que ningún alcohol —vino, cerveza o destilados— es saludable. Aumenta el riesgo de cáncer, sin una dosis segura, y ese riesgo crece con la edad y la cantidad consumida. En el embarazo puede causar síndrome alcohólico fetal, por eso, la abstinencia es lo mejor para madre e hijo. En menores de 35 años, además, los daños inmediatos —accidentes, violencia, suicidio y lesiones graves— superan cualquier posible beneficio. En los jóvenes, la opción más segura no es beber poco, sino no beber.

No todo consumo de alcohol es igual: no es lo mismo una copa de vino con la comida que beber en exceso. El vino forma parte de la dieta mediterránea. Muchos estudios, como PREDIMED, lo incluyeron y observaron beneficios en adultos de 55 a 80 años con alto riesgo cardiovascular, siempre con consumo moderado y durante las comidas. En este grupo, eliminarlo reduce parte del efecto protector de la dieta mediterránea.

Pero ¿Qué podemos decir hoy a un adulto que bebe poco, con regularidad y durante las comidas? ¿Le recomendamos dejar el vino o que siga igual? Para responder a esta pregunta está el estudio UNATI, liderado por el profesor Martínez-González de la Universidad de Navarra, que reclutará a más de 10.000 bebedores en España —hombres de 50 a 70 años y mujeres de 55 a 75— y los asignará durante cuatro años a una de dos estrategias: bien abstinencia o bien consumo moderado con patrón mediterráneo (hasta 7 copas semanales en mujeres y 14 en hombres, preferentemente vino tinto, con las comidas, sin atracones).

El estudio comenzó en diciembre de 2023 y evaluará resultados como mortalidad, enfermedad cardiovascular, cáncer, cirrosis, diabetes, demencia, depresión y lesiones graves. El enrolamiento a UNATI aún está abierto. Les invito a participar en la web de Proyecto Unati.

Hasta que se disponga de sus resultados, lo prudente es rechazar tanto el "cero alcohol para todos" como "beber moderadamente siempre es bueno". La evidencia es insuficiente y el caso sigue abierto: requiere matices.

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR,
SOCIÓLOGO, PERIODISTA Y DIVULGADOR ESPECIALIZADO EN NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA
@almodovarmiguelangel

## El venturoso redescubrimiento de Serrau

El pasado 14 de marzo en el Mercado Agroecológico de la plaza del Pilar de Zaragoza se dedicó un más que merecido homenaje al cocinero, divulgador y enseñante zaragozano José Sarrau, personaje injustísimamente relegado en la historia de la cocina española moderna. Director y docente principal de la Academia de Gastrónomos de Madrid, una especie de escuela de alto nivel para la formación culinaria y gastronómica, fue autor, entre otras obras esenciales en su momento, de *El Maître d'Hôtel y El Arte de la Cocina Moderna* (1929), *Recetario de la Academia Gastronómica* (1932), *Ciencia Gastronómica* (1942), *Guía Gastronómica* (1942), *Tapas y Aperitivos* (1944), y, de la monumental *Nuestra cocina* (1946), que en sus más de 1.500 páginas incluía nada menos que 2.550 recetas.

Nacido en Zaragoza en 1900, quien esto escribe se topó con él como influyente maestro de Ana María Herrera Ruiz de la Herrán, la autora del *Manual de Cocina* de la falangista Sección Femenina, publicado en 1950, quien, durante 34 años fue literalmente borrada de los títulos del famosísimo recetario editado por la rama femenina de Falange Española.

El *Manual* se convirtió en la gran obra culinaria de la postguerra porque fue el primero dirigido a las clases populares, porque sus recetas se confeccionaban con ingredientes baratos en aquel tiempo, y, muy especialmente, porque sus fórmulas están organizadas por temporadas, primavera, verano, otoño e invierno, lo cual lo convierte en un ejemplo de conceptos hoy tan en boga como la sostenibilidad y la puesta en valor del producto de temporada.

La influencia sobre la cocina española moderna de José Sarrau, el inspirador de la obra que finalmente llevó a cabo Ana María, consiguió conectar de manera creativa los vientos renovadores y progresistas de la República con la nueva ideología postbélica en la que la cocina se constituyó en herramienta fundamental de control social sobre la mujer, convertida en hija sumisa, esposa esclava y madre amantísima.

En un artículo publicado por el multifacético periodista y escritor Isabelo Herreros, con el título *La olvidada creatividad de la cocina republicana*, nos dice: "A Sarrau le preocupaba, como era común en las gentes ilustradas, la alimentación de los españoles, y abogaba por que se incorporase a la enseñanza en lecciones relacionadas con la higiene y el desarrollo físico. A José Sarrau también nos lo encontramos en *Menage*, revista para la que escribía y de la que era corresponsal en Madrid, y, a través de su Academia, se distribuía en la capital republicana".

Urgente y apresuradísimo retrato de un personaje de talla excepcional, al que convendría estudiar y repasar a fondo para resituarle en el lugar que verdaderamente le corresponde.

# Smart Chef, las soluciones de Makro que facilitan el día a día al cliente hostelero

Makro presenta las soluciones Smart Chef, productos pensados por y para profesionales de la hostelería ya preparados o elaborados que facilitan el día a día de los clientes hosteleros, ahorrándoles tiempo —en limpieza, pelado, corte y cocinado—, desperdicio, pues son productos sin apenas merma, y dinero, puesto que suponen un ahorro en equipamientos y energía.

Estas referencias —la mayoría de la marca propia METRO Chef— se dividen en tres categorías: alimentos destinados a ser procesados antes de la cocción, aquellos que están listos para cocinar y los que se pueden servir directamente, es decir de cuarta o quinta gama.

En el primer grupo, por ejemplo, uno de los superventas en hostelería es el ajo blanco pelado de la marca propia METRO Chef, en formato de 1 kilo. En este artículo, Makro ha calculado un ahorro de tiempo de 20 minutos, del 12 % de desperdicio y del 74 % de coste total.

En ese primer apartado, otras referencias de gran demanda en hostelería que representan considerables ahorros de tiempo y desperdicio y, por lo tanto, de costes, son las zanahorias baby listas para la elaboración de guarniciones, o en cubos, ralladas o en rodajas, perfectas para salsas, bufés de ensaladas o guisos, respectivamente.

La misma variedad de cortes —brunoise, juliana, tiras, dados, etc.— puede encontrarse en las cebollas, también disponibles simplemente peladas y enteras; o en las patatas, entre las cuales, además de las peladas y cortadas —en formato bastón, tortilla, cubo, parisina o bravas—, se pueden elegir también precocidas y pasteurizadas que, a la uniformidad y versatilidad de las peladas y cortadas, añaden mayor rapidez y agilidad en el servicio, siendo perfectas para menús y alta rotación. Puerro en juliana, calabaza en dados, pimientos en tiras, preparados para sofritos y muchas otras hortalizas limpias y cortadas reducen considerablemente el tiempo que el cocinero debe dedicar a preparar la *mise en place*.

En el capítulo de vegetales también destaca la gran variedad de referencias de verduras ultracongeladas listas para cocinar o de preparados para diferentes elaboraciones como paella, ensaladilla, menestra, salteado, pisto o sopa juliana, sin olvidar las numerosas ensaladas en atmósfera protegida, listas para aliñar, presentar y servir.

La fiebre por el aguacate que vive hoy la hostelería ser refleja en el surtido de referencias de aguacate pelado y cortado —para tostadas, poke o guacamole— que ofrece la marca METRO Chef y también es considerable la variedad de setas ultracongeladas disponible dentro de las soluciones Smart Chef.

También ultracongeladas se conservan las frutas, entre las cuales hay gran variedad de frutos rojos y de propuestas exóticas para postres, *smoothies*, helados, purés o *coulis*, aunque también existe la posibilidad de adquirir directamente los purés o los *coulis* de frutas ya procesados ahorrando mucho más tiempo.

**Makro propone Smart Chef, una selección de soluciones pensadas para ahorrar tiempo, aprovechar al máximo los ingredientes en la cocina profesional, reducir los costes sin comprometer la calidad y, en definitiva, para que el cocinero dedique su tiempo a lo realmente importante: crear**

### MUY FRESCOS Y SIN MERMAS

En pescados y carnes frescas, las soluciones Smart Chef se encuentran en forma de porcionados de distintos calibres, listos para cocinar, uniformes en el gramaje y sin merma, perfectos para servir en menús del día. «Los porcionados, tanto en pescados como en carnes, permiten comprar el producto ya limpio, cortado por un profesional en medidas estándares para raciones, sabiendo que no se va a tener nada de merma y conociendo directamente el escandallo, algo que es muy práctico, por ejemplo, para menús del día», detalla Raquel Marcuello, jefa de ventas y operaciones de Makro Zaragoza.

Pero también son soluciones Smart Chef los cortes ya listos para estofados o ragouts o un amplio surtido de hamburguesas y otros elaborados cárnicos tanto frescos como congelados.

Además de ahorro de tiempo, desperdicio y, por lo tanto, de costes, las soluciones Smart Chef tienen otras ventajas como mayor caducidad, manteniendo la calidad y la frescura, así como facilidad en el almacenamiento y manipulación.

## MAKRO, SIEMPRE APOYANDO LA HOSTELERÍA ZARAGOZANA

Un año más, Makro volvió a patrocinar el premio a la Mejor Croqueta de Zaragoza y provincia, entregando un cheque de 500 euros para compras en Makro Zaragoza, por segundo año consecutivo, a Dalai Valdespartera. Además, el jefe de ventas de Makro Zaragoza formó parte del jurado profesional que eligió entre las 23 croquetas finalistas las campeonas de esta edición.

El apoyo de Makro Zaragoza al Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia es casi tan antiguo como el propio concurso y es que Makro es mucho más que un distribuidor para la hostelería aragonesa, como demuestra apoyando cualquier iniciativa que ayude a potenciarla y ponerla en valor.

Recientemente, sin ir más lejos, Horeca Restaurantes y Makro han firmado un acuerdo de colaboración para impulsar al sector hostelero que permitirá a los restaurantes asociados acceder a condiciones preferentes, así como tener acceso a herramientas de digitalización y apoyo financiero, con el objetivo de mejorar su competitividad.

Damián Alemany, director de Makro Zaragoza, afirma que el compromiso de la compañía es estar siempre al lado del sector: «Makro nació para facilitar el día a día de los hosteleros e impulsar su crecimiento, y este acuerdo refuerza esa misión. Nuestro objetivo es que se sientan acompañados y cuenten con un socio fiable».

EN PORTADA

# Dalai Valdespartera revalida el título de campeón en el VIII Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia

Dalai Valdespartera ganó por segundo año consecutivo la Gran Final del VIII Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia que organiza El Gastrónomo Zaragozano, con su croqueta "La Tragachicos", de pollo de corral con Cebolla Fuentes de Ebro DOP y Ambar Oro, apta para celíacos, que además se hizo con el galardón a la mejor croqueta elaborada con carne de pollo o pavo, premio especial de Aldelís.

