



turismo
sostenible



GOBIERNO
DE ARAGON

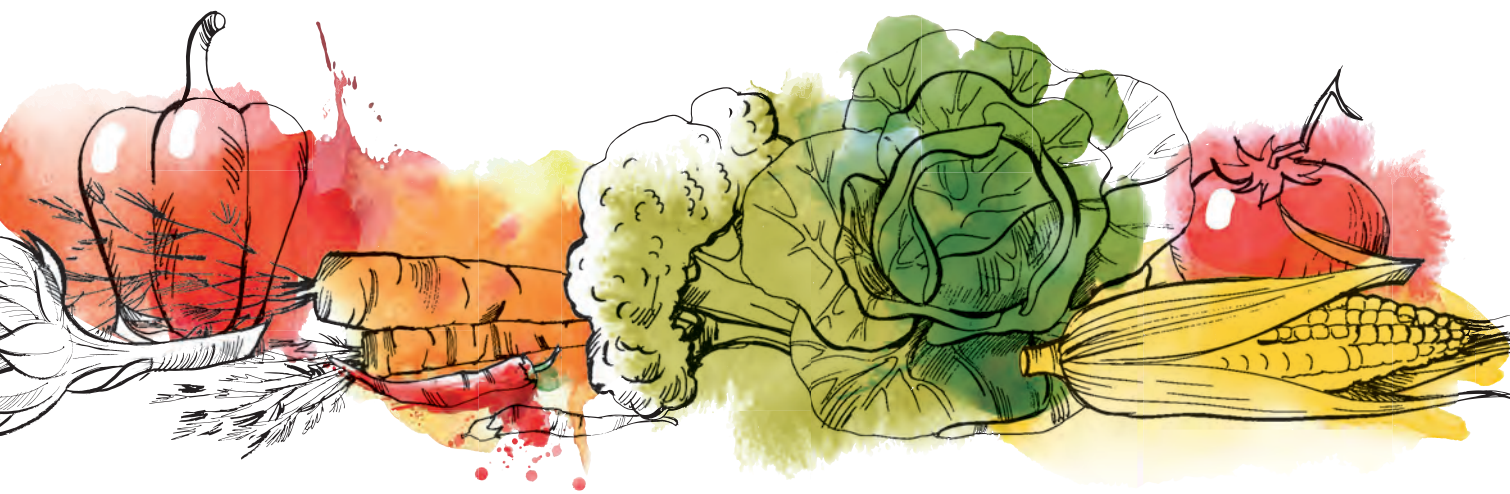
CONSULTA LA AGENDA TAMBIÉN EN

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



turismo
sostenible

Agenda Gastronómica de Aragón 2024



Cocinada a fuego lento

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

Como las olas del mar el apetito se renueva día a día, y una agenda de 366 días con información y sugerencias gastronómicas ha de ser un útil instrumento para disfrutar más y mejor todos los días de lo que la Naturaleza y el trabajo de nuestras gentes ponen a nuestra disposición para ejercer el arte de saber comer, que entra dentro de lo que es sustancial con saber vivir.

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

Nuestra vocación y estudio nos llevan a garantizar el mantenimiento de la singularidad de los productos locales, su forma de cocinarlos y sus modos de consumirlos. En las páginas que siguen encontrarán los aragoneses motivos de orgullo de pertenencia a esta tierra y sugerencias para que sus días tengan distintos sabores. El saber y el sabor es lo nuestro y deseáramos que fuera también lo suyo durante 2024 y muchos años más.

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

Academia Aragonesa de Gastronomía

Edita

Gobierno de Aragón. Departamento de Medio Ambiente y Turismo.

Textos y coordinación editorial

Barbacil Comunicación. Luisa María Martín Sánchez y Elisa de Val Oneca.

Diseño y maquetación

Aragón Media Lab.

Fotografías

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

Impresión

Litocian, S. L.

Depósito Legal

Z 1741-2023



Gastronomía y turismo, una combinación con la que Aragón brilla con luz propia

En Aragón, tierra de diversidad y riqueza, la comida no es simplemente un placer, sino una experiencia que trasciende los sentidos y se convierte en un viaje culinario inolvidable.

Desde el Pirineo oscense hasta el Maestrazgo turolense pasando por la sabrosa cocina de los pueblos zaragozanos, Aragón ofrece una gama impresionante de sabores y productos que dan vida a su gastronomía única. El aceite de oliva virgen extra, líquido dorado que adorna nuestros platos; la trufa, joya de la tierra que transforma cada bocado en una delicia; el azafrán, con su aroma y sabor inconfundibles; las carnes jugosas de nuestro Ternasco de Aragón; las frutas frescas y sabrosas como el melocotón; los vinos de renombre que fluyen de nuestras bodegas –tantos que no los puedo nombrar- y, cómo no, nuestro Jamón de Teruel que tiene renombre internacional.

Estos ingredientes, impregnados de historia y tradición, son la esencia misma de la cocina aragonesa. Los chefs y cocineros locales, verdaderos artistas culinarios, transforman estos tesoros en platos que son, por sí mismos, una celebración. En sus manos, los productos de Aragón se convierten en obras maestras que deleitan los paladares más exigentes y cuentan historias de generaciones pasadas.

Porque la gastronomía aragonesa ofrece una variedad de platos tradicionales que capturan la esencia de nuestra tierra. Desde el ternasco asado, con su piel crujiente y carne tierna, hasta las migas a la pastora. Y, para poner el broche de oro, dulces como las frutas de Aragón o cualquier otro postre, que endulzan cualquier visita a esta tierra llena de tradición y sabor.

Por eso una de mis primeras decisiones como consejero de Medio Ambiente y Turismo ha sido que en la próxima edición de FITUR, el gran escaparate internacional del Turismo, Aragón luzca su gastronomía.

Pero la importancia de este sector y su capacidad de atraer visitantes no se detiene en la mesa. La hospitalidad es una de nuestras características más arraigadas, y la hostelería desempeña un papel fundamental en la economía aragonesa.

Los festivales culinarios y las rutas del vino son experiencias que atraen a viajeros de todo el mundo, ansiosos por descubrir los secretos de la cocina local y degustar los tesoros enológicos que se esconden en las tierras aragonesas.

La gastronomía es también una forma de mantener viva la tradición y la cultura de nuestra comunidad, haciendo que cada visita sea una experiencia memorable. Así que celebremos en esta Agenda Gastronómica de Aragón la unión de la cocina y el turismo, una combinación que hace que la comunidad brille con luz propia en el mapa de los destinos gastronómicos del mundo. Brindemos por Aragón.

Manuel Blasco Marqués

Consejero de Medio Ambiente y Turismo del Gobierno de Aragón

Festivos

FIESTAS EN TODO ARAGÓN

1 de enero Año Nuevo

6 de enero Epifanía del Señor

28 de marzo Jueves Santo

29 de marzo Viernes Santo

23 de abril San Jorge, Patrón de Aragón

1 de mayo Fiesta del Trabajo

15 de agosto Asunción de la Virgen

12 de octubre Día del Pilar, Patrona de Aragón

1 de noviembre Todos los Santos

6 de diciembre Día de la Constitución

8 de diciembre Inmaculada Concepción

25 de diciembre Natividad del Señor

2024

enero

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

febrero

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

marzo

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

abril

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

mayo

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

junio

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

julio

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

agosto

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

septiembre

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

octubre

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

noviembre

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

diciembre

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

hortalizas, verduras y frutas de temporada

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

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

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

NIEVE EN ARAGÓN



Estación de esquí de Cerler (Huesca).

Con siete estaciones de esquí alpino (más de 300 km. de pistas) y nueve circuitos de esquí de fondo, Aragón es la Comunidad Autónoma con más kilómetros esquiabiles de toda la Península Ibérica.



turismo
sostenible



01 enero

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

ARAGÓN

1 de enero Año Nuevo / 6 de enero Reyes

diciembre

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

febrero

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

El cardo

El cardo es una verdura de invierno, típica del mes de diciembre, que se ha convertido en ingrediente fundamental en la navidad aragonesa. Aragón, Navarra y La Rioja están a la cabeza, en cuanto a su consumo, pero el origen de este gran producto no se encuentra en ninguna de estas tres regiones si no en la región Mediterránea.

Las variedades más cultivadas son aquellas que poseen más carnosidad y están menos ahuecadas en las bases de las hojas. Las que cumplen esta última condición suelen denominarse cardos de penca llena. También suelen clasificarse en variedades espinosas y no espinosas, siendo las primeras más resistentes y de mejor calidad culinaria.

Tours es una variedad espinosa de pencas carnosas, blancas, muy tiernas y sin filamentos, pero de difícil manipulación. Blanco de España es una variedad de gran desarrollo, de pencas generalmente llenas. Sus hojas no son demasiado anchas y sí muy hendidas. Posee una excelente calidad culinaria, extraordinaria resistencia a las heladas y buena conservación. Mejorado de Cherie es variedad de gran porte, con hojas grandes y carnosas

y de color más claro que el Blanco de España. Es de sabor agradable y de excelente calidad por la ternura de sus pencas y Blanco mejorado raza de Bérnago es una variedad de peciolos anchos, blancos, espesos y carnosos. Su blancura natural hace que se pueda consumir pronto, pues su blanqueado es fácil.

El cardo tiene muchas propiedades como la abundancia en calcio, hierro, magnesio, agua e hidratos de carbono.

Para hacerlos naturales, primero hay que limpiarlos muy bien, asegurándose de que no queda ninguna parte dura en las pencas, ni filamentos, ni hojas. Hay que quitarles la parte exterior, como si los pelaras, para que queden con una textura adecuada. Una vez hecho el proceso de purga, hay que trocearlos y meterlos en agua con un poquito de limón para que no se pongan negros. La cocción puede tardar más o menos una hora, una hora y media, y hay que comprobar que queden bien cocidas todas sus partes. Otra de las opciones es comprar cardo de bote o congelado, el resultado también es bueno y la preparación es mucho más rápida.