Además, el premio especial Frutas Javier Mené recayó en ArGa, Mesón Los Cántaros consiguió el premio a la mejor croqueta de Ternasco IGP, Sophia revalidó el título a la mejor croqueta de Jamón de Teruel DOP, Kentya se hizo con el premio a mejor croqueta elaborada con Alimentos de Aragón, la mejor croqueta innovadora fue la de Envero y El Truco volvió a conseguir el premio a la mejor croqueta apta para celíacos. Los mejores maridajes con vinos de Bodegas Aragonesas y con Cervezas Ambar, respectivamente, fueron los de La Cava y San Siro.

Así lo decidió, tras la celebración de la Gran Final del VIII Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia, el 25 de mayo en el complejo hostelero Aura, un jurado compuesto por 16 profesionales entre los que había patrocinadores, colaboradores, representantes de asociaciones sectoriales y comunicadores gastronómicos que destacaron «un nivel culinario cada año más alto» y «el esfuerzo que los establecimientos hacen para diferenciarse, no solo por el sabor y técnica, sino también por la presentación».

Tras la defensa ante el jurado profesional de las 23 croquetas finalistas y durante el recuento de votos, el público pudo probarlas y constatar su excelencia, junto a hosteleros, patrocinadores, periodistas y prescriptores, en lo que volvió a convertirse en una gran fiesta del sector hostelero.

*Además, el establecimiento de Ángel Marco consigue el premio especial de Aldelís; ArGa gana el premio especial Frutas Javier Mené, Los Cántaros consigue el premio a la mejor croqueta de Ternasco de Aragón IGP, Sophia repite en la categoría de Jamón de Teruel DOP, Kentya firma la mejor croqueta elaborada con Alimentos de Aragón, la mejor innovadora es la de Envero, El Truco repite haciendo la mejor croqueta apta para celíacos y los mejores maridajes son los de San Siro, con Cervezas Ambar y La Cava, con vinos de Bodegas Aragonesas*

## "La Tragachicos" de Dalai Valdespartera: Mejor croqueta de la provincia de Zaragoza y Premio Especial Aldelís

Después de haber llegado a la final y de haber conseguido el premio especial de Ambar en varias ocasiones, el año pasado, Dalai Valdespartera se alzó con el premio absoluto del Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia y este año, por primera vez en la historia del certamen, el establecimiento de Ángel Marco revalidó el puesto de campeón.

«Llevábamos todo el año trabajando para conseguir esta croqueta, además, bajo la presión que suponía haber ganado en la anterior edición. Es un esfuerzo muy duro que se ve recompensado, sobre todo, cuando los clientes nos dicen que cada vez lo hacemos mejor. Revalidamos el título, pero tenemos en cuenta que podía haber ganado cualquier finalista, porque ha habido mucho nivel», dijo el hostelero nada más hacerse con el cheque de Makro.

Elaborada a partir «de un guiso muy potente de pollo de corral previamente macerado en cerveza Ambar Oro durante 24 horas» y apta para celíacos, la mejor croqueta de Zaragoza 2026 es "la Tragachicos", una propuesta que «representa la fiesta, pero que también es un homenaje a los productos aragoneses de calidad», explica Ángel.

Avda. Casablanca, 30, Zaragoza.
Tel. 976 953 646

**ENTREGA DE PREMIOS**

Miguel Ángel Vicente, director de El Gastrónomo Zaragozano y conductor del acto, afirmó que «llegar a la final ya es un premio» y agradeció a todos los participantes que sigan contribuyendo a mejorar la calidad de la oferta gastronómica de Zaragoza.

Tanto los finalistas como los ganadores de los diferentes premios recibieron un plato de cerámica de Muel y una botella de AOVE Caius. Además, Fernando Cura, de Bodegas Aragonesas, entregó a La Cava un premio consistente en 25 cajas de vinos valorado en 1.000 euros. Por otra parte, Javier Mené, responsable de Frutas Javier Mené; Patricio Pérez, secretario del CRIGP Ternasco de Aragón y Guillermo Navas, de Food Service de Aldelís, entregaron, respectivamente, a ArGa, Mesón Los Cántaros y Dalai Valdespartera cheques valorados en 500 euros en producto. Para finalizar, Juan Miranda entregó a Ángel Marco el premio absoluto, también valorado en 500 euros para compras en Makro Zaragoza.

Ángel Campo dio a San Siro el premio al mejor maridaje con Cervezas Ambar; Ricardo Mosteo, presidente del CRDOP Jamón de Teruel, premió por segundo año consecutivo a Sophia Bistró y Miguel Ángel Lacámara, presidente del CRDOP Aceite Sierra del Moncayo, otorgó el premio a la mejor croqueta elaborada con Alimentos de Aragón a Kentya y a la mejor croqueta apta para celíacos a El Truco.

El VIII Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia está organizado por El Gastrónomo Zaragozano, producido por Agencia Almozara, cuenta con el patrocinio de Aragón Sabor de Verdad, Bodegas Aragonesas, IGP Ternasco de Aragón, DOP Jamón de Teruel, Aldelís, Makro Zaragoza y Ambar; la colaboración de Frutas y Verduras Javier Mené, La Olivera de Magallón, Caius, DOP Aceite Sierra del Moncayo y Vermut Valdepablo y Go Aragón, Enjoy Zaragoza, La Buena Vida en Zaragoza y Plano Gastronómico de Zaragoza como media partners.

## "TERNASQUETA", DE MESÓN LOS CÁNTAROS: MEJOR CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP

El premio a la mejor croqueta de Ternasco de Aragón IGP recayó en la "Ternasqueta", un original trampantojo de intenso sabor a ternasco propuesto por este asador tradicional ubicado en el centro de Zaragoza. La "Ternasqueta" está boleada directamente sobre el hueso de una costilla de Ternasco de Aragón IGP. Además, el jugo concentrado con el que se elabora la masa, el AOVE en el que se fríen las croquetas, en el que previamente se ha confitado la costilla y la leche infusionada con los huesos, multiplican exponencialmente el sabor a Ternasco de Aragón IGP.
José María Lacarra de Miguel 38, Zaragoza.
Tel. 976 238 953.

## "LA CROQUETA DEL SOPHIA", DE SOPHIA BISTRÓ: MEJOR CROQUETA DE JAMÓN DE TERUEL DOP

"La Croqueta del Sophia" ya era una de las especialidades de la casa más demandas por los clientes de Sophia Bistró antes de que el año pasado ganara el premio a la mejor croqueta de Jamón de Teruel DOP. Ahora, miles de croquetas vendidas después y tras revalidar el título en la última edición, "La Croqueta del Sophia" se ha convertido en un clásico que demuestra que la sencillez no está reñida con el éxito, si detrás hay materia prima de calidad como es el Jamón de Teruel DOP, buena mano en la cocina y mucho cariño.
Pedro María Ric, 25,
Zaragoza.
Tel. 976 234 376.

## "CROQUEMUUUU", DE KENTYA: MEJOR CROQUETA ELABORADA CON ALIMENTOS DE ARAGÓN

Ternera del Pirineo, Cebolla Fuentes de Ebro DOP, Garnacha Centenaria de la DOP Campo de Borja, foie de Teruel y mucha técnica fueron los ingredientes que hicieron a la "Croquemuuuu" del restaurante Kentya merecedora del premio a la mejor croqueta elaborada con Alimentos de Aragón. Ganar un premio en la Ruta Gastronómica de la Carne de Toro los animó a elaborar una croqueta que parte de un guiso tradicional de rabo de vaca, marinado durante 48 horas en Garnacha Centenaria, con portobello y foie y presentada sobre una tierra de Cebolla Fuentes de Ebro DOP caramelizada.
Avda. Gómez Laguna, 82, Zaragoza.
Tel. 976 939 300.

## "BACALAO AL PILPIL" DE ENVERO GASTRO WINE: MEJOR CROQUETA INNOVADORA

En abril de 2019, Envero Gastro Wine ya debutó en la primera edición del Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia haciéndose con el premio a la mejor croqueta innovadora. Ocho años después, el establecimiento que dirige Eva Costas, un habitual en las finales del concurso, vuelve a conquistar el título con una croqueta con base en el tradicional bacalao al pilpil, que se acompaña de una reducción de coral de carabinero que intensifica su sabor a mar y de un gel de lima y miel que pone el contrapunto agridulce.
Paseo de los Rosales, 26.
Zaragoza.
Tel. 605 223 208.

## "JAMÓN DE TERUEL DOP CON PISTACHO" DE EL TRUCO: MEJOR CROQUETA APTA PARA CELÍACOS

El Truco, establecimiento que Mario Cobretti regenta en El Tubo, se ha hecho con el reconocimiento a la mejor croqueta apta para celíacos por séptima vez en la historia del Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia, lo que confirma su hegemonía en esta categoría. Aunque, como acostumbra, presentó propuestas a las cuatro categorías principales, El Truco llegó a la final con una aspirante a mejor croqueta de Jamón de Teruel DOP, una categoría en la que, reconoció el hostelero, es muy difícil innovar. Para diferenciarse, optó por introducir en la fórmula pistacho en tres texturas.
Calle de los Estébanes, 2.
Zaragoza.
Tel. 976 055 753.

## "DE PISTO AL ESTILO ARGA" DE RESTAURANTE ARGA: PREMIO ESPECIAL FRUTAS JAVIER MENÉ

ArGa, restaurante que une arqueología y gastronomía, ha debutado en el Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia haciéndose con el premio especial a la mejor croqueta elaborada con vegetales. La responsable, una croqueta elaborada a partir de un pisto de verduras de la huerta zaragozana con una besamel de leche de vaca fresca, mantequilla y aceite de oliva virgen extra DOP Bajo Aragón y todo ello aderezado con hierbas provenzales. Rebozada con panko, la croqueta está terminada con polvo de tomate y se acompaña de salsa romesco casera.
Residencial Paraíso, 2, local 48.
Zaragoza.
Tel. 976 242 670.

## "CERVEZA SÓLIDA SAN SIRO 01 ESPECIAL" Y AMBAR 125 DE SAN SIRO: MEJOR MARIDAJE CON CERVEZAS AMBAR

Tras llegar a la final el año pasado con una original croqueta de socarrat, San Siro consigue hacerse con el premio especial al mejor maridaje con cervezas Ambar gracias a una innovadora propuesta: "Cerveza sólida San Siro especial", una croqueta de Ambar 125 y Ambar Especial, caldo de pollo y Cebolla Fuentes de Ebro DOP, rebozada con copos de levadura de cerveza. Como maridaje e ingrediente eligió la Ambar 125 que la cervecera zaragozana lanzó con motivo de su aniversario, «una cerveza suave, fácil de beber y pensada para celebrar», como la presentó Ángel Campo en la final.
Joaquín Costa, 3.
Zaragoza.
Tel. 976 211 017.

## "LA CHILINDRONA" Y GARNACHA CENTENARIA DE LA CAVA. MEJOR MARIDAJE CON VINOS DE BODEGAS ARAGONESAS

Los hermanos Cabrera, de La Cava, optaron por un maridaje muy aragonés: chilindrón y garnacha. Su croqueta está elaborada a partir de un pollo al chilindrón tradicional y una besamel con leche fresca de vaca y oveja, lo que intensifica el sabor del guiso. Rebozada con panko, se presenta sobre un gel elaborado con los huesos del pollo y se corona con un *crumble* de piel del pollo y Jamón de Teruel DOP crujientes. Para el maridaje optaron por Garnacha Centenaria, «un vino referente aquí y fuera de España que fue con el primero con el que Bodegas Aragonesas reivindicó nuestra garnacha», afirmó en la final el director comercial de la bodega, Fernando Cura.
Avda. María Zambrano, 28-30. Zaragoza.
Tel. 976 074 789

# Aldelís Food Service, nacido para ayudar al profesional de la hostelería

Aldelís Food Service nace con una idea muy clara: ayudar a los profesionales de la cocina a trabajar mejor, más rápido y con la tranquilidad de contar siempre con un producto fiable y delicioso. Un proyecto pensado para el canal horeca que combina experiencia, producto y conocimiento real de las necesidades del día a día en cocina.

La gama de Aldelís Food Service reúne soluciones versátiles y fáciles de trabajar: croquetas cremosas y llenas de sabor, una amplia gama de *finger food*, soluciones para platos principales y *toppings* para dar valor a cualquier plato. Todo elaborado con materias primas seleccionadas, producción propia y control completo de la trazabilidad para garantizar calidad y consistencia en cada servicio.

Detrás de cada referencia hay una apuesta clara por el sabor, la practicidad y la rentabilidad para el hostelero.

# La hostelería zaragozana brinda con “La 125” de Ambar

Con motivo de su 125º aniversario, Cervezas Ambar lanzó “La 125”, una cerveza *Pils* de 4,8 grados de alcohol, inspirada en las recetas juveniles del primer maestro cervecero de Ambar —el alemán Charles Schlaffer—. Esta cerveza es amable al paladar, rica en matices de cereal y lúpulo, fácil de beber y pensada para celebrar y disfrutar.

Así lo ha entendido la hostelería zaragozana que la ha recibido con los brazos abiertos. En palabras de su creador, Antonio Fumanal, maestro actual de la cervecera aragonesa, «es perfecta para nuestro brindis diario por ser equilibrada, refrescante y de burbuja fina».

Para muestra, la última edición del Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia, en el que cuatro de los finalistas eligieron “La 125” de Ambar para sus maridajes y dos la utilizaron también como ingrediente de sus croquetas, siendo uno de estos Cafetería San Siro, el ganador del premio especial al maridaje con Ambar.

# 74 bocadillos de Ternasco de Aragón participan en la Ruta del Paquito

Hasta el 21 de junio, 74 establecimientos aragoneses de 22 localidades participan en la Ruta del Paquito, ofreciendo sus originales bocadillos de Ternasco de Aragón IGP. 70 de los 74 establecimientos participan en la modalidad de concurso y competirán por ser el mejor de su provincia y de Aragón. Los ganadores de cada provincia, además, pasarán directamente a la final nacional.

Un equipo de jurados seleccionados está pasando ya por todos los locales para probarlos y valorar diferentes aspectos, dándole más importancia al cocinado, presentación y protagonismo del Ternasco de Aragón en el paquito.

Los 10 con mejores puntuaciones pasarán a la final presencial que se celebrará el día 22 de junio en el restaurante Gayarre (Zaragoza), en la que tendrán que presentar sus paquitos a los miembros del jurado profesional.

# Coto de Hayas Garnacha Blanca, la “pareja de baile” de la Garnacha Centenaria

Bodegas Aragonesas sigue apostando por su variedad reina, como demostró recientemente con la incorporación a la familia de su primer vino elaborado con garnacha blanca, un vino hermanado con uno de los grandes referentes de Bodegas Aragonesas —Garnacha Centenaria— que nació para ser su complemento ideal.

Coto de Hayas Garnacha Blanca, con su color amarillo pálido y destellos dorados, su intenso aroma a frutas blancas, flores y hierbas aromáticas y una boca que destaca por su grasa y el volumen y estructura que aporta la crianza en barricas de roble; Garnacha Centenaria, con su color rojo guinda intenso, un aroma frutal y floral, muy limpio y potente, de marcado carácter varietal y tonos tostados y especiados aportados por la sutil crianza en madera y voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado en boca… son la pareja de baile perfecta.

# Continúan los cursos de corte a cuchillo de Jamón de Teruel DOP

Durante el mes de junio, continúan los cursos de corte de Jamón de Teruel dirigidos a profesionales de la hostelería y alumnado de escuelas que impulsan la DOP Jamón de Teruel y la Diputación de Teruel.

Los cursos gratuitos, que comenzaron en mayo, tienen como objetivo continuar avanzando en la profesionalización del personal de los establecimientos hosteleros de la provincia de Teruel, mejorando la presentación y el servicio de un producto emblemático como el Jamón de Teruel cortado a cuchillo.

La programación incluye cinco cursos de iniciación, dirigidos a personas que comienzan en el arte del corte de jamón a cuchillo, tres dirigidos a Escuelas de Hostelería y dos a profesionales del sector y otros tres cursos de perfeccionamiento destinados a mejorar aspectos técnicos como el emplatado, el tercer corte de la pieza o el mejor aprovechamiento del jamón.

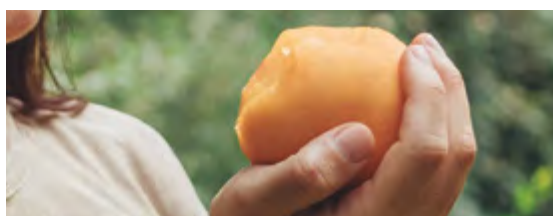
# Frutas Javier Mené pone en valor la fruta de hueso de temporada

Con el comienzo de la recogida de albaricoques, nectarinas, paraguayos y melocotones en la zona del Cinca, la más temprana de las aragonesas, arranca la temporada alta de la producción de fruta de hueso en Aragón.

Nuestro frutero de confianza, Javier Mené, prioriza siempre que hay para elegir la fruta aragonesa, sin embargo, lo más importante para él es servir a sus clientes hosteleros la fruta de la mejor calidad y en su momento óptimo de consumo, poniendo en valor, sobre todo, la fruta de temporada.

Por eso Frutas Javier Mené va seleccionando el mejor producto de diferentes orígenes. «La fruta dulce de hueso llega primero de Sevilla después de levante, de sur a norte, hasta que empieza la de la zona de Fraga». Sin embargo, no son estas frutas las que más demanda la hostelería, «sino el melón y la sandía, que ahora ya son nacionales».

# ARAGÓN SABOR DE VERDAD

EN
ARAGÓN

LOS
ALIMENTOS
SABEN
DE

VERDAD

LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

@aragonalimentos

GOBIERNO DE ARAGON

# Conoce al jurado del concurso de croquetas más importante del mundo

**MARÍA JOSÉ FORGA**

Veterinaria vinculada desde hace años a la promoción agroalimentaria aragonesa, a través de su labor en SARGA y Aragón Alimentos.

**ALEX ORTEGA**

Creador de contenido de Enjoy Zaragoza, una de las plataformas más reconocibles en la difusión de estilo de vida de la ciudad.

**GUILLERMO NAVAS**

Responsable de Food Service de Aldelís, líder en la elaboración de productos de ave con importante presencia en hostelería.

**FERNANDO CURA**

Director comercial de Bodegas Aragonesas, referente en la DOP Campo de Borja y una de las impulsoras de la garnacha aragonesa.

**ÁNGEL CAMPO**

Beer somelier de Cervezas Ambar, una de las empresas históricas de Aragón y una marca inseparable de la hostelería zaragozana.

**MIGUEL ÁNGEL LACÁMARA**

Presidente del CRDOP Aceite Sierra del Moncayo, pequeña denominación de producción corta, pero con aceites de gran calidad.

**JOSÉ MARÍA MARTELES**

Hostelero veterano y presidente de la Asociación de Empresarios de Cafés, Bares y Similares de Zaragoza y Provincia.

**JUAN MIRANDA**

Jefe de ventas de Makro Zaragoza, uno de los grandes distribuidores y colaboradores de la hostelería aragonesa.

**RAFAEL GARCÍA**

Gerente de la almazara La Olivera de la Cooperativa Santo Cristo de Magallón, una de las 5 almazaras de la DOP Aceite Sierra del Moncayo.

**MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR**

Sociólogo, periodista, escritor y divulgador. Una de las voces más reconocidas de la comunicación gastronómica nacional.

**MARÍA LUISA DEL AMO**

Periodista, directora de Vivavoce Comunicación y una comunicadora gastronómica de las más reconocidas en Madrid.

**PEPE PUYUELO**

Presidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón, una de las entidades de sumillería más veteranas de España.

**MANUELA DELGADO CRUZ**

Ingeniera industrial y divulgadora especializada en inteligencia artificial, creadora del premiado proyecto El curioso caso del sesgo de la croqueta.

**JULIÁN CIDRAQUE**

Maestro quesero, fundador y responsable de Quesos La Pardina y miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

**LORENZO RÍO**

Periodista y locutor en Aragón Radio, con una amplia trayectoria en medios de comunicación como la SER, Onda Cero y la radio aragonesa.

**JAVIER MENÉ**

Asentador y distribuidor de frutas y verduras para algunas de las empresas hosteleras más reconocidas de Zaragoza.

## COLABORADORES

El Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia no sería posible sin el apoyo de colaboradores que imprimen carácter a este singular certamen. Es el caso de Vermut Casa Valdepablo, a punto de cumplir un siglo protagonizando los aperitivos aragoneses y uno de los regalos más habituales y deseados de los "rasca y gana" que acompañan las papeletas de votación del concurso.

Otro fiel colaborador es Frutas Javier Mené, con sección fija en *El Gastrónomo Zaragozano* y presente en cualquier acción destinada a promocionar a su cliente hostelero.

De todos es sabido la especial relevancia que tiene el AOVE en el Concurso de Croquetas de Zaragoza, no en vano, su director, Miguel Ángel Vicente, es uno de los principales prescriptores del aceite de oliva virgen extra en Aragón. Esto se traduce en la colaboración de La Olivera de Magallón, que aporta el AOVE para cocinar las croquetas en la presentación y en la final; de la DOP Aceite Sierra del Moncayo y de Caius, que regalan AOVE tanto a clientes como a los ganadores del concurso.

Además, el Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia cuenta con la complicidad y el altavoz de *La buena vida en Zaragoza*, *Enjoy Zaragoza*, el *Plano Gastronómico de Zaragoza* y *Go Aragón*.

Colabora · Produce · Organiza

Social Media · Patrocina

PLAN DE SOSTENIBILIDAD SOCIAL DEL TURISMO DE ARAGÓN

Respeta, disfruta, vive

Construimos juntos un turismo más humano, responsable y sostenible, que genera bienestar en las personas y en el territorio.