LA RECETA

Cardo con almendras

Ingredientes:

- 600 gr. de cardo
- 1 limón
- 1 dl. de aceite
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharilla de perejil picado
- 1 cucharada sopera de harina
- 3 dl. de caldo de cocido
- 2 l. de agua mineral
- 75 gr. de almendras tostadas
- Sal
- Pimienta molida

Preparación:

Limpie los cardos y corte las pencas en trozos de uno a dos centímetros de espesor. Póngalos a cocer en agua con limón durante diez minutos y, cuando queden tiernos, resérvelos en su propio caldo.

En otra cazuela ponga medio centímetro de aceite por cada medio litro de cardo. Ponga a sofreír en este aceite un diente de ajo y unas ramitas de perejil, todo ello bien picadito. Eche una cucharada de harina y añada un cuarto de litro de caldo de cocido, o agua en su defecto.

Hierva esta salsilla y, tras escurrir el caldo de cocción

eche la salsa que acaba de preparar dejándola pilplear durante cinco minutos.

Mientras tanto machaque en un almirez 12 o 14 almendras tostadas con dos cucharadas de agua hasta que se forme una pasta muy fina. Disuélvalo con un poco de salsa de los cardos y mezcle con el guiso. Añada finalmente la sal. Una pizca de pimienta molida y deje hervir durante diez minutos.

Notas de cocina. El caldo de la primera cocción de los cardos resulta algo amargo, por lo que no se incluye en el guiso definitivo.

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

1

LUNES

Basilio Magno, Venida de la Virgen a
Zaragoza, Gregorio Nacienceno, Macario,
Roquillo y Emma.
FIESTA EN: Pozán de Vero y Fréscano.

2

MARTES

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

3

MIÉRCOLES

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

4

JUEVES

enero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

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

6 DE ENERO

Día de regalos y roscones

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

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

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

LA RECETA

Roscón

Ingredientes:

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

Preparación:

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

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

Presentación:

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



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

FIESTA EN: San Martín del Río.

5

VIERNES

enero

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

Epifanía del Señor, Adoración de los
Reyes, Melchor, Gaspar, Baltasar,
Santa María del Pi.

FESTIVO EN ARAGÓN. Adoración de
los Reyes.

6

SÁBADO

Raimundo de Peñafort, Julián de Toledo,
Clero, Quílez, Jenaro, Crispín y Virginia.

FIESTA EN: Bagüés y Binéfar.

7

DOMINGO

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Aragón huele a trufa

Por Ernesto Fabre González de la Academia Aragonesa de Gastronomía

En “El perfume”, película de 2006 ambientada en la Francia del siglo XVIII basada en la novela del mismo nombre de Patrick Süskind, se narra la historia de Jean-Baptiste Grenouille, un asesino en serie con un sentido del olfato muy desarrollado. Grenouille busca guardar, por medio de perfumes, los olores que habían quedado grabados en su memoria a lo largo de su vida.

En una de sus escenas relata una leyenda que narra cómo hace muchos años se encontró un ánfora en la tumba de un faraón y que al abrirla salió un perfume. Un perfume tan sutil, pero tan poderoso, que por un instante cada persona de la Tierra creyó estar en el paraíso. Se identificaron doce esencias, pero la fragancia número trece, la esencia que llevó a la ensoñación a miles de personas nunca se pudo conocer.

Ya sé que es un cuento, pero ¿por qué no pensar que esa esencia desconocida era el aroma de la trufa negra? La trufa negra (*Tuber melanosporum*) es un regalo para la gastronomía. Pero ¿por qué ese aroma? La naturaleza no da puntada sin hilo. Siempre hay alguna razón para el cómo y para el qué de las cosas. ¿Qué ha perfeñado la trufa negra para crear la fragancia que nos fascina?

La trufa, al igual que las setas y otros hongos, se reproduce por medio de esporas. La mayoría sueltan las esporas al aire para que se diseminen por la tierra. Pero si la trufa es un hongo subterráneo, que crece bajo tierra, cómo puede diseminar las esporas. Necesita aflorar a la superficie. Pero ella sola no puede. Necesita ayuda ¿y cómo la consigue? Pues porque cada trufa es una fábrica de aromas que irradian el terreno que las cubre como un señuelo que aleja a las hierbas y atrae a los animales como jabalíes o cerdos, ciervos, ardillas, topillos, que las desentierran, las comen, las digieren y las defecan permitiendo así la diseminación de las esporas por la tierra. Y también los perros que las olfatean, las encuentran y las marcan para que el hombre las recoja.

Don Hilarión, en el sainete lírico “La Verbena de la Paloma”, afirmaba enfáticamente que “hoy las ciencias adelantan que es una barbaridad” y además es verdad. Hoy sabemos que aquella fragancia número trece, el aroma único de la trufa negra, no se debe a una sola molécula sino a decenas de moléculas en combinaciones aromáticas que cambian según la variedad de la trufa y su periodo de maduración, lo que da esa complejidad tan especial y característica.

Una de las amenazas de la trufa negra es la trufa china (*Tuber indicum*) que carece del aroma y del valor gastronómico de la trufa negra pero que al ser

mucho más barata se la intenta hacer pasar como tal. Manuel Saco, en su artículo Cagarrutas negra a precio de saldo, publicado hace años en elDiario.es, afirma que la trufa china es tan inodora que ni los perros son capaces de distinguirla de un corcho pintado de negro. En realidad tiene la delicada textura, el aroma inconfundible y el sabor del corcho, pero por fuera se parece como una gota de agua a la trufa negra. Vamos, gato por liebre.

Por otro lado tenemos los llamados productos trufados cuyo sólo nombre parece que les da un marchio de calidad, aunque muchos no contienen, aunque sus etiquetas así lo diga, trufa negra. Muchos de los productos que nos venden como trufados no lo son. Entonces, ¿qué es lo que proporciona a estos productos su aroma?

La respuesta la encontramos en el “Informe sobre la Situación actual de los productos trufados en España” publicado en 2023 y realizado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) en el marco del proyecto “Organización, Valorización y Promoción de la Trufa Negra de Aragón” cuando indica que apenas el 16% de los productos trufados analizados tienen trufa negra y que el 73% contienen un aromatizante alimenticio sintético llamado bis(metil)metano, una molécula que ni procede de la trufa negra ni forma parte de su perfil aromático, pero que confiere a los productos un aroma muy intenso que confunde al consumidor que acaba identificando a la trufa negra con un olor que no es el suyo.

Así, cuando consumimos trufa negra su sabor nos sabe a poco. Se imponen los sabores artificiales de esencias sintéticas que aromatizan productos trufados en un ejercicio de engaño. Y claro, como no existe en el consumidor una cultura sobre la trufa negra, se está dando por satisfecho con algo que no lo es y cuando saborean trufa negra auténtica se desilusionan. Se debe afrontar un reto: educar el paladar de los consumidores.

Se estima que casi la mitad de la trufa negra que se produce en el mundo tiene su origen en Aragón. Las trufas negras ni saben ni huelen a hongos, ni a setas, ni a tubérculos, su aroma es diferente a todo. No existe un aroma natural ni artificial que imite al de la trufa negra fresca. Quizás lo más sencillo sea decir que la trufa huele a trufa. Desde las comarcas de Gúdar-Javalambre, Maestrazgo, Teruel y el Jiloca en Teruel, el Campo de Daroca, Tarazona, Moncayo en Zaragoza, y Jacetania, Sobrarbe y Ribagorza en Huesca, todo Aragón huele a trufa.

Severino, Apolinar, Luciano, Máximo,
Pedro Tomás, Eladio, Tefilo, Eugenio
y Gúdula.

8

LUNES

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

9

MARTES

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

10

MIÉRCOLES

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

FIESTA EN: Valtorres.

11

JUEVES

enero

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

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

LA RECETA

Carrillón de ternasco de Aragón IGP a baja temperatura, hummus de zanahorias asada, yogur especiado

Ingredientes:

- Cuellos de Ternasco de Aragón IGP
- Gel de yogur
- Hummus de zanahoria asada
- Cebollitas glaseadas

Preparación:

Para el carrillón: deshuesar los cuellos de Ternasco de Aragón IGP y elaborar un fondo con los huesos. Envasar los cuellos con una parte de su fondo y cocinar a baja temperatura durante 12 horas. Una vez transcurrido el tiempo, abatir de temperatura y reservar. Al momento del pase, porcionar y marcar en parrilla hasta que quede tostadito. Para el hummus: asar las zanahorias peladas hasta que queden blanditas y triturar con una parte de garbanzos, comino, lima, especias y aceite de oliva. Para el yogur especiado: elaborar una infusión de hierbabuena y especias con agar. Colar y mezclar con yogur. Dejar enfriar y triturar hasta obtener la textura deseada.

Presentación:

Colocar en el plato una lágrima de hummus de zanahoria. Laminar el carrillón asado y poner en el centro. Salsear con su propio fondo reducido. Y decorar con unos puntos de yogur, las cebollitas glaseadas y unos brotes tiernos.

Mercado de la trufa en fresco y al detalle de Graus

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

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

Nuevamente en esta edición algunos

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

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

Feria de la Trufa en Vera de Moncayo

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

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

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



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

FIESTA EN: Abizanda y Berbegal.

12

VIERNES

enero

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

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

13

SÁBADO

Fulgencio, Félix de Nola, Juan de Ribera,
Eufrasio, Dacio, Malaquías y Macrina.

FIESTA EN: Ejea de los Caballeros.

14

DOMINGO

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

San Antón

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

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

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

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

*Pasando San Antón
carnestolendas son.*

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

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

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

el que nunca faltan las longanizas, patatas, tortetas y panceta para tomar al calor de las llamas.

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

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

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

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

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

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

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

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

En **Moyuela** en el Salón Social que se convierte en lugar de confraternización al calor de las hogueras y en el que se asan los productos típicos del cerdo.

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

15

LUNES

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

16

MARTES

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

17

MIÉRCOLES

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

18

JUEVES

enero

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

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

San Sebastián y San Fabián

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Curiosidades

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



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

FIESTA EN: Castejón de Sos, Callén,
Laluenga, Lanaja, Laspuña, Bolea,
Barrachina, Castelserás, Fuentes
Calientes.