# «El Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón, ejemplo de colaboración público-privada, consolida una red de establecimientos y entidades comprometidas con un turismo mejor para el territorio y sus habitantes»

Con el objetivo principal de construir un modelo de turismo que contribuya a mejorar Aragón y la calidad de vida de sus habitantes, el 10 de abril de 2025 se puso en marcha el Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón, un proyecto impulsado por la Dirección General de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón y la Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón (CEHTA), junto al sector turístico aragonés, que concluye el 30 de junio, con un balance muy positivo.

«El Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón se ha consolidado como una iniciativa pionera orientada a reforzar la dimensión social del turismo aragonés, promoviendo un modelo más humano, responsable y comprometido con las personas, el territorio y la calidad del empleo», destaca Fernando Martín, presidente de CEHTA, quien, además, pone de relieve «la implicación de las empresas turísticas, el consenso alcanzado con el sector y la implantación del decálogo que reflejan el compromiso del turismo aragonés con un modelo basado en las personas, la calidad y la sostenibilidad».

El plan, financiado por fondos europeos, se ha desarrollado durante 2025 y 2026 a través de distintas acciones de comunicación, sensibilización, formación, concienciación y reconocimiento empresarial en las que se implicaron establecimientos vinculados a HORECA Zaragoza, Hostelería y Turismo de Huesca, asociaciones empresariales de Teruel, AECA Campings Aragón, la Asociación de Balnearios de Aragón, la Federación Aragonesa de Turismo Rural (FARATUR) agencias de viajes y otras entidades empresariales y turísticas.

Para reforzar la sostenibilidad social en el turismo, impulsar buenas prácticas empresariales, promover el empleo de calidad, mejorar la reputación del sector y favorecer un turismo más comprometido con el territorio, se diseñó una hoja de ruta que incluyó campañas de comunicación, un decálogo de buenas prácticas, jornadas formativas y reconocimientos.

### "En Aragón, el turismo es vida: respeta, disfruta, vive"

Visibilizar el impacto social positivo del turismo en el territorio y así «prestigiar el sector», como señala Fernando Martín, ha sido una de las prioridades de un plan que ha dado mucha importancia a la comunicación. Bajo el lema "En Aragón, el turismo es vida: respeta, disfruta, vive", se presentó en julio de 2025, una campaña creada para sensibilizar tanto a profesionales del sector como a visitantes sobre el valor del turismo como motor social, generador de empleo, arraigo, cultura y cohesión territorial.

Además de la difusión tanto en medios online y redes sociales, como en medios convencionales, el Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón ha estado presente en distintos foros y encuentros relevantes del sector como FITUR 2026 o el Foro Gastronómico CEOE Aragón.

### El decálogo de buenas prácticas

El desarrollo y posterior implantación, en más de un centenar de empresas turísticas, de un decálogo de buenas prácticas que avala el compromiso de estas con el turismo responsable y sostenible ha sido otro de los ejes del plan. Tras consensuar con asociaciones y establecimientos turísticos cuáles debían ser las buenas prácticas incluidas en el decálogo, 104 empresas se adhirieron voluntariamente a la evaluación y posteriores auditorías, de las cuales 102 alcanzaron el cumplimiento requerido.

### Economía circular, km0 e inversión social

La formación en materia de economía circular y kilómetro cero y la potenciación de proyectos de inversión social que refuerzan el vínculo del sector turístico con las comunidades locales han sido otros aspectos prioritarios del plan. Así, se han incorporado acciones formativas vinculadas a sostenibilidad social, liderazgo y economía circular en colaboración con organizaciones como Cámara de Zaragoza y ECODES en las que han participado más de 120 alumnos presenciales y que han contado con cerca de 1000 visualizaciones.

Además, el Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón ha recuperado este año los Premios de Hostelería y Turismo de Aragón, en una edición, celebrada en Huesca el 21 de abril, que tuvo como lema la sostenibilidad social.

# PREMIOS A LA SOSTENIBILIDAD SOCIAL DEL TURISMO ARAGONÉS

## ZARAGOZA CAMPING
## PREMIO ECONOMÍA CIRCULAR Y KM0

### "Zaragoza Camping en Verde: Economía Circular y Compromiso Local"

Zaragoza Camping es un oasis natural a pocos minutos del centro de la ciudad. Un espacio verde, desde el que los visitantes pueden planear sus escapadas turísticas a Zaragoza y alrededores que también está disponible para el disfrute de los zaragozanos.

Además, Zaragoza Camping es, desde abril, Premio Economía Circular y Km0 por su iniciativa "Zaragoza Camping en Verde: Economía Circular y Compromiso Local", un proyecto que reduce el impacto ambiental y apoya la economía local, mediante la eliminación de envases de un solo uso, el autoconsumo energético con placas solares y la priorización de proveedores de proximidad, actuaciones que impulsan una gestión turística más sostenible y alineada con el Plan de Sostenibilidad Social del Turismo de Aragón.

La implantación de esta práctica surge como parte natural del nuevo rumbo de Zaragoza Camping tras su incorporación al grupo Océano Atlántico, una empresa que entiende la sostenibilidad y la calidad no como un añadido, sino como la base de su forma de gestionar.

Desde el primer momento, el Departamento de Sostenibilidad y Calidad vio en el camping una oportunidad real para transformar la actividad turística cotidiana en un motor de cambio positivo para el territorio. El propio funcionamiento del camping –con una amplia variedad de servicios, una marcada estacionalidad y un elevado consumo diario– hizo evidente la responsabilidad de actuar. Reducir residuos, replantear el uso de la energía y revisar la procedencia de los productos dejó de ser una opción para convertirse en una necesidad y, al mismo tiempo, en una oportunidad para hacerlo mejor.

El plan se concretó en tres líneas de actuación: la reducción de envases y gestión eficiente de residuos, la generación de energía renovable y autoconsumo y priorizar los proveedores locales.

Para minimizar los residuos se optó por la sustitución de los envases monodosis de bungalós y restaurante por envases únicos reutilizables y recargables. Por otra parte, la instalación de placas solares fotovoltaicas permite la generación de energía renovable destinada íntegramente al autoconsumo. Durante el año 2024 alcanzó una producción de 140,73 MWh, utilizada al 100 % para autoconsumo lo que supone un 7,91 % de su consumo total anual. La apuesta por el autoconsumo energético reduce la huella de carbono del camping en el equivalente a 117,61 toneladas de $CO_2$ reforzando su compromiso con la mitigación del cambio climático y la transición energética.

Por último, con la priorización del consumo de producto de proximidad, el camping consigue tres objetivos: la reducción de emisiones derivadas del transporte, el apoyo al desarrollo económico del territorio y la promoción del producto aragonés.

## GRUPO MASFARRÉ
## PREMIO ECONOMÍA CIRCULAR Y KM0

### MasFarré, una empresa de personas para personas, sostenible y comprometida

MasFarré es una empresa hostelera familiar que comenzó hace 75 años en Monzón, Huesca. La pasión por el trabajo, el cliente, el producto y el servicio es el legado que la tercera generación que ahora gestiona la empresa ha heredado de sus abuelos y padre. El crecimiento, pero también la sostenibilidad y la responsabilidad social es lo que ellos han sumado a una empresa de personas al servicio de personas. Todo ello les ha hecho merecedores del Premio Economía Circular y Km0 del Plan de Sostenibilidad Social del Turismo de Aragón.

Con el Hotel Mas Monzón, dos cafeterías, tres restaurantes y la línea de eventos, el Grupo MasFarré tenía claro que el crecimiento y la sostenibilidad tenían que ir de la mano, por lo que no han dejado de realizar inversiones –y continúan haciéndolo– que contribuyan a reducir sus consumos y residuos.

MasFarré integra la economía circular y el km0 en su día a día: evitando el uso de plásticos en el servicio, compactando el cartón para facilitar su reciclaje y apostando por energías renovables y sistemas domóticos para mejorar la eficiencia energética. Además, trabajan con productores locales para alimentos y suministros y, como catering de referencia en la zona y en las bodegas del Somontano que son, promueven eventos y experiencias que ponen en valor el producto de proximidad y el territorio.

MasFarré, integrado en Grupo Hostelero Cinca Medio S.A.U., dispone del Sello RSA 2025 como empresa socialmente responsable en Aragón, lo que refuerza su compromiso con una gestión ética, sostenible y alineada con los valores de la Responsabilidad Social. Es una empresa inclusiva, con personas con capacidades diferentes en su equipo que, además, colabora con distintas organizaciones. En definitiva, una empresa sostenible y con mucho compromiso.

Desde MasFarré consideran que implementar estas acciones es positivo por varios motivos: por un lado, reducir residuos, evitar plásticos y apostar por energías renovables disminuye su impacto ambiental y ayuda a preservar el territorio en el que trabajan. Por otra parte, colaborar con productores cercanos y ofrecer experiencias km0 fortalece el tejido empresarial de la zona, mantiene vivos los pueblos y genera riqueza en el entorno más inmediato, a la par que permite ofrecer calidad y confianza para el cliente, ya que el producto de proximidad y de temporada es más fresco, tiene mejor sabor y permite una trazabilidad clara.

Estas iniciativas les permiten ser coherentes con el modelo de empresa responsable que defienden, donde prima la gestión ética, sostenible y comprometida con las personas y el territorio. Pero, además, la familia considera que siendo sostenibles son más productivos, competitivos y hacen un mundo mejor.

## LA TORRE RESTAURANTE
## PREMIO ECONOMÍA CIRCULAR Y KM0

# La Torre Restaurante, “Sabores con origen” del Matarraña y de temporada

La Torre es un restaurante familiar regentado por un matrimonio de la comarca –Maruja Gerona de Torre del Compte y José Luis Guimerá de Valderrobres– que desde que abrió sus puertas lo hizo con una oferta basada en el producto de proximidad y de temporada, lo que reduce el impacto ambiental y refuerza el vínculo con el territorio.
Esa filosofía se materializa en su proyecto “Sabores con origen”, una iniciativa que se apoya en la en la economía circular y en la cocina de proximidad basada en producto km0 y de cercanía –en la que cada plato refleja compromiso, identidad y respeto por el origen de los alimentos– que les hizo merecedores del premio en esta categoría del Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón.

Cuando, desde un principio, apostaron por este modelo de negocio, lo hicieron por varios motivos: por un lado, para minimizar la huella de carbono y el impacto ambiental del restaurante, tanto reduciendo emisiones causadas por el transporte de sus proveedores como ahorrando agua y energía; y por otro, para apoyar la economía local, priorizando a los productores agroalimentarios locales, tanto a agricultores y ganaderos como a elaboradores y otros proveedores.
Además, La Torre Restaurante tiene su propio huerto en el que van cultivando distintos productos según la temporada, lo que va marcando los cambios en su menú degustación. En cada estación, cultivan diferentes hortalizas, verduras, flores, plantas aromáticas... y todo, en pequeñas cantidades que van plantando y recolectando en función de lo que demanda el restaurante, para poder ofrecérselo al cliente en su mejor momento de consumo y recién recolectado, evitando los excedentes.
El uso de ingredientes km0, tanto de su propio huerto como de proveedores locales de confianza, garantiza un sabor único que no tiene nada que ver con el de un producto que ha estado tiempo en cámaras o almacenes o que ha viajado cientos o miles de kilómetros y esto los clientes aprecian y valoran.
Pero, además, se trata de productos mucho más frescos, que han sido recolectados en su momento óptimo de maduración y con una trazabilidad total, es decir, saben con certeza que esos productos se han cultivado sin utilizar pesticidas, insecticidas u otros químicos de síntesis.
Este modelo de restauración más responsable, eficiente y alineado con los valores de sostenibilidad y compromiso con el entorno también implica minimizar los residuos y las mermas, a lo que contribuye que su oferta de cocina creativa se enfoque en un menú degustación y que sea imprescindible realizar reserva para comer allí. También se preocupan por reducir el consumo innecesario de agua y energía con dispositivos tanto lumínicos como de grifería con sensores.

## CAMPING LASPAÚLES
## PREMIO INVERSIÓN SOCIAL

# Camping Laspaúles, generando beneficios sociales más allá del turismo

El Camping Laspaúles, ubicado en pleno Pirineo oriental, en la Comarca de la Ribagorza, además de ofrecer a los visitantes las instalaciones y servicios necesarios para disfrutar de unas vacaciones rodeados de naturaleza, es un espacio abierto al municipio, generando beneficios sociales más allá del turismo, lo que le hizo merecedor del Premio Inversión Social.
Camping Laspaúles pone a disposición del pueblo servicios como biblioteca, sala de teletrabajo, piscina, tienda y restaurante, además de colaborar con iniciativas solidarias y ofrecer apoyo logístico e información turística. Esto favorece la convivencia, el acceso a servicios y la convivencia de visitantes con la población local.
Bajo el título “Inversión Social en el turismo”, el camping altoaragonés, concebido como un espacio abierto y conectado con la vida del pueblo, contribuye a mantener servicios que de otro modo serían difíciles de sostener en un municipio pequeño de alta montaña como tienda, bar, restaurante, comedor escolar, espacio conectado para el teletrabajo y el estudio, sala multiusos para actividades culturales organizadas por el camping y asociaciones del municipio, piscina y una biblioteca con trasfondo educativo y social que es mucho más que un mero lugar para préstamo y lectura del libros.
Más allá de todos estos servicios que el camping pone a disposición del pueblo, destaca su vertiente solidaria, con colaboraciones para varios proyectos como Pulseras Candela o Bomberos Unidos Sin Fronteras. También brinda apoyo logístico al pueblo: ofreciendo servicios prácticos como la recogida de paquetes para clientes y vecinos, facilitando gestiones y la accesibilidad en un entorno rural y el conocimiento del patrimonio natural y cultural del territorio tanto a visitantes como a residentes.

Estas actuaciones convierten al Camping Laspaúles en un agente activo de cohesión social, integrando turismo y comunidad de forma sostenible y beneficiosa para el territorio. Sus responsables viven en Laspaúles y ese territorio es su hogar por lo que no entienden otra forma de dirigir el negocio que no sea cuidando el paisaje, apoyando a las personas que lo habitan y contribuyendo a la viabilidad del municipio.
Muchas de las medidas que han ido incorporando –compra a proveedores locales, uso compartido de espacios, reducción de residuos o apuesta por energías renovables– no nacen de un plan teórico, sino de una forma lógica de entender un territorio pequeño, vivo y profundamente interconectado. Cuando el pueblo prospera, el camping también lo hace, y cuando el entorno se cuida, la experiencia de quienes lo visitan es más auténtica y de mayor calidad.

# PREMIOS A LA SOSTENIBILIDAD SOCIAL DEL TURISMO ARAGONÉS

## HOTEL IBIS STYLES ZARAGOZA
## PREMIO INVERSIÓN SOCIAL

### Hotel Ibis Styles Zaragoza, economía circular y colaboración comunitaria

Ante la reforma integral de sus instalaciones, el Hotel Ibis Styles, ubicado en el Coso Bajo de Zaragoza, en pleno centro histórico, apostó por una iniciativa de inversión social basada en la economía circular y la colaboración comunitaria que le valió ser otro de los negocios turísticos merecedores del Premio Inversión Social del Plan de Sostenibilidad Social del Turismo en Aragón.

Cuando el grupo Accor, al que pertenece el Hotel Ibis Styles Zaragoza, decidió comprar el edificio hace un par de años y acometer una reforma integral, el establecimiento identificó una cantidad significativa de mobiliario y activos que, aunque se encontraban en perfecto estado de conservación, no se ajustaban a los nuevos estándares de diseño y requisitos de la marca.

El Grupo Accor tiene como uno de los principales valores establecer una buena relación con el entorno en el que se ubican sus hoteles. Además, la responsabilidad social forma parte de su ADN. Por eso, la dirección pensó que una buena opción y acción, a la hora de aprovechar ese material que todavía estaba en muy buen estado, era, en lugar de desecharlo, optar por un modelo de gestión que le permitiera revertir el beneficio de la empresa en la sociedad zaragozana.

Así, decidieron que una buena manera de dar una segunda vida a ese mobiliario y otros productos totalmente funcionales a la vez que se colaboraba con diferentes organizaciones sin ánimo de lucro era la donación sistemática de los mismos a entidades de la ciudad que los necesitaran. Para realizar esta donación se pusieron en contacto con la Coordinadora Aragonesa de Voluntariado que fue la que les ayudó a canalizar y distribuir ese material.

Con esta acción el hotel consigue uno de los objetivos de responsabilidad social que se marca el grupo al que pertenece, el de reforzar el vínculo con el tejido asociativo local, pero también otro no menos importante como es el de reducir el impacto ambiental al no generar residuos.

El establecimiento, consciente del valor social de estos recursos, busca evitar el desperdicio y priorizar el impacto positivo en su entorno inmediato, fortaleciendo el vínculo comunitario y el impacto social, pues la Coordinadora Aragonesa de Voluntariado agrupa a 103 asociaciones y a más de 22.000 voluntarios en Aragón; además, apoya al tejido asociativo facilitando recursos materiales a organizaciones sociales para el desarrollo de sus actividades en la comunidad y, por último, pero no por ello menos importante, contribuye a la economía circular aplicada al ámbito social, pues el aprovechamiento de materiales en buen estado reduce el impacto ambiental y genera un ahorro de costes para las entidades beneficiarias.

## VIAJES GODÓ
## PREMIO INVERSIÓN SOCIAL

### Viajes Godó, sostenibilidad y aprovechamiento del patrimonio aragonés

La agencia de viajes zaragozana Godó se hizo con el Premio Inversión Social gracias a su iniciativa "Sostenibilidad y aprovechamiento turístico de un patrimonio de Aragón desconocido y abandonado. La Línea P", que consiste en la localización, identificación, catalogación, creación de rutas, promoción, comercialización y explotación turística de un patrimonio histórico de Aragón hasta hace poco desconocido y abandonado: una línea defensiva que se extiende de este a oeste por el Pirineo aragonés de 8.000 búnkeres que hasta hace no mucho tiempo se mantuvieron en secreto y descatalogados.

Recibir este premio, afirma el responsable, les anima a continuar un trabajo de recuperación del patrimonio que empezaron en el año 2000, pues, aunque se han escrito muchos libros, se han descrito y señalizado innumerables rutas, se han instalado paneles informativos y se organizan visitas guiadas, aún queda mucho trabajo por hacer.

Estos vestigios de hormigón de las guerras, totalmente mimetizados con la naturaleza, atraen a muchas personas en Europa, convirtiéndose en un nuevo atractivo turístico y esto repercute positivamente en los pueblos y territorios donde se encuentran. Por ejemplo, cuentan desde la agencia Godó, en Canfranc, son el segundo alugar más visitado después de la estación y lo mismo sucede en Biescas, donde numerosos turistas los visitan cada verano.

Además de atraer a más turistas, Godó también busca con esta iniciativa concienciar sobre el respeto a la naturaleza y el patrimonio de esos lugares, hacer visible ante las instituciones la importancia de este patrimonio, para que tomen medidas para su protección y potencien su desarrollo turístico, e investigar y profundizar en el conocimiento de esta obra defensiva, integrada en nuestros paisajes, que algunos definen como la muralla invisible de los Pirineos.

Otro de los objetivos del proyecto de Viajes Godó es que la ruta de los búnkeres pueda servir como gancho para hacer llegar hasta el territorio a visitantes que después se queden disfrutando de otras ofertas culturales, gastronómicas y de ocio de las poblaciones, lo que repercutiría en la sostenibilidad social y económica de su entorno.

Este proyecto ha sido ideado, creado, desarrollado y ejecutado por José Manuel Clúa, titular de la agencia Viajes Godó y a su vez presidente de la Asociación para la recuperación de los Castillos en Aragón, integrada en la nacional Asociación Española de Amigos de los Castillos y muy relacionado con residentes y profesionales del Pirineo, así como con su patrimonio. Su compromiso social le ha hecho implicarse en diversas asociaciones culturales y esta es una de sus apuestas, a la que ha dedicado años de trabajo.

el Paquito

DEL 4 AL 21
DE JUNIO

TERNASCO DE ARAGON
I.A.
LA CARNE ROSA

# TU BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN

DESCUBRE
CÓMO DISFRUTARLO

ARAGÓN SABOR DE VERDAD

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

GOBIERNO DE ARAGON

CONOCE LAS ALMAZARAS DE LA DOP ACEITE SIERRA DEL MONCAYO

HOY VISITAMOS...

# Aceites Ambel

El origen de Aceites Ambel se remonta a 1947, fecha en la que la emprendedora Engracia Lajusticia puso en marcha la almazara en el pueblo homónimo. Desde entonces, la familia —hoy integrada por Anabel Martínez, Juan José Roy y su hijo, Jorge, cuarta generación— se dedica a poner en valor el aceite de la zona del Moncayo a través de su elaboración y comercialización.

Desde 1991, Aceites Ambel comparte espacio con el cercano pueblo de Bulbuente, donde hoy se encuentra la almazara y el anexo Mesón del Aceite, restaurante propiedad de la familia que complementa la oferta de la almazara, llevando su producto directamente del campo a la mesa, a través de experiencias gastronómicas enmarcadas en el oleoturismo.

Aceites Ambel, junto a las cooperativas de Magallón, Tarazona, Borja y Novallas, unidas en una asociación en 2007, fueron las impulsoras de la creación, ya en 2010, de la DOP Aceite Sierra del Moncayo que distingue un AOVE excepcional fruto de los condicionantes climáticos y orográficos que el Moncayo imprime a los olivares.