19

VIERNES

enero

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

Sebastián Mártir, Fabián y Eutimio.
FIESTA EN: Abanto, Gallocanta, Mara,
Ainzón, Alforque, Ambel, Castejón de
Valdejasa, Erla, Fayón, La Almunia de
Doña Godina, La Puebla de Albortón,
Litago, Longares, Longás, Magallón, Ma-
llén, Murillo de Gállego, Nuévalos, Orés,
Pedrola, Piedratajada, Pradilla de Ebro,
San Mateo de Gállego, Sierra de Luna,
Tabuensa, Torralba de Ribota, Urrea de
Jalón, Valpalmas, Ardisa, Malón, Lechón,
Salvatierra de Escá, Biscarrués, Castiello
de Jaca, Castillazulo, Tierrantona, Igríes,
Labuerda, Naval, Lagunarota, Javierregay,
Escalona, Lidón y Orriós.

20

SÁBADO

Inés, Fructuoso, Augurio, Eulogio,
Epifanio, Meinrado y Patrocio.
FIESTA EN: Berrueco y Santa Eulalia del
Gállego.

21

DOMINGO

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Madrid. “La Gran Cumbre de la Gastronomía Mundial”

Ifema vuelve a ser el escenario para acoger la XXII edición de “La Gran Cumbre de la Gastronomía Mundial”, Madrid Fusión.

Del 29 al 31 de enero tiene lugar el congreso de gastronomía más influyente del mundo con un programa repleto de figuras, nacionales e internacionales, de primer nivel. Durante estos tres días los visitantes tienen diferentes opciones, simultáneas, para compartir conocimiento con los más grandes del panorama gastronómico actual.

El auditorio principal de Madrid Fusión Alimentos de

España, el escenario polivalente, Madrid Fusión The Wine Edition o Madrid Fusión Pastry son solo algunas de las ubicaciones donde se desarrollan ponencias, charlas, catas o demostraciones con las últimas novedades y propuestas que se están llevando a cabo en el sector.

La pasada edición Aragón tuvo la participación conjunta de dos consejerías, la de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente y la de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial cuyo objetivo fue reconocer el talento y la innovación gastronómica.



FOTOS: ALMOZARA FOTOGRAFIA.

Aragón participó con la presencia de un stand de 24 metros cuadrados y, por otro lado, con la celebración de un taller demostración de cocina en uno de los escenarios del congreso bajo el título de “Trufa con estrellas de Aragón”. El stand fue objeto de exposición y promoción de distintos alimentos de Aragón, dándole especial protagonismo a la trufa negra de invierno (*Tuber Melanosporum*), de la que Aragón es el mayor productor del mundo, así como su mayor exportador. Cinco cocineros aragoneses elaboraron sus creaciones gastronómicas en el escenario bajo el título “Trufa con estrellas de Aragón”, Ramsés González (Restaurante Cancook - Zaragoza); Cristian Palacio (Restaurante Gente Rara - Zaragoza); Eduardo Salanova (Restaurante La Venta del Sotón - Huesca); Rubén Cata-

lán (Restaurante La Torre del Visco - Teruel) y Franchesko Vera (Restaurante Gamberro - Zaragoza).

Los vinos de las cuatro denominaciones de origen aragonesas tuvieron presencia en la vigésimo primera edición con Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano y Vinos de la Tierra. Los aceites del Bajo Aragón, Sierra del Moncayo y el Jamón de Teruel de Denominación de Origen Protegida también formaron parte de esta representación de producto aragonés.

Mención especial merece Susana Casanova, propietaria y cocinera del restaurante La Clandestina (Zaragoza), flamante ganadora del Campeonato oficial Hostelería de España de Tapas y Pinchos. Su «Cruz de navajas», nombre de la tapa, se alzó con la victoria en este certamen.

Vicente Mártir, Anastasio, Víctor,
Oroncio, Gaudencio y Blesila.
FIESTA EN: Huesca, Used, Esplús, Salas
Bajas, Bailo, Abiego, Albelda, Bueña y
Burbáguena.

22

LUNES

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

23

MARTES

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

FIESTA EN: Illueca, Sigüés, Santa Eulalia
de Gállego, Loscorrales, Puente la Reina
de Jaca y Santa Engracia de Jaca.

24

MIÉRCOLES

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

25

JUEVES

enero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

febrero

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



Matacía, matanza, matapuerco o matacochín

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

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

La matacía y posterior elaboración del mondongo supone un meticuloso trabajo de varios días. Las tareas se realizan en orden. El primer día, cuando se mata al cerdo, se hacen las morcillas con la sangre y tortetas. En cambio la carne para hacer los diferentes embutidos se deja reposar para que coja el sabor de las espe-

cias. Los jamones y espaldares llevan un proceso de preparación que varía entre 8 y 10 días antes de proceder a su salazón y secado.

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

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

Descubre La Trufa

Descubre la Trufa es una apuesta gastronómica destinada a la promoción y conocimiento de la trufa negra de Aragón. La última semana de enero comienza la VIII edición de esta iniciativa.

Los bares y restaurantes participantes ofrecerán platos y tapas elaborados con trufa negra de Aragón. Las especialidades se acompañarán de un vino de la Denominación de Origen Protegida Calatayud. Descubre la Trufa nació hace ocho años para dar a conocer la tuber *melanosporum* y en la que participan numerosos restaurantes de Zaragoza y provincia.

Las jornadas también incluyen diferentes actividades formativas en escuelas especializadas de Zaragoza, como TOPI o Azafrán. Consulta los establecimientos participantes y la programación de actividades en www.descubrelatrufa.com.

Timoteo, Tito, Teógenes Alberico,
Gonzalo y Paula.

26

VIERNES

enero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

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

27

SÁBADO

Tomás de Aquino, Valerio, Julián, Flavia-
no, Leónides, Calínico y Leucio.
FIESTA EN: Manchones.

28

DOMINGO

febrero

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

San Valero Rosconero



Desde 1992, el 29 de enero la Plaza del Pilar de **Zaragoza** se inunda de zaragozanos que quieren celebrar su patrón, San Valero. Allí se reparte un gigantesco roscón de 20.000 raciones y chocolate caliente, porque el refrán de rosconero y ventolero suele acertar cada año. Este acto, organizado por El Periódico de Aragón, alcanzará su 32 edición y sorteará 150 roscones elaborados por El Rincón.

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

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

Sin salir de la provincia de Zaragoza, el pequeño pueblo agrícola de **Ruesca** celebra su patrón cada 29 de enero con hoguera incluida y baile en procesión.

Huesca y Teruel celebran San Valero con fiesta y gastronomía

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

En la localidad oscense de **Roda de Isábena**, la más pequeña del país con catedral, que además forma parte de Los Pueblos más bonitos de España, conmemoran solemnemente cada 29 de enero la festividad del que fuera obispo de Zaragoza, cuyos restos reposaron durante varios siglos en la antigua sede episcopal ribagorzana y donde todavía se conservan varias reliquias. En **Velilla de Cinca** se celebra una misa en la ermita dedicada al santo, donde tradicio-

nalmente se reparten sardinas asadas y caracoles a la brasa.

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

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

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

29

LUNES

Martina, Jacinta de Mariscotis,
Aldegunda, Sabina y Batilde.

FIESTA EN: Lituénigo.

30

MARTES

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

31

MIÉRCOLES

Cecilio, Severo, Píonio, Brígida y
Viridiana.

1

JUEVES

enero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

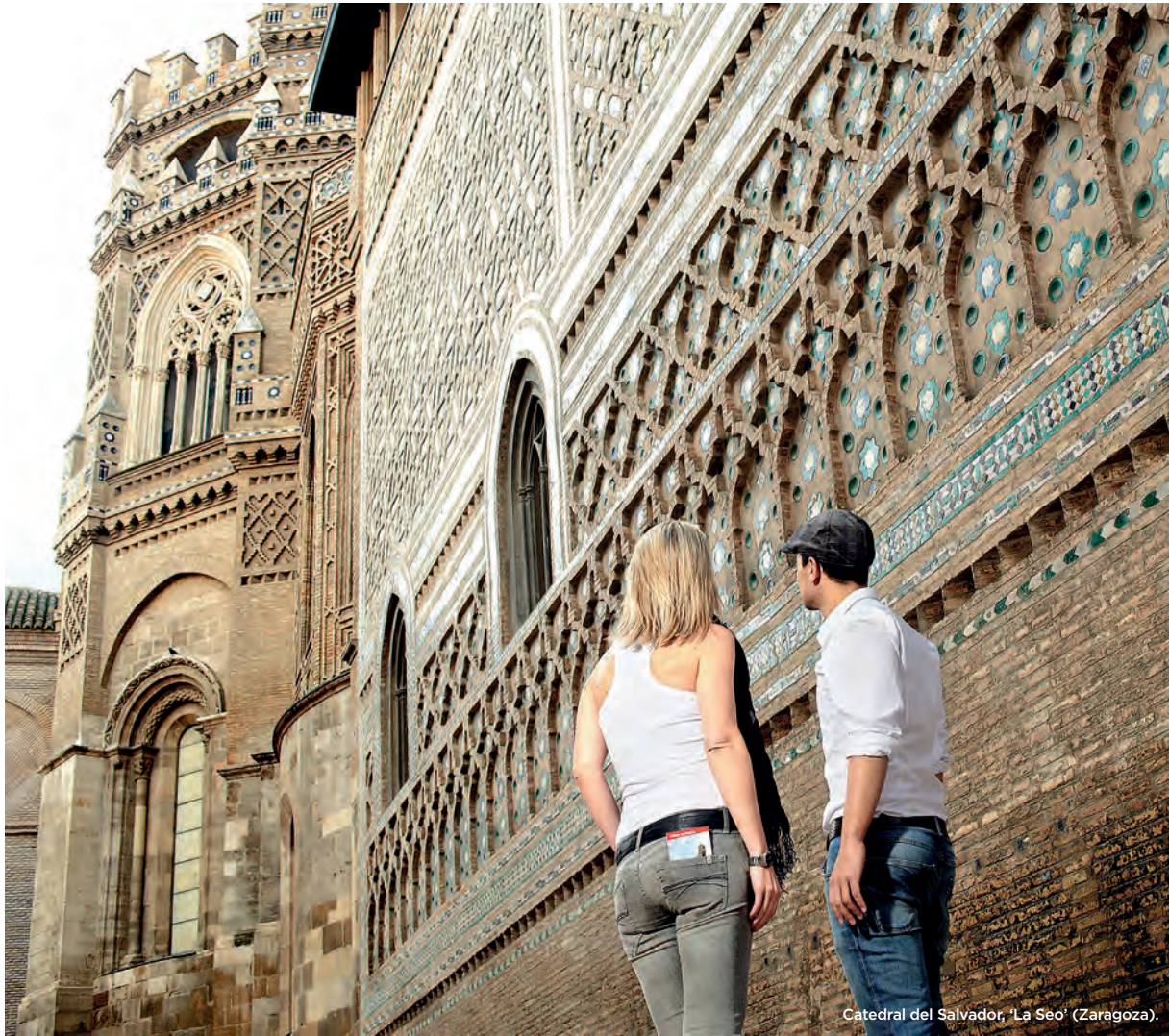
nov

dic

febrero

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

ARTE MUDÉJAR



Catedral del Salvador, 'La Seo' (Zaragoza).