Aceites Ambel defiende la calidad frente a la cantidad. En su almazara, reciben olivas de agricultores de confianza de distintas localidades de las comarcas del Campo de Borja y Tarazona y el Moncayo, de las variedades empeltre y arbequina, que dan como resultado un aceite de oliva virgen extra de una calidad contrastada, como avalan los numerosos premios nacionales e internacionales que reciben año tras año. Comercializan sus aceites bajo dos marcas. Por un lado, Oliambel es un AOVE rico en ácido oleico y polifenoles que presenta una amplia gama de perfiles afrutados tanto verdes como maduros. El retrogusto amargo y picante de la aceituna empeltre se armoniza con el típico almendrado de la variedad arbequina. Monte Jarén, por su parte, es el producto estrella de la almazara. Un AOVE premium que reúne numerosos premios internacionales, caracterizado por el predominio de los perfiles frutados verdes e intensos conferidos por el límite altitudinal en el que se encuentran los olivares y la cosecha temprana de las olivas. Además, elaboran y comercializan cremas de aceitunas, una crema de aceite de oliva untable y chocolates artesanos en los que el zumo de la oliva también es protagonista.

*A punto de cumplir 80 años y con la cuarta generación al frente, Aceites Ambel, fundada en el pueblo que le da nombre y hoy con sede en el vecino Bulbuente, es la única almazara familiar de la DOP Aceite Sierra del Moncayo y una de sus cinco impulsoras*

**DEL OLIVO A LA MESA**

El Mesón del Aceite es la mejor carta de presentación de los aceites de oliva Oliambel y Montejarén, un establecimiento dedicado a la cocina aragonesa tradicional actualizada, con horno de leña, trato familiar y el aceite de oliva virgen de fabricación propia como protagonista.

En El Mesón del Aceite los productos de la almazara se venden, a través de su tienda, y se ensalzan con la cocina de Eduardo Led y Mayka Martínez. Además, el restaurante sirve a Aceites Ambel para ofrecer experiencias oleoturísticas únicas como "Textura y Color", una de las propuestas de "Almazaras del Moncayo"; un viaje gastronómico a través del tiempo y el territorio del Moncayo, en el que el AOVE es el hilo conductor.

# Aprender a comunicar sin caer en la superficialidad

*La gastronomía atraviesa uno de los momentos de mayor exposición pública. Nunca se había hablado tanto de cocina, restaurantes o chefs, ni había habido tanta facilidad para mostrar un plato al instante alcanzando a miles de personas. Pero, al mismo tiempo, el sector empieza a preguntarse hasta qué punto esa visibilidad está transformando la propia esencia de la profesión*

**POR PABLO MARCÉN, SOCIO DE LA ACA.**

La Asociación de Cocineros de Aragón (ACA) ha puesto en marcha el curso "Creación de contenido digital para hostelería y gastronomía", una formación dirigida a cocineros, hosteleros y profesionales del sector que quieran mejorar la imagen y comunicación digital de sus proyectos sin perder de vista lo verdaderamente importante: la cocina.

La formación será impartida por María Candau, de Enjoy Zaragoza, y se celebrará en dos jornadas distintas: el 15 de junio en el Restaurante El Origen de Huesca, con la participación de la chef Beatriz Allué y el 29 de junio en el Restaurante Gayarre de Zaragoza, junto al chef Leandro Casas. El curso abordará cuestiones como fotografía gastronómica, grabación de vídeo, creación de reels, recursos para Instagram o técnicas de comunicación visual aplicadas específicamente a la hostelería. Herramientas que hace apenas unos años parecían secundarias y que hoy forman parte del día a día de cualquier restaurante.

Porque la realidad es evidente: gran parte de los clientes descubren actualmente nuevos establecimientos a través de redes sociales. La primera impresión ya no siempre se produce en sala, sino en una pantalla. Y eso obliga al sector a adaptarse.

Sin embargo, esa transformación también ha traído consigo cierta preocupación dentro del mundo gastronómico. La cocina vive cada vez más expuesta al ritmo rápido del contenido digital, donde muchas veces parece premiarse más la capacidad de generar impacto inmediato que el trabajo silencioso que sostiene realmente un proyecto hostelero.

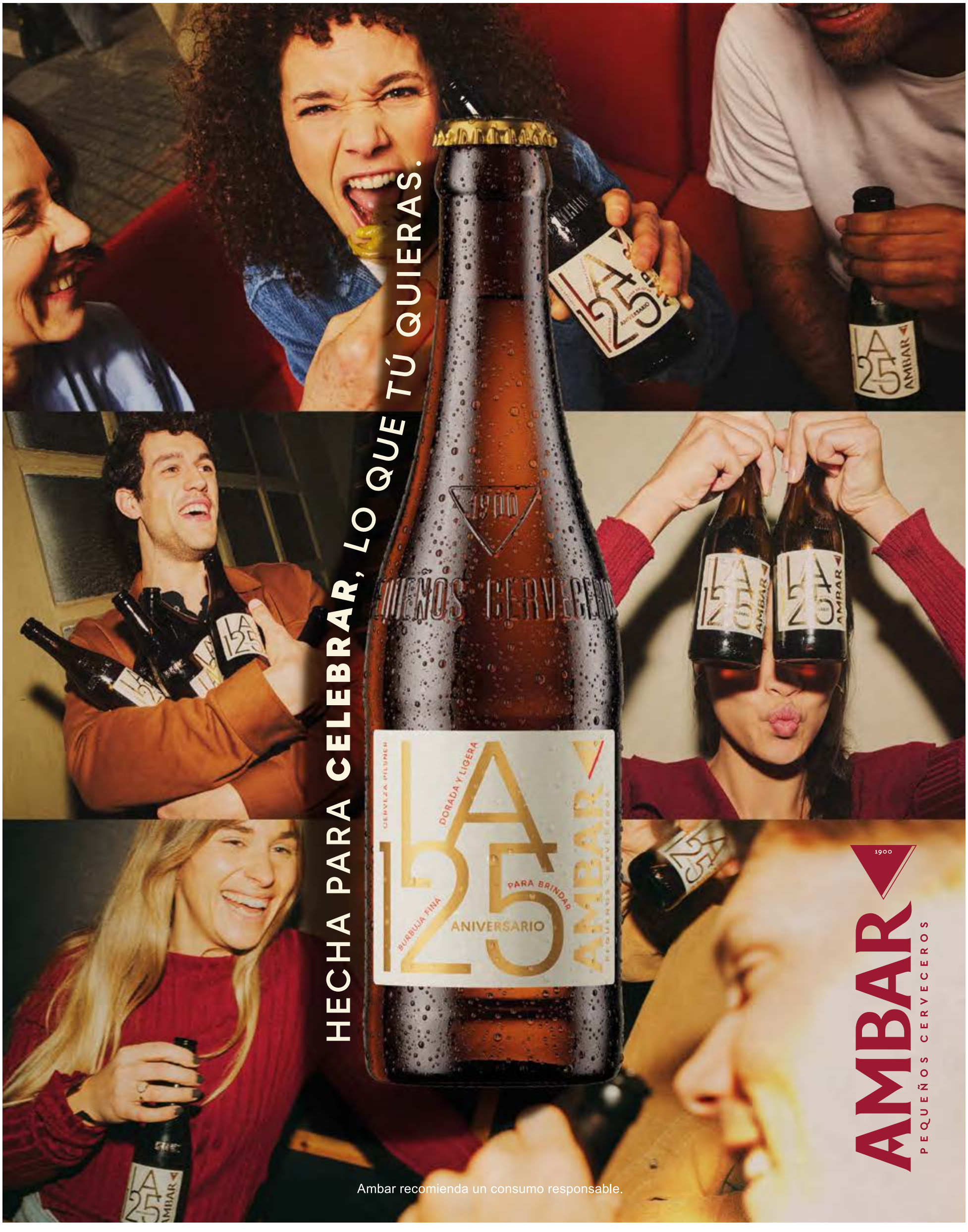
La propia reflexión surge de forma natural dentro del sector: ¿hasta qué punto estamos confundiendo visibilidad con prestigio? Porque detrás de una buena cocina siguen estando las mismas bases de siempre: técnica, constancia, producto, formación y años de aprendizaje. Ser referente no depende únicamente de un vídeo viral ni de una fotografía bien iluminada.

La exposición constante también ha provocado que muchos profesionales sientan una presión añadida: la necesidad de cocinar pensando no solo en el cliente, sino también en cómo funcionará ese plato en redes sociales. Y ahí aparece uno de los grandes debates actuales de la gastronomía contemporánea.

Pero la solución no pasa por rechazar las herramientas digitales. Al contrario. La comunicación puede convertirse en una aliada extraordinaria para poner en valor el trabajo real de cocineros, productores y salas. Mostrar procesos, territorio, esfuerzo y autenticidad. Explicar mejor lo que ocurre detrás de cada servicio.

Precisamente ahí se sitúa la propuesta de la ACA: aprender a comunicar sin caer en la superficialidad. Utilizar las redes sociales como una herramienta profesional útil, no como un sustituto del oficio.

Porque la gastronomía necesita adaptarse a los nuevos canales de comunicación, pero sin olvidar que el prestigio sigue construyéndose igual que siempre: a fuego lento.


HECHA PARA CELEBRAR, LO QUE TÚ QUIERAS.
1900
PEQUEÑOS CERVECEROS
AMBAR
CERVEZA PILSNER
DORADA Y LIGERA
BURBUJA FINA
PARA BRINDAR
25 ANIVERSARIO
AMBAR
Ambar recomienda un consumo responsable.

ACTUALIDAD

# El Ternasco de Aragón IGP convierte Zuera Sabor en una gran fiesta gastronómica

FLORENTINO FONDEVILA,
PERIODISTA GASTRONÓMICO
Y BLOGGER DE @LABUENAVIDA

*Zuera volvió a demostrar el enorme tirón de la gastronomía popular bien organizada y con identidad propia. La nueva edición de Zuera Sabor, celebrada el pasado 22 de mayo y dedicada al Ternasco de Aragón IGP, agotó todas sus entradas en menos de media hora y reunió a un público deseoso de disfrutar del Ternasco de Aragón IGP en distintas elaboraciones, acompañado además por una cuidada selección de vinos de Bodega San Valero, que aportó a la velada una destacada dimensión vinícola*

Hay eventos gastronómicos que funcionan y otros que ya forman parte del calendario emocional de mucha gente. Es el caso de Zuera Sabor, una iniciativa organizada por Grupo Almozara en colaboración con el Ayuntamiento de Zuera que, edición tras edición, se consolida como una de las acciones gastronómicas y culturales más potentes de la provincia de Zaragoza.

La convocatoria de esta edición, centrada en la carne rosa y especialmente en el Ternasco de Aragón IGP, volvió a confirmar el enorme interés que despierta una propuesta basada en producto, cercanía y cocina compartida. Las entradas se agotaron en menos de treinta minutos y numerosas personas continuaron acercándose con la esperanza de conseguir plaza, aunque el aforo —limitado a un centenar de asistentes— no pudo ampliarse. Y quizá ahí estuvo también una parte del éxito: en comprobar que todavía existe un público dispuesto a movilizarse por una gastronomía auténtica, reconocible y ligada al territorio.

La cita reunió una propuesta gastronómica profundamente aragonesa, donde tradición y sabor caminaron de la mano. Una de las grandes protagonistas de la noche fue la conocida pierna Agnei, que despertó una enorme expectación entre los asistentes. También triunfó la croqueta de ternasco elaborada por el restaurante Dalai Valdespartera —Mejor Croqueta de la provincia de Zaragoza 2025— y presentada por Ángel Marco, propietario del establecimiento, convertida rápidamente en uno de los bocados más comentados y celebrados de la jornada.

El público pudo degustar igualmente los populares "churrasquicos", preparados a la brasa y ligeramente especiados, además de una sabrosa caldereta de ternasco elaborada con cuello y falda, una receta que remitía directamente a la cocina tradicional aragonesa, una de esas preparaciones lentas y humildes que siguen teniendo una enorme capacidad de convocatoria cuando se hacen bien. El cierre llegó con un excelente queso de oveja de Grupo Pastores, que puso el broche final a una velada donde el producto aragonés volvió a demostrar su enorme nivel gastronómico.

## UN MARIDAJE MUY PARTICULAR

Especial relevancia tuvo también el papel de Bodega San Valero, que propuso el maridaje de la jornada y acompañó las distintas elaboraciones con varias referencias de su gama Particular, además de su cava Particular. La bodega cariñenense no se limitó a servir vinos, sino que aportó criterio, identidad y coherencia a una degustación en la que el Ternasco de Aragón encontró en los vinos de la DOP Cariñena un aliado natural. Sus referencias permitieron jugar con la intensidad de la brasa, la melosidad de la caldereta, la untuosidad de la croqueta y el carácter final del queso de oveja,

demostrando una vez más la magnífica capacidad de los vinos aragoneses para dialogar con los grandes productos de la tierra.

La presencia de San Valero añadió además un valor cultural muy significativo a la cita. Zuera Sabor volvió a reunir en una misma mesa dos de los grandes lenguajes gastronómicos de Aragón: el del Ternasco de Aragón IGP, emblema de nuestra despensa ganadera, y el del vino de la DOP Cariñena, una de las señas históricas más reconocibles de la viticultura aragonesa. Cuando ambos productos se encuentran con naturalidad, sin artificios y al servicio del disfrute, el resultado es algo más que una cena: es una celebración del territorio.

Más allá de la gastronomía, Zuera Sabor volvió a poner de manifiesto algo importante: existe un público numeroso deseoso de participar en actividades donde la cocina se vive de manera cercana, auténtica y compartida, lejos de artificios y modas pasajeras. En tiempos donde muchas propuestas gastronómicas parecen pensadas únicamente para la fotografía rápida o la tendencia efímera, iniciativas como esta recuperan algo mucho más valioso: el placer de reunirse alrededor del producto, de conversar y de compartir.

Desde la organización se quiso agradecer especialmente la implicación y colaboración del Ayuntamiento de Zuera y de todo su equipo humano, de Grupo Almozara, de Bodega San Valero, de la IGP Ternasco de Aragón, de Grupo Pastores y del restaurante Dalai, cuyo trabajo y compromiso fueron fundamentales para el éxito de una edición que ya se recuerda como una de las más concurridas y celebradas hasta la fecha.

Zuera Sabor continúa así consolidando una personalidad propia dentro del panorama gastronómico aragonés, uniendo producto, territorio, convivencia, cultura gastronómica y también cultura del vino. Porque cuando la cocina popular se organiza con criterio y los vinos acompañan con inteligencia, Aragón no solo se degusta: se entiende.

EN LA
MONTAÑA,
CUÍDATE
MONTAÑA SEGURA
LA SEGURIDAD ESTÁ EN CADA PASO
PLANIFICA la excursión
EQUIPA tu mochila
ACTÚA con prudencia
GOBIERNO DE ARAGON

# ACTUALIDAD

## Se presenta en Zaragoza el vino Finca La Emperatriz tinto 2019

El Asador Pasiego, restaurante regentado por Ramón Olaso en pleno centro de Zaragoza —Incencio Jiménez, 3—, fue el escenario elegido para la puesta de largo en Zaragoza de Finca La Emperatriz tinto 2019, «un vino procedente de un Viñedo Singular, serio, gastronómico, con potencia y elegancia, pensado para disfrutar con una buena comida», como lo describió Eduardo Hernáiz, copropietario de la bodega Hermanos Hernáiz y responsable de la enología.

Elaborado con un ensamblaje típico en Rioja Alta —«un 70 % de tempranillo, que aporta la estructura; un 25 % de una garnacha muy diferente a la aragonesa y un 5 % de viura, la variedad blanca que lo hace más fácil de beber»— se trata de un vino que sabe al territorio en el que se elabora.

Con origen en el siglo XIX, esta histórica bodega perteneció a Eugenia de Montijo, última emperatriz de Francia. En 1996 la familia Hernáiz, procedente de Cenicero, compró los viñedos y puso en marcha la pequeña bodega familiar Hermanos Hernáiz.

Para su presentación en Zaragoza, Finca La Emperatriz tinto 2019 —que distribuye en Zaragoza Disvinza— eligió un restaurante puesto en marcha en 2014 que une el mejor producto de Aragón y del Valle del Pas, en una cocina tradicional, protagonizada por la brasa.

## La editorial gastronómica Almozara cumple 15 años

Editorial Almozara, creada en 2011 por Miguel Ángel Vicente Val con el objetivo de contar, documentar y poner en valor la cultura gastronómica aragonesa desde el libro, la fotografía, el diseño y el periodismo especializado, hoy cumple 15 años.

En 2012, el libro *El Ternasco de Aragón*, abrió el camino a una línea editorial que hoy suma más de cuarenta libros, un periódico especializado gratuito —*El Gastrónomo Zaragozano*—, con una difusión de 120.000 lectores anuales y presente en todos los quioscos de Aragón y una trayectoria reconocida dentro y fuera de España.

Al principio, Editorial Almozara externalizaba los textos, diseños y maquetaciones, siempre bajo la dirección y supervisión de Miguel Ángel Vicente y con un elemento visual que desde el primer día resultó decisivo: las fotografías de Cristina Martínez, responsable de buena parte de la identidad gráfica y estética de las publicaciones.

Más tarde, se sumarían al equipo la periodista gastronómica, Cristina Arguilé y el diseñador y maquetador, David García, con quienes la editorial fue adquiriendo una estructura más sólida, capaz de acometer proyectos editoriales más complejos.

Hoy, premios como el de Mejor Libro de España y tercero del mundo recibido en Portugal en 2025 por *ZIIT, el libro del aceite de oliva*; el *Best in the World* en su categoría recibido por *El libro de oro de la cocina aragonesa* —que ahora cumple 10 años— en los *Gourmand Books Awards* en China o el Premio a la Mejor publicación de reparto gratuito de España que entregó la AEEPO a *El Gastrónomo Zaragozano* avalan la trayectoria de una editorial que continúa trabajando en nuevas publicaciones, para documentar la historia y el patrimonio y gastronómico de Aragón.

## Bodegas San Valero rompe las reglas con Naked Wine

Bodegas San Valero presenta Naked Wine, un lanzamiento rompedor que desafía las normas tradicionales del sector y abre una nueva forma de entender el vino. Transparente, inesperado y pensado para servirse con hielo, el nuevo vino nace para conectar con una nueva generación de consumidores que busca experiencias más frescas, sociales y desenfadadas.

La puesta de largo tuvo lugar en el complejo Aura de Zaragoza en un evento inmersivo donde los asistentes pudieron descubrir el universo de la marca a través de una experiencia sensorial diseñada para romper expectativas, inspirada en el hielo y la transparencia.

En el acto, Javier Domeque, responsable de Marketing de Bodegas San Valero, destacó la voluntad de la bodega de seguir innovando y acercar el vino a nuevos públicos desde una mirada más contemporánea: «Naked Wine nace para romper las reglas y demostrar que el vino también puede ser fresco, espontáneo y sorprendente. Queremos conectar con momentos reales de disfrute y con consumidores que buscan vivir el vino sin protocolos».

## Vuelven los Platos con historias, de Bodega Pirineos

Bodega Pirineos impulsa una nueva edición de Platos con historias… Cuéntame, una propuesta que se extenderá hasta el domingo, 21 de junio, con la participación de 49 restaurantes aragoneses distribuidos por todo Aragón.

La propuesta revive para celebrar la llegada del vino 3.404 Barrica 2024 que, para alcanzar su plena madurez requiere que le cuenten historias que le sitúen en el mundo. Y si son los abuelos quienes narran historias a sus nietos, Bodega Pirineos ha querido que sean los propios restaurantes aragoneses quienes arropen a este vino que completa la exitosa y característica gama 3.404.

Cada uno de los establecimientos aragoneses presenta un plato y su historia, maridados con el 3.404 Barrica 2024. Unos tienen soles, otros son familiares casas de comidas, otros son bares, pizzerías, fondas, hoteles… y todos tienen en común una cosa: que tienen mucho que contar. Cómo nació ese plato, en qué ideas se inspiró el cocinero, quién se lo enseñó… los establecimientos participantes y sus platos pueden consultarse en la web de Bodega Pirineos.

## Zaragoza acoge la segunda edición de la ‘ChistorRuta’

Hasta el 14 de junio, Zaragoza volverá a disfrutar de la segunda edición de la ‘ChistorRuta’. Una ruta de tapas en la que participarán cerca de una treintena de bares y restaurantes de la capital aragonesa que pone en valor la IGP Chistorra de Navarra, amparada bajo el sello de calidad Reyno Gourmet.

La presentación tuvo lugar en La Zarola de Zaragoza, donde Abel Domaica Amezkoa, vicepresidente de la IGP Chistorra de Navarra destacó que tras la extraordinaria respuesta el año pasado de los establecimientos participantes y del público tenían claro que querían volver y agradeció a la hostelería de Zaragoza que «haya vuelto a demostrar su capacidad para implicarse en iniciativas gastronómicas de calidad, convirtiéndose en la mejor embajadora para difundir esta joya gastronómica navarra».

El acto de presentación contó también con un *showcooking* a cargo del equipo de cocina de La Zarola, que elaboró en directo tres propuestas gastronómicas con la IGP Chistorra de Navarra como protagonista.

# Gastromanía 2026 analiza 30 años de dieta mediterránea en Aragón

*Bajo el título "la dieta mediterránea en Aragón: 30 años de ciencia alma y futuro", el foro de reflexión gastronómica que organiza la Academia Aragonesa de Gastronomía reúne a profesionales referentes en la materia, el 23 de junio en la Fundación San Valero*

Los componentes no nutricionales de la dieta mediterránea, sus retos en el siglo XXI, la dieta mediterránea en niños, adolescentes o en el hospital o sus características y reflejo en la cocina en Aragón son los temas que un plantel de 15 profesionales de distintos ámbitos debatirá y analizará en una nueva edición de Gastronomía, foro de reflexión gastronómica que organiza la Academia Aragonesa de Gastronomía, con el patrocinio del Gobierno de Aragón y la colaboración de Fundación San Valero.