La UNESCO declaró Patrimonio Mundial el arte Mudéjar Aragonés en 2001, como ampliación de la Arquitectura mudéjar de Teruel, cuyo reconocimiento se obtuvo en 1986. En Aragón existen 157 monumentos catalogados bajo esta protección.



turismo
sostenible



02

febrero

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

enero

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

marzo

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

Feria de la Candelera en Barbastro

Desde hace más de cinco siglos **Barbastro** celebra el día dos de febrero la Feria de la Candelera en la que se distribuyen 7.000 candelas y 3.500 caretas.

Desde las ocho de la mañana, vecinos y visitantes pueden visitar los 250 puestos de venta distribuidos por las calles del centro de Barbastro. Vendedores llegados desde distintos puntos de la geografía nacional, desde Lugo a Badajoz, muestran sus productos en un certamen en el que, un año más, hay una amplia representación del comercio y de la hostelería local, que se suma a la cita con la iniciativa 'Un plato de cuchara en la Candelera'.

Los expositores con más representatividad son el textil y bazar, los agroalimentarios y los de artesanía. Sin embargo, los miles de visitantes que suelen acercarse cada año a la esta feria centenaria, la más antigua de Aragón, pueden encontrar todo tipo de productos como maquinaria textil, plantero, ferretería, juguetes, artículos del hogar y complementos, entre otros.

El pasado año el Área de Desarrollo del Ayuntamien-



to de Barbastro mantuvo la sectorización de algunos espacios expositivos, con la intención de redistribuir y organizar mejor el certamen, y dotar de mayor amplitud algunas zonas donde se producían cuellos de botella en el flujo de visitantes. Se prevé que este año suceda lo mismo.

De esta forma, el Paseo del Coso se dedicó exclusivamente a los productores agroalimentarios, mientras que en la Plaza del Sol se ubicó el resto de agroalimentación. Asimismo, se dedicó un espacio diferenciado en la Plaza del Mercado para los artesanos, mientras que la Plaza de San Francisco se destinó al espacio gastronómico con la ubicación de food trucks. La maquinaria agrícola se sitúa en los alrededores de la Plaza Aragón y los viveros en el Paseo del Coso.

Fiesta en Monegros y Salas Bajas

La Cofradía de San Esteban de **Poleñino** celebra en Monegros una fiesta con almuerzo y comida. En el almuerzo toman salmorejo y sopas de ajo, y en la comida, caldo, huevos rellenos y carne con patatas. A su vez en **Salas Bajas** comienzan la celebración con una procesión que va desde la iglesia de Santa Ana a La Candelera y termina con una misa baturra con "Aires Monegrinos". A las dos de la tarde tiene lugar el vermú popular en La Plaza y a las tres la "Ronda".

San Blas

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

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

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

En **Cuevas de Cañart** se preparan pastas con una masa especial a la que se añade aguardiente. En **Cinco Olivas**, durante la semana de San Blas, muchos vecinos

acostumbran a reunirse en el pabellón para comer juntos.

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

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

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

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

Candelaria, Presentación del Señor, Purificación de la Virgen, Cornelio y Aida.

FIESTA EN: Murillo de Gállego, Salas Altas, Villanueva de Sigena, Alloza, Caminreal, Castel de Cabra y Gargallo.

2

VIERNES

Bias, Oscar, Julián, Agatángelo, Laurentino, Francisco Blanco y Claudina Thévenet.

FIESTA EN: Aladrén, Alconchel de Ariza, Ateca, Calmarza, Chiprana, Cinco Olivas, Codos, Herrera de los Navarros, Mallén, Mesones de Isuela, Miedes de Aragón, Muel, Olivés, Oseja, Pina de Ebro, Santa Cruz de Grío, Sediles, Torralba de los Frailes, Mequinenza, Anento, Azlor, Peracense y Singra. Romería en Brea de Aragón y Fiesta del Árbol en Jaulín.

3

SÁBADO

Avelino, Juan de Brito, Andrés Corsini, Gilberto, Isidoro y Juana de Valois.

FIESTA EN: Acered.

4

DOMINGO

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

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

Jueves Lardero

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

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

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

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

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

Fin de semana gastronómico en Ainsa

Ainsa celebra el primer fin de semana de febrero dos citas gastronómicas de gran relevancia, la Feria de la Trufa del Pirineo y la tradicional Ferieta.

La Ferieta es un certamen de periodicidad anual que data desde tiempos inmemoriales al que asisten, entre los dos días, más de 7.000 personas. En él se expone un completo escaparate de productos alimenticios autóctonos, artesanía, animales y plantas. En el marco de la Ferieta, la trufa negra tuber melanosporum comparte protagonismo con el rico patrimonio gastronómico del Sobrarbe. Durante el certamen se pueden degustar tapas o platos como la gallina trufada, longaniza de Latón de La Fueva, crema de patatas de aroma de trufa o boliches de Embún con picada de trufa, que se sirven a decenas.

Santa Águeda

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

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

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

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

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

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

Águeda, Ágata, Calamanda, Felicia, Avito,
Ingémimo y Albuino.

FIESTA EN: Bardallur, El Burgo de Ebro,
Escatrón, Jaraba, Monverde, Lagata,
Alberite de San Juan, Nonaspe, Pastriz,
Plasencia de Jalón, Sierra de Luna, To-
rrehermosa y Villalba de Perejil, Ontiñena
y Angüés, Torrecilla de Alcañiz, Vivar del
Río y La Fresneda.

5

LUNES

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

6

MARTES

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

7

MIÉRCOLES

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

JUEVES LARDERO

8

JUEVES

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

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

XII Jornadas Gastronómicas de la trufa negra de Teruel

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

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

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

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

Los propios y foráneos que se animen a participar de este festival de aroma y sabor podrán hacerlo probando

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

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

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

LA RECETA

Tortilla española trufada con patata Monalisa

Ingredientes:

- 800 gr patata monalisa cruda
(350 gr cocinada)
- 100 gr cebolla

- 6 huevos frescos
- 4 yemas de huevo
- 50 gr tuber melanosporum
- Aceite de oliva, sal y pimienta negra

Preparación:

Cascar los huevos y las yemas en un bol y dejar atemperar para una cocción perfecta. Cortar la patata en trozos pequeños uniformes. Picar la cebolla bien pequeña. Cocinar la patata y la cebolla en una sartén cubierta de aceite de oliva caliente 160°. Dar máxima potencia e ir volteando cada cinco minutos para que no se peguen las de la base y con cuidado de no romperlas. Cuando observemos que la patata ya está cocinada, vamos a retirar todo el aceite y dejar el restante para caramelizar bien la patata y cebolla ya cocinada. Añadir la patata y la cebolla en caliente encima de los huevos atemperados y mezclar bien con lengua sin batir. Incorporar 5 gramos de sal, pimienta y la trufa bien rallada. Dejar la mezcla unos 5 minutos, así nos quedará una textura más cremosa antes de cocinar la tortilla en sartén. Calentar bien una sartén y cocinar al punto deseado. Para conseguir una textura cremosa es recomendable ir volteando con el fuego medio bajo para así conseguir que por fuera no nos coja color y en su interior vaya cuajando sin quedar demasiado hecha ni tampoco líquida.



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

9

VIERNES

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Escolástica, Irineo, Jacinto, Arnaldo y
Amancio.

10

SÁBADO

Nuestra Señora de Lourdes, Desiderio,
Dativo, Ampelio, Adolfo, Lázaro y Jonás.

11

DOMINGO

marzo

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

Jornadas de la trufa de la Comarca de Daroca

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

Mercado de la trufa fresca de Graus

Graus celebra el “Mercado de la Trufa Fresca de Graus” durante los meses de diciembre, enero, febrero y marzo. Durante unos días específicos, en la “Casa de la Cultura de Graus” se organiza la venta y degustación de tapas con trufa Tuber Melanosporum. Una ocasión perfecta para acercar este maravilloso hongo a todas las personas que se acerquen a la Plaza Mayor.

Trufa-te, un festival itinerante

Trufa-te es un festival itinerante que lleva el aroma y sabor inconfundible de la trufa negra tuber melanosporum a distintos rincones del Alto Aragón. Está impulsado por la Diputación Provincial de Huesca y tiene como objetivo la promoción no sólo de la trufa si no también del territorio y de los productos propios de cada una de las zonas donde se celebra. Además de poder degustar tapas con trufa, los asistentes pueden comprar este producto y disfrutar de conferencias en las que se desgranar los secretos del llamado oro negro.

14 DE FEBRERO

Miércoles de ceniza

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

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



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

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

Eulalia, Damián, Melacio, Gaudencio y Humbelina.

FIESTA EN: Santa Eulalia del Campo, Colungo celebra la fiesta con un panecico que reparte el ayuntamiento y que se consume acompañado de sardinas y jamón en la plaza.

12

LUNES

Benigno, Lucinio, Fusca, Maura y Viridiana.

13

MARTES

Valentín y Cirilio.

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

MIÉRCOLES DE CENIZA.

14

MIÉRCOLES

Faustino, Juan Bautista de la Concepción, Quinido, Decoroso, Ágape, Jovita y Georgía.

15

JUEVES

febrero

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

marzo

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Las Bodas de Isabel de Segura

Teruel se tiñe de medieval del 15 al 18 de febrero para celebrar Las Bodas de Isabel de Segura. Las representaciones teatrales, la música, el baile y las animaciones se entremezclan con la gastronomía. El ambiente huele a cordero asado al fuego, a caldo casero y a taberna.

Las calles vuelven a la Edad Media y acogen un mercadillo con numerosos puestos artesanos. Uno de los principales alimentos es el pan tradicional de Teruel, denominado pintera, que cuenta con certificado de calidad. El pan de pintera o estrellado imita al que se realizaba en las artesas domésticas y, debido a su miga esponjosa, en las sociedades medievales rurales era muy cotizado, de modo que se usaba en celebraciones festivas.

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



Gastronomía turolense

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

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

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

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

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

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

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

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

16

VIERNES

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

17

SÁBADO

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

18

DOMINGO

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

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

El tomate seco, con solo sal y sol

por Miguel Caballú Albiac de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Los tomates que nos vinieron de América en el XVI eran como manzanitas doradas y rojas con licencia para asustar y medio envenenar a los que se atreviesen a comerlos. Se empleaban como plantas decorativas, eran como cerezas doradas, pomodoros en Italia, cuyo nombre aún mantienen. El tamaño de los tomates ha ido creciendo a lo largo de los siglos, principalmente en los últimos años en que se come tanto con la vista. Hoy el tomate lleva camino de medir como un melón. Los rosas de Barbastro parecen una lujuria dentro y fuera del plato y el Garra de Osso o el Rey de los Gigantes o el Corazón de Toro pesan casi un kilo. El tomate Ruso llega a los dos kilos cada unidad bien cultivada. Ha ido creciendo el tamaño, casi al mismo tiempo que ha perdido el sabor.

En el 2006, el investigador Miguel Carravedo, en su libro Variedades autóctonas de tomates de Aragón, publica unas estadísticas con la clasificación de los tomates de más peso encontrados: Tomate rosa de Bolea 814,35 g; tomate gordo de Esquedas 576,51 g; de Fustiñana 526,55 g; etc. Añade también los más pequeños: desde el de pera de 42,89 g al Cerecero de 3,06 g. En cuanto a variedades, este recordado investigador anota 163 entradas de Aragón. El total de entradas de tomates de todas las variedades supera las 3.000... desde que Colón trajo las primeras semillas.

En el 2005 el discurso de mi ingreso en la Academia, vistió de largo y presentó en sociedad otro tipo de tomate aunque también llevaba varios siglos de andadura entre bocatas y pucheros. Me refiero al tomate seco, una elaboración "con solo sal y sol" muy popular en el área mediterránea de Italia, Malta, Grecia, Sicilia, etc. que comenzó a ser apreciada desde la llegada de la Orden de san Juan, los Hospitalarios, que, al decir de algún investigador, hizo sus primeras pruebas y lo popularizó en el Convento que el Gran Maestre Fernández de Heredia tenía en la villa de Caspe.

Al tomate seco se le conoce como "el sabor de la humildad", porque es un producto barato, pero extremadamente sabroso cuando se sabe utilizar. El tomate triunfó desde que llegó, desde su desembarco de América en todas sus utilizaciones y

se hizo imprescindible también en la coquinaria de esta tierra, cuyas huertas y huertos eran una bendición. El académico de la Academia Aragonesa de Gastronomía, recientemente fallecido, Francisco Abad en su libro En busca de lo auténtico. Raíces de nuestra cocina tradicional, comenta que cuando a partir del siglo XVII la salsa de tomate se enseñoreó de la cocina española los buenos comedores decían que "en habiendo tomatillo todos son buenos cocineros", que concuerda con lo que dijera el gastrónomo Dr. Thebussem: "con tomate hasta el chocolate".

El tomate seco no tiene ningún misterio. Es el resultado de colocar al sol inclemente del verano tomates partidos por la mitad sobre unos cañizos para facilitar el paso del aire. Se le añade sal para mejorar el secado y ahuyentar a los insectos y una vez arrugados, retorcidos, y ceciales, guardarlos para consumir en infinidad de guisos y elaboraciones y presentarlo en multitud de formas como patés, mermeladas, rallado o molido en forma de sal con potente sabor.

Para secar artesanalmente no vale cualquier tomate. En Aragón lo saben: el tomate tiene que ser carnoso, azucarado, muy sabroso, con pocas semillas en su interior y el ideal son los de rojo lujurioso, oloroso, carnoso, herboso, mantecoso, vistoso, caldoso, frondoso, jugoso, gracioso y sustancioso, delicioso, vidrioso, glorioso, hermoso, fabuloso, esponjoso, voluptuoso... A pesar de la mala fama que tienen últimamente los tomates porque no recuerdan el sabor de antaño, créanme que los tomates que he descrito con tanto adjetivo existen en Aragón. Y si se saben secar adecuadamente son un alimento/complemento que mejora cualquier elaboración. No se pierdan un buen tomate seco.

En algunos sitios de Aragón se fabrican ya industrialmente, pero en otros como Caspe, Chiprana, Sástago o Ballobar siguen secándose artesanalmente y ya va instalándose alguna empresa de comercialización. Tome nota: La Mar de Sabor en Caspe, por ejemplo, hacen tomate seco y, a partir del mismo, elaboraciones que entran en la categoría de delicatessen. También Encurtidos Molina trabaja esta especialidad.

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

19

LUNES

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

20

MARTES

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

21

MIÉRCOLES

Leonor, Eleonor, Abilio, Cátedra de San
Pedro, Papias, Pascasio y Ariston.
FIESTA EN: Gallur.

22

JUEVES

febrero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

marzo

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

Cruz de navajas



FOTO: Almozara fotografía

Ingredientes:

- Navaja confitada con ajoblanco
- Melocotón de Calanda DOP encurtido
- Gel de cava de Aragón
- Reducción de pata de vaca
- Coral de Borraja C'aliai
- Piel de limón

Elaboración:

Confitar las navajas en aceite de oliva, vino chardonnay D.O. Cariñena y laurel. Limpiar, trocear y envasar al vacío en su propio jugo de cocción. Reservar las conchas. Cortar el melocotón en daditos (Mirepoix), encurtir en agua, vinagre, sal y azúcar mínimo 48 horas.

Para el gel de cava: llevar a ebullición cava, agua, azúcar y agar agar. Dejar enfriar y triturar.

Reducción de pata de vaca: hacer un caldo con patas de vaca, cebolla, zanahoria y reducir hasta que quede gelatinoso, enfriar y triturar.

Preparar al ajoblanco, triturar todos los ingredientes (ajo, almendra, pan, leche de almendras, vinagre, sal,

aceite de oliva virgen extra) y dejar reposar y enfriar. Pelar un limón cogiendo solo piel amarilla, cortar en juliana fina y perfecta, encurtir en agua, vinagre, sal y azúcar mínimo 48 horas. Licuar la borraja para obtener su agua. Mezclar en partes con harina y aceite de oliva.

Cocinar la mezcla obtenida en la sartén para obtener el coral de borraja, dejar secar y enfriar. Pétalos comestibles.

Presentación:

Con las diferentes elaboraciones, montar la tapa y presentar en su plato.

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

23

VIERNES

febrero

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

ene

feb

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

24

SÁBADO

mar

abr

may

jun

jul

ago

Cesáreo, Valerio, Tarasio, Donato, Diós-
coro, Walburga, Herena y Aldeltruda.

25

DOMINGO

marzo

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

sep

oct

nov

dic



Feria del cordero y la almendra

El Ayuntamiento de **Herrera de los Navarros** organiza cada año a finales de febrero la “Feria de la almendra y el cordero”.

Esta feria en sus inicios tuvo como protagonista principal la almendra, uno de los cultivos principales de la localidad, y a partir de 2019 se incluyó el cordero, principal explotación ganadera del territorio, convirtiéndose así en una feria que aúna agricultura y ganadería.

Es una quedada de carácter gastronómico importante para muchas personas de la provincia de Zaragoza. Recientemente se ha incluido en el calendario oficial de Ferias del Gobierno de Aragón. Esta quedada está pensada tanto para profesionales del sector (empresarios, agricultores, ganaderos) como para el público en general con intención de ocio y turismo, y todo aquel que se quiera acercar.

Hay que destacar que del concepto turístico se ocupan los restauradores y cocineros del entorno, los cuales ofrecen de manera elaborada los productos gastronómicos. El programa incluye, además de todo lo anterior, un concurso de postres, un taller de cocina infantil, talleres de chocolate e incluso una excursión por los almendros de la zona.

Además de las actividades y los talleres, la feria también cuenta con la venta de una muestra del género cultivado, criado o producido en la zona.

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

26

LUNES

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

27

MARTES

Macario, Rufino, Teófilo, Cereal y
Serapión.

28

MIÉRCOLES

Román y Dositeo.

29

JUEVES

febrero

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

marzo

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

RECREACIONES HISTÓRICAS



El Drama de la Cruz, Alcorisa (Teruel).

La Comunidad Autónoma de Aragón cuenta con una amplia oferta de fiestas y actividades dirigidas a los amantes del turismo cultural historicista.



turismo
sostenible



03

marzo

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

ARAGÓN

28 de marzo Jueves Santo / 29 de marzo Viernes Santo

febrero

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

abril

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

18ª Feria de Ejea



La Feria de Ejea se caracteriza por contar con un programa de eventos y actividades que se desarrollan de forma paralela a la exposición. En dicho programa se incluyen jornadas técnicas, presentaciones de productos, actividades lúdicas, actuaciones musicales, demostraciones de maquinaria y equipos, conferencias y charlas, entre otros. El programa de actividades se celebra tanto en el Recinto Ferial como en el Museo Aquagraria al que se puede acceder con la misma entrada de la feria.

La programación de actividades en la Feria de Ejea se suma a la vocación de **Ejea de los Caballeros** para albergar eventos de formato mediano y pequeño, como congresos, seminarios y jornadas, para los que cuenta con equipamientos públicos y privados, y una amplia oferta hostelera de alojamiento y restauración.