La intensa jornada, que tiene lugar el 23 de junio en la Fundación San Valero, contará con Paco Doblas, impulsor del portal de gastronomía y viajes Geogastronómica, recientemente galardonado en los Global Culinary Travel Awards 2026, como presentador y será inaugurada con la ponencia de apertura del doctor Ramón Estruch, presidente del consejo científico de la Fundación Dieta Mediterránea.

La primera mesa redonda, moderada por Javier Delgado de la Universidad de Córdoba, tratará sobre componentes no nutricionales de la dieta mediterránea como la forma de preparar y conservar los alimentos, el número de comidas y horario de estas y la comensalidad, la convivialidad y otros estilos de vida asociados y contará con los profesores de las universidades de Navarra, Murcia y Autónoma de Madrid: Miguel Ruíz-Canela, María Rodríguez y Mercedes Sotos, respectivamente.

En la siguiente mesa redonda, moderada por Blanca Raidó de la Fundación Dieta Mediterránea la dietista Laura Reviejo y Fernando Rodríguez, de la Universidad Autónoma de Madrid, analizarán las barreras y oportunidades para que los adolescentes consuman una dieta mediterránea, su compatibilidad con el elevado consumo de ultraprocesados y otros retos a los que nos enfrentamos en el siglo XXI.

La jornada continuará con sendas ponencias de Pilar de Miguel-Etayo, del Grupo GENUD, de la Universidad de Zaragoza y de Xandra Luque, jefa de cocina de la Clínica Universitaria de Navarra en Madrid, sobre la dieta mediterránea en niños y adolescentes y en el hospital, respectivamente.

Tras el almuerzo, Enrique Barrado, profesor de la Escuela de Hostelería IES Miralbueno y académico; Mariano Millán, director de Con Mucho Gusto de Heraldo de Aragón; José Miguel Martínez Urtasun, director de Gastro Aragón y Miguel Ángel Vicente, director de El Gastrónomo Zaragzoano y académico, moderados por la periodista agroalimentaria Elisa Plumed, debatirán sobre las características de la dieta mediterránea en Aragón y su reflejo en la cocina.

# Huesca, sede de la próxima gala de las estrellas Michelin

El Palacio de Congresos de Huesca será el escenario en el que tendrá lugar la entrega de las estrellas Michelin el próximo 24 de noviembre. Bajo el lema "Aragón, sabor de verdad", el evento pondrá en valor el brillante momento que atraviesa la alta cocina del alto Aragón y la riqueza de la despensa local. El estrella Michelín más veterano de Huesca, Carmelo Bosque, propietario y chef de Lillas Pastia, será el encargado de coordinar la cena de la gala.

La elección de Huesca responde a la voluntad de la guía de dar visibilidad a territorios y destinos con una personalidad gastronómica marcada y con objetivos claros para situar su oferta gastronómica como un argumento principal de elección para los viajeros. La provincia de Huesca cuenta con 18 restaurantes representados en la Guía Michelin 2026, de los cuales, 8 tienen una estrella.

# El Picadillo: casi medio siglo de historia y un comedor para disfrutar sin prisas

Hay lugares que no se explican únicamente por lo que sirven en la mesa. Se explican por los recuerdos que guardan entre sus paredes, por las conversaciones compartidas y por una cocina que lleva décadas trabajando a fuego lento.

Fiel a la esencia que ha convertido al establecimiento en un referente del tapeo zaragozano, la propuesta de El Picadillo combina algunos de sus grandes clásicos con una selección de platos elaborados a fuego lento, respetando los tiempos y el producto, como se ha hecho siempre.

Entre sus especialidades destacan las patatas bravas elaboradas con patata natural y salsas artesanas, reconocidas con el premio a la Mejor Salsa Brava de Zaragoza 2025, y su torrezno, distinguido como Mejor Torrezno de Aragón y cuarto de España en 2026 o el guiso de rabo de toro, subcampeón en la Ruta Gastronómica de la Carne de Toro 2025.

La carta se completa con propuestas para disfrutar con calma como el codillo de cerdo en salsa alsaciana o la costilla de ternera al horno con salsa tofe y caramelo de frutos rojos.

El versátil comedor está también preparado para acoger celebraciones privadas como comidas de empresa, reuniones familiares o cualquier tipo de evento de grupo, en un entorno íntimo y cuidado, con un servicio adaptado y un ambiente más reposado, en pleno corazón del Casco Viejo de Zaragoza.

Las reservas pueden realizarse a través de la página web, Instagram o la ficha de Google de El Picadillo.

**Calle Manifestación 13,**
**Casco Viejo, Zaragoza**
**Tel. 976 29 70 20**
**www.elpicadillo.com**

ENTREVISTA A...

## MIGUEL ÁNGEL LACÁMARA

Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite Sierra del Moncayo

# «Hemos conseguido nuestros principales objetivos, hacer cada vez AOVE de mejor calidad y que se nos reconozca»

***Magallonero autóctono, Miguel Ángel Lacámara se dedica al cultivo del cereal, la viña y los olivos desde joven. Cooperativista convencido, fue socio de la Cooperativa de Magallón desde sus inicios en la agricultura; su presidente y el de Bodegas Aragonesas a principios del siglo XXI y también el de la Asociación de Productores de Aceite de la Sierra del Moncayo, organismo que promovió la creación del CRDOP «Aceite Sierra del Moncayo», que preside desde su constitución, en 2010.***

**Pregunta.-** El año que viene se cumplen 20 años desde que crearon la Asociación de Productores de Aceite Sierra del Moncayo ¿qué les empujó a unirse?

**Respuesta.-** Queríamos poner en valor nuestro producto y pensamos que la mejor forma era consiguiendo el sello de la DOP, que es sinónimo de calidad. Así que empezamos a reunirnos las cinco almazaras y, ya como asociación, fuimos al Departamento de Agricultura a solicitarlo.

**P.-** Y ¿por qué consideraron que su AOVE merecía ser reconocido con una DOP?

**R.-** Porque creíamos que era un producto de calidad y diferenciado. Un aceite de oliva virgen extra multivarietal, en el que predomina la variedad empeltre, que es autóctona de Aragón, pero también con arbequina negral, verdial y royal, al que el territorio, con el Moncayo y nuestro querido cierzo, también le da personalidad y carácter.

**P.-** Con la perspectiva que le dan estos casi 20 años ¿cómo ha visto evolucionar la DOP Aceite Sierra del Moncayo?

**R.-** Almazaras seguimos siendo las cinco promotoras de la DOP del principio, aunque en superficie sí que hemos crecido porque se ha puesto algo más de olivar en regadío. La producción también ha aumentado, obviamente, aunque no proporcionalmente, pues llevamos unos años en los que las inclemencias climáticas nos están afectado, pues tenemos cerca de un 60 % del olivar en secano.

**P.-** De todos modos, al ser una DOP pequeña, siempre han apostado más por la calidad que por la cantidad…

**R.-** Sí, y en ese sentido sí que se nota una evolución. Cada vez estamos haciendo mejores aceites, empezamos a recoger las olivas antes, para conseguir aceites más frutados y verdes que es lo que demanda el mercado. Ahora, por ejemplo, estamos consiguiendo frutados en el empeltre que antes no obteníamos y nuestro AOVE puede salir y competir con cualquier aceite del mundo, como demuestran las medallas que ganan en distintos concursos internacionales.

**P.-** ¿Cree entonces que se han conseguido los principales objetivos de la DOP?

**R.-** En mi opinión, el primer objetivo sí que lo hemos conseguido que es el de superar esa calidad inicial. Aunque he sido olivarero toda la vida, siempre digo que cuando empecé pensaba que entendía el aceite, pero no era así. Hemos aprendido mucho y eso se nota en el producto. Por otro lado, por lo menos en Aragón, la DOP Aceite Sierra de Moncayo ya se conoce y se sabe que en esta zona se elaboran aceites de calidad avalados por una denominación. Al final eso es de lo que queríamos, que se nos conociera y se reconociera nuestro producto.

**P.-** ¿Y qué objetivos le gustaría poder alcanzar en un futuro próximo para la denominación?

**R.-** Mis principales objetivos o más bien deseos tienen más que ver con el futuro del sector agrícola y son que se facilite el relevo generacional, porque para un joven, dedicarse a la agricultura, desde cero, es prácticamente imposible; que hubiera más estabilidad en los precios, lo que también ayudaría a que se incorporaran más jóvenes y, por último, que se apostara un poco más por el aceite de oliva de calidad y por el olivar que tenemos.

***«El futuro del sector pasa por facilitar el relevo generacional, estabilizar los precios y apostar un poco más por el AOVE y por nuestros olivares»***

**P.-** Y más allá del tema económico, que es muy importante, ¿qué representa el aceite de oliva virgen extra para el territorio cultural, medioambiental y sentimentalmente?

**R.-** Tenemos bosques con olivos casi milenarios y eso, además del valor medioambiental que tiene, es un atractivo turístico. Para poner ese patrimonio en valor, tenemos nuestro proyecto de oleoturismo 'Almazaras del Moncayo'. Pero, además, la gente de los pueblos sí que conoce el producto y lo valora. Al final, muchos de ellos tienen su pequeña parcela, cogen sus olivas, las llevan a la almazara y consumen el aceite de sus olivas.

**P.-** Desde el CRDOP organizan los Desayunos Saludables en colegios, pero también hacen acciones con las escuelas de hostelería, como Gastronomía con Origen… ¿cree que el deber de una denominación de origen va mucho más allá de certificar la calidad de un producto?

**R.-** Por supuesto, nosotros también tenemos la obligación de darlo a conocer y promocionarlo y ¿qué mejor que hacerlo con los niños, los futuros consumidores, o con las escuelas de hostelería, cuyos estudiantes son quienes pondrán en valor nuestro AOVE en sus restaurantes el día de mañana?

**P.-** También hacen muchas acciones conjuntas con otras denominaciones y acaban de constituir Origen Aragón…

**R.-** Si, somos denominaciones de origen pequeñas y entre nosotros nos tenemos que ayudar. También, de cara a las administraciones, siempre es mejor ir todas juntas que por separado. La unión hace la fuerza.

EL GASTRÓNOMO ZARAGOZANO
{GASTRONOMÍA Y TURISMO PARA SU MEJOR CONOCIMIENTO}

Dirección: Miguel Ángel Vicente Val
e-mail: miguel@almozara.com
Edita: Almozara Artísstica S.L.
Puerta de Sancho 25, 50003
Zaragoza. Tel. 876 280 688
Depósito legal: Z-436/2018

ISSN 3019-3885 00048

**Textos:** Cristina Arguilé - crisarguile@almozara.com
**Diseño y maquetación:** David García - david@almozara.com
**Fotografías:** Cristina Martínez - cristina@almozara.com
**Departamento comercial:**
Jorge Franco Tel. 656 811 982 - jorge@almozara.com

EL GASTRÓNOMO® ZARAGOZANO

**SEA EL PRIMERO EN RECIBIRLO EN SU BUZÓN**

Le ofrecemos la posibilidad de recibir cómodamente en su domicilio **"El Gastrónomo Zaragozano"**.

Solicítalo en agencia@almozara.com

*Coste único gastos de envío (12€/año)