Jornadas I.E.S. Matarraña

El IES Matarraña de **Valderrobres** realiza durante la primera semana de marzo sus XIX Jornadas Gastronómicas que en cada edición se centran en tres productos: el pasado año estuvieron centradas en la miel, el cardo y las plantas silvestres. Estas Jornadas se concretan en una serie de actividades a través de las cuales los alumnos de hostelería aprenden y continúan su formación de la mano de grandes profesionales.

Expo Pinseque y Ribera Alta del Ebro

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

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

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

La entrada es gratuita.



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

1

VIERNES

marzo

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

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

2

SÁBADO

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

3

DOMINGO

abril

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Cincomarzada

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

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

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

“Catas con vistas” de la Ruta del Somontano

Vuelven las “Catas con Vistas” de la Ruta del Vino Somontano, una bonita forma de conocer preciosas ubicaciones a través del vino. La iniciativa está reconocida como una de las 25 mejores experiencias turísticas en Aragón en 2022.

La Ruta del Vino Somontano ha publicado en su web www.rutadelvinosomontano.com las nueve ubicaciones seleccionadas este año para realizar las “Catas con Vistas”. En cada una de las catas se ofrece una experiencia única en un espacio que se monta con unas mesas, copas de cristal y los famosos platos de Naval, ejemplo de la alfarería típica de Somontano. El resultado es un escenario inesperado en la ubicación donde lo encuentras. Todo ese montaje al lado del lecho de un río, en el claustro de una iglesia o debajo de unos olivos. Lugares tan perfectos como sorprendentes para realizar una cata de vinos acompañada de productos típicos en un escenario privilegiado.

Catas con vistas es la experiencia de conocer el territorio a través del vino. En cada una de las “catas con vistas” se degustan y disfrutan tres vinos de diferentes bodegas pertenecientes a la Ruta del Vino Somontano, acompañados con productos agroalimentarios de la zona.

El Monasterio del Pueyo, el mirador de Adahuesca, La Cueva O´Mullón, la Basílica de la Virgen de la Peña en la

Carrasca de Cazcarra, la Ermita de San Pedro, el Santuario de Santa María de Dulcis, la ermita de Torreciudad o la de la Candelera fueron los escenarios elegidos para las catas con vistas del pasado año. Cada una tiene un aforo de veinte personas y las entradas se pueden comprar a través de la web de la Ruta del Vino Somontano.

Las “Catas con vistas” son, junto a “Catando Somontano” y el Bus del Vino Somontano, las principales ofertas turísticas que propone la Ruta del Vino Somontano durante todo el año. A estas nueve catas se suman los ocho itinerarios del Bus del Vino y el resto de actividades de dinamización que la ruta ofrece durante todo el año además de las actividades de sus establecimientos que también se encuentran en la web, sumando una oferta muy interesante para los turistas que encuentran una agenda variada y muy atractiva.



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

4

LUNES

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

5

MARTES

Olegario, Víctor, Victorino y Coleta.

6

MIÉRCOLES

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

7

JUEVES

marzo

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

abril

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



XI Feria de la Almendra de Valdealgorfa

Un año más, y ya van 11, se celebra la Feria de la Almendra de **Valdealgorfa**. Durante todo un fin de semana, de comienzos del mes de marzo, los valdealgorfanos y visitantes pueden disfrutar de diferentes actos y actividades en torno a este producto tan típico del Bajo Aragón, la almendra. Cada año son más los curiosos que se acercan hasta la localidad del Bajo Aragón para saber algo más sobre este producto y de paso, degustar algún plato elaborado con almendra.

Si estás de visita por Alcañiz o alguna localidad próxima, no dejes de visitar esta feria que seguro te va a sorprender.

Caminata en la flor del almendro

Los almendros ya están en plena floración y con las altas temperaturas de los últimos días todavía se puede apreciar más su esplendor. Cada año lo comprueban las más 1.200 personas que participan en las caminatas populares con salida y llegada en Ayerbe y que desde hace varios años se organiza precisamente ver los árboles en flor. Dos son las modalidades para realizar esta actividad: 25 y 12 kilómetros, ambas con inscripción previa.

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

El nacimiento de un rey en Sos del Rey Católico

El nacimiento del rey Fernando II de Aragón es una fecha señalada en la actividad de la villa que lo vio nacer. En torno a la fecha de su nacimiento, el 10 de marzo, se organizan toda una serie de actos y conferencias, para conmemorar el nacimiento del sosisense más ilustre.

La representación teatralizada por las calles de la villa de la llegada del séquito real, con la reina a punto de dar a luz, es uno de los actos que se repiten año a año, en el que participa el pueblo, vistiéndose para la ocasión, como los vecinos de **Sos** del siglo XV.

Durante las jornadas, los establecimientos hosteleros suelen organizar eventos gastronómicos para la ocasión: tapas medievales, menús especiales,...etc



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

8

VIERNES

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

Francisca Romana, Paciano, Gregorio,
Dagoberto y Alvera.

9

SÁBADO

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

10

DOMINGO

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

El ajo. Rey de los condimentos

por Juan Barbacil Pérez de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

De sabor fuerte y rotundo, el ajo es uno de los tesoros de la gastronomía española. Sus variedades se cultivan en múltiples puntos de nuestra geografía, dando lugar a diferentes creaciones culinarias.

Uno de los escritores que mejor ha reflejado y tratado la gastronomía española ha sido Xavier Domingo y en su magnífico trabajo *El Sabor de España*, editado por Tusquets, donde dedica un capítulo a los tres sabores más clásicos de la península Ibérica: el pan, el aceite y el ajo. Dice Domingo que España es, antes que nada, un enorme Museo del Pan. Y, cada pan, un bodegón de Zurbarán. Para el aceite tiene palabras igualmente llenas de pasión y concluye con una reflexión que es la base de la gastronomía española. No basta la sal y la pimienta, lujo venido de las Indias y de las Américas, en España, tenemos el ajo.

En efecto, en España hay muchas cocinas, dispares entre sí. Pero todas ellas tienen un punto en común: el ajo. Dicen que los mejores ejemplares del mundo son los de Pedroñeras, en La Mancha, pero lo cierto es que su cultivo en nuestro país está tremendamente extendido. En Aragón, Ricla, Bardallur y Arándiga, son las zonas más tradicionales del cultivo del ajo.

La presencia del ajo en algunos platos españoles es tan esencial como esas mismas recetas. Con ajo, aceite, y un poco de sal, se consigue el ajoaceite o alioli, en el que, sobre todo, no ha de aparecer el huevo. El verdadero arte está en conseguir que, una vez hecho y dándole la vuelta al mortero, no se desprenda ni una sola gota.

Salmorejos, gazpachos o ajos blancos, son la esencia y la base palatal de los habitantes del Mediterráneo. Desde los ajoblanco extremeños, (se majan en un mortero ocho o nueve dientes de ajo, un mitón de pan remojado, y se van ligando hasta que quede caldoso), hasta el ajo blanco de Málaga, más refrescante y veraniego, pasando por las migas de pastor o las sopas de ajo invernales, la presencia del ajo es imprescindible en todas las cocinas de España.

El ajo traidor fue el culpable, según la tradición, de que los aragoneses quedaran excluidos de la aventura americana, pues se cuenta que Fernando el Católico, para cuando intentaron animarle para que colaborara con la empresa de su esposa, la reina de Castilla se negó. Al parecer, el argumento fue el propio de la época “por el viaje por accidente serían más asequibles las especias”; y, al parecer, el rey Fernando contestó disciplinadamente que “buen condimento ya es el ajo”, no queriendo saber nada más de las Indias, ni de los viajes a ellas. Así lo recoge el malogrado autor gastronómico valenciano Lorenzo Millo en su obra *Gastronomía*.

Existieron otros muchos enemigos enconados del ajo como lo fue Horacio, quien le dedicó una especie de oda

en la que afirmaba “Si alguien con mano impía, segó la senil garganta de su propio padre, como pena peor que la cicuta, coma ajos, consumió de rústicos”.

La variedad de ajos es inmensa, como también son sus utilidades. Entre las familias de las liliáceas, entre las cuales se encuentran las espléndidas flores de lis y el lirio de campo, se podría decir que el ajo es la oveja negra. Llegó a nosotros con los cruzados, aunque Virgilio se aprovechaba de su empleo y los romanos lo consumían.

En los mercados se encuentran dos tipos de ajos que tienen una sutil diferencia: el ajo meridional, de pequeña cabeza apretada, dientes coloreados de violeta más o menos pálido y forma alargada; y el ajo blanco de cabeza más gorda, dientes largos y gruesos que crecen más allá del Loira. Cada uno tiene sus partidarios apasionados.

El ajo de primavera es de aroma más vivo, aunque no agresivo, pero conviene, para que resulte más digestivo, sobre todo, si ese ajo de primavera lo tomamos en verano, sacar la yema ya formada en el centro de cada diente. Para lo cual se parte el ajo en dos y en vertical y se quita de ambas mitades, incluyendo los filamentos de la vaina que también hay que eliminar.

Los inventores de la dieta mediterránea, los doctores norteamericanos Ancel y Margaret Keys, determinaron cuáles eran los elementos primordiales y las características principales de la misma. Enumeraban el uso del aceite de oliva, el pan como elemento básico, el vino en las comidas y la fruta como postre. Y, además, otros elementos típicos: los frutos secos, el café, el ajo, la cebolla y el tomate.

La medicina le reconoce al ajo propiedades importantes: combate la diabetes y reduce la tensión arterial. Consumido diariamente puede ayudar a reducir las concentraciones de colesterol. Actúa como descongestionante nasal y tiene propiedades antibacterianas y antivirales. Las desventajas de este alimento se reducen al conocido mal aliento que produce su ingestión (la solución sería que todos comiésemos ajo). En casos límite de abuso, pueden provocar migraña.

MEZCLAS EXQUISITAS CON SABOR ARAGONÉS.

Aunque es originario del Asia central, el ajo está fuertemente arraigado en Aragón, tanto en las distintas elaboraciones culinarias como en la producción de los mismos. Al bulbo se le llama cabeza de ajos que está compuesta por dientes y cuando la planta se almacena, con sus hojas y tallos, forma las llamadas ristras, formas u horcas.

En Aragón, partiendo de la salsa mahonesa, y añadiéndole ajo, se la transforma en el típico ajolio o ajoaceite.

Son famosos los ajos de Ricla y Arándiga, donde sus cultivadores son también expertos trenzadores.

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

11

LUNES

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

ene

feb

mar

Inocencio, Teófanos, Egduno y Mamiliano de Tebesa.

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

12

MARTES

abr

may

jun

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

13

MIÉRCOLES

jul

ago

sep

Matilde, Afrodisio, Eutiquio y Florentina.

14

JUEVES

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

oct

nov

dic

Fiesta de los quintos/as

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

Hace seis siglos el rey Juan II de Castilla decretó la obligatoriedad de sustentar el ejército real mediante una “contribución de sangre”. Se llegó a la conclusión de que con uno de cada cinco jóvenes con la mayoría de edad recién cumplida bastaría para mantener la milicia, sin afectar al desarrollo del trabajo en los campos o los oficios. Así, por ser la quinta parte, los jóvenes



que tenían que ir al ejército empezaron a conocerse como “quintos”. El término se generalizó luego a todos los que tenían la misma edad o habían realizado juntos el servicio militar, que fue obligatorio para casi todos desde el siglo XVIII.

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

“Marzo, mes del ternasco asado”

El pasado 2023 tuvo lugar el segundo “Marzo, mes del ternasco asado”, campaña promocional puesta en marcha por el Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón y que tiene como objetivo reivindicar el papel de este producto como plato referente en Aragón a la vez que promocionar su consumo, en su versión más tradicional, en los establecimientos pertenecientes al Club del Ternasco de Aragón.

Durante el mes de marzo más de medio centenar de restaurantes de toda la comunidad aragonesa ofrecerán su particular versión del ternasco asado en sus cartas y de este modo se incrementará la notoriedad del Ternasco de Ara-

gón como uno de los ejes de atracción turística. Un jurado, compuesto por profesionales del sector, será el encargado de desplazarse por todos los establecimientos participantes y encontrar la mejor elaboración de cada provincia aragonesa.

Bajo el paraguas de esta campaña tuvo lugar el II Foro del Ternasco Asado en el que se analizaron todos los aspectos que rodean a este ingrediente autóctono.

Los ganadores de la pasada edición fueron Mesón del Aceite (Aragón), El Fuelle (Zaragoza), Trasiego (Huesca), Masía la Torre (Teruel) y Casa Pedro (no tradicional) de un total de 67 platos presentados.

Cómo guardar el aguacate para que no se oxide

Consejo

Añade zumo de limón.

Esta técnica es, quizás, poco conocida y, sin embargo, puede ayudar a retrasar la oxidación del aguacate durante más tiempo. La razón se encuentra en la capacidad conservante del limón para acidificar el medio e impedir la reproducción de microorganismos responsables del deterioro de la comida.

Eso sí, también debes tener en cuenta que el zumo de limón puede terminar alterando el sabor del aguacate. Por ello, si usas el limón como conservante puedes acompañar tu aguacate con cebolla para contrarrestar el sabor del cítrico.

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

15

VIERNES

marzo

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

Natalia, Columba, Ciriaco, Hilario,
Taciano, Abraham, Heriberto y Agapito.

16

SÁBADO

Patricio, José de Arimatea
y Gertrudis de Brabante.

17

DOMINGO

abril

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Frutas y verduras de marzo

Aragón es un paraíso agrícola que goza de una diversidad climática que favorece el cultivo de una amplia variedad de frutas y verduras. A medida que el frío invierno comienza a ceder, el mes de marzo se convierte en una época emocionante para los amantes de la gastronomía, ya que da la bienvenida a una espléndida variedad de productos frescos. Es el momento en que las huertas aragonesas comienzan a florecer, pintando la región de color y llenando el aire de aroma.

El mes de marzo es una mezcla de días frescos y soleados. Aunque las temperaturas pueden ser todavía un poco bajas en las mañanas y las noches, los días empiezan a sentirse más cálidos y primaverales. Esta combinación de temperaturas proporcionan las condiciones ideales para el crecimiento de diversas frutas y verduras que se cultivan en la región.

Desde variedades tempranas hasta tardías, las huertas aragonesas ofrecen una amplia gama de productos para satisfacer a los paladares más exigentes. Buen ejemplo de ello son los espárragos, uno de los ingredientes más apreciados en la cocina aragonesa, que con la llegada de la primavera emergen de la tierra para llegar a las mesas con su punto óptimo de sabor y textura. Las alcachofas, otro tesoro versátil que los restaurantes aprovechan para cocinar de múltiples formas en esta época del año. Los guisantes, las acelgas, los bisaltos, los puerros o las delicadas borrajas son algunas de las verduras que la ribera del Ebro pone a nuestra disposición.

El mes de marzo en Aragón es un recordatorio de la riqueza de los recursos agrícolas locales y la importancia de apoyar a los agricultores de la región. Consumir frutas y verduras locales no solo garantiza la frescura y calidad de los productos, sino que también contribuye al desarrollo económico sostenible de la comunidad agrícola.

Semana gastronómica en Fraga

La Comisión de Hostelería de la Intersectorial organiza la 13ª Semana Gastronómica en **Fraga**. Un buen número de restaurantes ubicados en la localidad elaboran un menú degustación a un precio de 35 euros (bebida no incluida) que estará disponible durante una semana. Entre los clientes se sorteará una cena para dos personas en cada uno de los establecimientos participantes.

Estas jornadas suelen coincidir con "La Floración" que cada año se celebra en Fraga durante dos domingos del mes de marzo y en la que se pueden hacer rutas andando o en bicicleta de diferentes distancias. El recorrido dispone de dinamización para conocer el territorio, los árboles frutales y la floración de las variedades locales, con actividades a través de códigos QR durante el camino.

Gastronomía por San José

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

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

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



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

18

LUNES

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

19

MARTES

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

20

MIÉRCOLES

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

21

JUEVES

marzo

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

abril

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Ruta del Perolico

En **Teruel** se puede probar la cocina más tradicional, en establecimientos de toda la provincia, de platos de cuchara presentados en el típico perolico de cerámica turolense. El pasado año 2023 se celebró la edición número XII entre los días 23 de marzo y 2 de abril. La ruta está organizada por la Asociación Provincial Teruel Empresarios Turísticos. El precio de venta al público de la tapa en perolico sin bebida es de 2.50 euros, con bebida a 4€.

Penca de acelga con Salmorra, restaurante Gayarre

Ingredientes:

- | | | |
|--------------------------------------|------------|-----------|
| - Acelgas. | - Ajo. | - Panko. |
| - Salmorra (jamón, lomo y longaniza) | - Aceite. | - Patata. |
| - Cebolla. | - Sal. | - Harina. |
| | - Perejil. | - Huevo. |

Preparación:

Separar las pencas de la hoja verde de la acelga. Cocer al vacío 45 minutos a 100º con aceite, sal y perejil. Reservar. Escaldar las hojas, escurrir y triturar con agua fría, puré de patata, aceite y sal. Sofreír cebolla y ajo, añadir la salmorra picada y añadir panko para obtener una masa de relleno.

Sacar las pencas una vez frías y cortar en rectángulos parejos, rellenar con la salmorra en medio. Después rebozar con harina y huevo y freír. Emplatar con una base de la sopa verde de acelga.



FOTO:
Almozara fotografía

Bienvenido, Lea, Deogracias, Octaviano
y Calínica.

22

VIERNES

marzo

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

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

23

SÁBADO

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

DOMINGO DE RAMOS

24

DOMINGO

abril

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

La fiesta del crespillo

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

El domingo más cercano al 25 de marzo, fiesta de la Encarnación, se celebra en **Barbastro** la fiesta del Crespillo. Fue declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón en 2015, por tratarse de una celebración popular muy arraigada en la localidad que cuenta con una activa partici-

pación de la población, donde se ponen de manifiesto los valores gastronómicos del territorio.

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

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

Fiestas en Honor a la Virgen de Alfindén

El 25 de marzo es el Día de la Virgen de **Alfindén** y marca el inicio o final de nuestras fiestas 'pequeñas' o 'fiestas de marzo', una fecha muy señalada en el calendario y a la que acuden muchos visitantes, debido a que son las primeras fiestas del año de nuestro entorno.

Cuando el reloj de la torre de la iglesia parroquial marca las seis de la mañana, comienza el Canto de la Aurora. Vecinos y vecinas inician el recorrido en la Plaza de España y recorren las calles del casco antiguo. Las paradas, normalmente intersecciones o cruces de calles, están marcadas por unas baldosas de cerámica en las que aparece una rosa y el quinto verso de la estrofa que allí se ha de cantar.

A las 12 de la mañana tiene lugar en la ermita la misa en honor a la Virgen de Alfindén, cantada por la Coral Municipal. Algunos alfindeños y alfindeñas visten el traje de baturro/a y realizan sus ofrendas a la Virgen.

Por la tarde, se realizan actividades de ocio para niños y adultos.

La Comisión de Fiestas prepara una variada programación para el fin de semana más próximo al día 25, con festejos taurinos, orquestas, actividades infantiles y concurso de ranchos, entre otros.

Domingo de los pasteles de Tabuenca

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

Este año tiene lugar el 26 de marzo, aunque los actos lúdicos darán comienzo desde la jornada anterior. Para el domingo se reserva la costumbre de subir en procesión con la Cofradía de la Sangre de Cristo hacia la ermita de San Miguel de los Santos, la celebración de la misa y la degustación del típico pastel de los santos que se acompaña con cantos de lendrinas y buen vino en bota.

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

Anunciación del Señor, la Encarnación,
Pelagio, Esmenaldo, Quirino, Humberto,
Dula y Dimas.
FIESTA EN: Teruel, La Puebla de Alfindén
y Torralba de Ribota.
En Castejón del Puente.

25

LUNES

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

26

MARTES

Ruperto, Fileto, Alejandro y Lidia.

27

MIÉRCOLES

Cástor, Gontrán, Malco, Doroteo
y Rogato.
FIESTA EN ARAGÓN: JUEVES SANTO

28

JUEVES

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

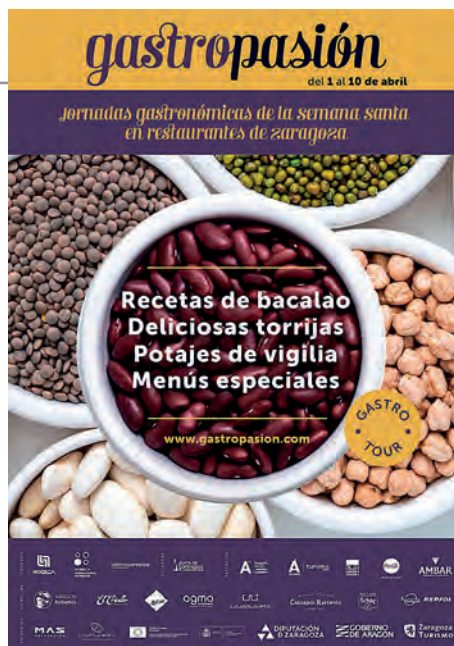
nov

dic

Gastropasión

La Semana Santa no es sólo devoción y procesiones, también se come, pues cuenta con sabores propios y arraigados cuyo recuerdo es guardado en la memoria de muchos. Esta época evoca numerosos sabores típicos de la Cuaresma de hace años, durante la cual la vigilia hacía que la carne prácticamente desapareciera para dejar paso a pescados como el bacalao y legumbres como los garbanzos. Entre los postres tradicionales que todavía se conservan, destacan las populares torrijas y otros como la leche frita o los buñuelos.

Horeca organiza las Jornadas Gastronómicas de la Semana Santa y la pasada edición lo hizo con novedades. Se amplió la oferta del 'GastroTour', incluyendo cuatro recorridos gastronómicos. De este modo, se sumaron los potajes de vigilia a las exquisitas recetas de bacalao, las deliciosas torrijas y los mejores menús especiales a precio cerrado con bebida incluida. Cuatro ofertas culinarias que hacen disfrutar de platos tradicionales y también de las últimas creaciones de los restaurantes de Zaragoza y provincia.



Semana Santa en Castejón de Valdejasa

Castejón de Valdejasa da la bienvenida a su Semana Santa, repleta de actos de gran relevancia como pueden ser sus pasos vivos del Ángel, que porta el sable de la Guerra de la Independencia. El programa comienza el miércoles con la procesión de la cofradía del Santo Cristo del Castillo, acompañada con la de Jesús el Nazareno y la Dolorosa de Ejea de los Caballeros. Al día siguiente, Jueves Santo, tiene lugar la tradicional "Rompida de la Hora" por parte de la cofradía Santo Cristo del Castillo de Castejón de Valdejasa.

Viernes Santo es cuando se celebra la Pasión seguida de la procesión, acto que desarrolla desde hace más de un siglo la cofradía Santo Cristo del Castillo con imágenes vivas. Se trata de un evento que año tras año eligen más espectadores como plan de Semana Santa, tanto para apreciar la tradición como para aprovechar a degustar las delicias gastronómicas que el pueblo atesora, como son sus escabechados presentes en restaurantes del municipio.

Los dulces de Semana Santa en Teruel

La provincia de **Teruel** tiene gran variedad y la calidad gastronómica: guisos, asados, quesos, vinos, embutidos y dulces. En Semana Santa, entre los platos más habituales destacan sus dulces y no son pocas las variedades para degustar si decides disfrutar de la semana de pasión en Teruel.

Entre los diferentes dulces turolenses podemos encontrar las clásicas torrijas, culecas de Pascua, crespillos y buñuelos. Además de los dulces de siempre, en Teruel se han creado algunas recetas nuevas para

esta época tan señalada. El "Nougat Teruel" es una de las más destacadas, un dulce hecho con almendras, miel y huevo. Otro ejemplo son las "Natillas Teruel", una versión de las natillas clásicas con un toque de naranja que le da un sabor único.

Y como no, otro de los dulces típicos de Teruel es el "Rosco de Pascua". Este dulce está hecho con harina, azúcar, huevo, anís, aceite de oliva y un toque de canela. El resultado es una masa dulce y crujiente, perfecta para los amantes de los dulces.

Segundo, Cirilo, Eustasio y Jonás.
FIESTA EN: Fuendetodos. Conmemora el nacimiento de Francisco de Goya.
FIESTA EN ARAGÓN: VIERNES SANTO

29

VIERNES

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

Juan Clímaco, Quirino, Clinio y Régulo.

30

SÁBADO

Benjamín, Amadeo, Amós y Balbina.
DOMINGO DE RESURRECCIÓN

31

DOMINGO

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

TURISMO FAMILIAR



Dinópolis (Teruel) .

Aragón cuenta con una oferta muy extensa de posibilidades para disfrutar en familia como pasear a caballo, montar en bicicleta o quad, practicar mushing, hacer senderismo o incluso subir a un tren de alta montaña. Aragón también es sede de reconocidos museos, parques temáticos y espacios de ocio para disfrutar en familia.



turismo
sostenible



04 abril

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

ARAGÓN

23 de abril Día de Aragón

marzo

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

mayo

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

Feria de Caza, Pesca y Turismo en Illueca

La Feria de Caza, Pesca y Turismo de **Illueca** y **Calatayud** vuelve a celebrarse este 2024. La décima edición de esta cita imprescindible para los amantes de la caza, la pesca y el turismo en la naturaleza para los aficionados de la provincia de Zaragoza se ha programado para comienzo de abril. Este año, al ser par, le corresponde la organización a la localidad de Illueca.

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

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

La entrada es gratuita para todos los públicos y el horario de apertura es de 11.00 a 14.00 y de 16.30 a 21.00, el sábado, y el domingo de 11.00 a 14.00 y de 16.30 a 19.30.

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



Sermón de las tortillas en Teruel

El martes de Pascua de Resurrección se celebra, en la localidad de **Teruel**, una fiesta conocida como el Sermón de las Tortillas. La tradición invita a salir al campo y a comer en familia o con amigos. Y en la mesa no tienen la posibilidad de faltar la tortilla de patata o la rosca de huevo duro.

Hace bastantes años, la celebración constituía el comienzo del consumo de la conserva del cerdo sacrificado a lo largo del invierno. El “pistoletazo” de salida lo daba un predicador de relumbrón de la época, quien sobre las 4 de la tarde, comenzaba un trabajo religioso con unos rezos y unos cantos en honor de Nuestra Señora de Villavieja —apodada cariñosamente y por razones obvias la “Virgen de las Tortillas”—. Terminados los cultos tocaba saborear el manjar español, beber vino y celebrar bajo los pinos de Fuente Clausurada. En esencia, y como sucede en tantas ocasiones en nuestro imaginario más próximo, lo sacro y lo profano se dan cita en este día grande de la región.

Fiesta de Interés Turístico Nacional en Barbastro

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

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



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

1

LUNES

Francisco de Paula, Nicecio, Apiano y María Egipcíaca.
FIESTA EN: Teruel. Martes de Pascua.
La Cañada de Vérich, Bronchales, La Codoñera, La Ginebrosa, Fuentespalda, Monroyo, Torrelilla, Belmonte de San José e Híjar.

2

MARTES

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

3

MIÉRCOLES

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

4

JUEVES

abril

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

mayo

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Feria del vino y medieval en Cretas

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



Señorito Rancho.



Leche de oveja, café y almendra.



Certamen de Cocina Salada “Lorenzo Acín” y Cocina Dulce

La Asociación de Cocineros de Aragón celebra en el mes de abril la más importante de sus citas: el XXI Certamen de Aragón de Cocina ‘Lorenzo Acín’, un concurso del que salen elegidos los representantes aragoneses para la edición 2025 del Certamen Nacional de Gastronomía que organiza Facyre. Pedro Miguel Rivera y Pablo Marcén, cocineros del restaurante Gayarre (Grupo La Bastilla) fueron los ganadores de la vigésima edición del Certamen de Cocina Salada de Aragón ‘Lorenzo Acín’ en las cocinas del IES Miralbueno. Los nuevos mejores cocineros de Aragón conquistaron el podio con su “Señorito Rancho”.

El certamen de cocina dulce, que por segundo año consecutivo se celebró de forma independiente, se saldó con la victoria de Andrea Casado y Ariel Munguía, del Restaurante El Puntido, de Vitoria, gracias a su “Leche de oveja, café y almendra”.

El XXI Certamen de Aragón de Cocina Salada ‘Lorenzo Acín’ y el II Certamen de Aragón de Cocina Dulce están organizados por la Asociación de Cocineros de Aragón.

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

FIESTA EN: Fraella, Laperdiguera,
Monzón, Pertusa, Pueyo de Santa Cruz,
Estiche de Cinca, Pomar de Cinca, San-
talecina, Tamarite de Litera, Salas Bajas,

Tolva, Torres de Alcanadre, Almunia
de San Juan, Almuniente, Catillonroy,
Andorra, Gea de Albarracín y La Puebla
de Híjar.

5

VIERNES

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

6

SÁBADO

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

7

DOMINGO

abril

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

mayo

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

Romería de la Virgen de Arcos

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

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

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



Consejo

Las alcachofas son una riquísima hortaliza que cuenta con dos periodos ideales para su consumo, invierno y primavera. Un pequeño inconveniente que nos encontramos a la hora de preparar la alcachofa para su cocinado es su rápida oxidación. Para evitar que las alcachofas se oxiden y se pongan de color marrón después de cortarlas, puedes seguir estos consejos:

Elige alcachofas frescas y de buena calidad. Busca aquellas que tengan hojas bien cerradas y compactas, sin manchas oscuras ni arrugas.

Cuando cortes o peles las alcachofas, intenta hacerlo lo más rápido posible para reducir la exposición al aire. El oxígeno es lo que provoca la oxidación y el oscurecimiento de la superficie.

Un truco es ponerlas a remojo en agua con limón. Llena un recipiente grande con agua fría y ex-

prime el jugo de un limón dentro de ella. Sumerge las alcachofas recién cortadas en esta solución de agua con limón durante unos minutos (aproximadamente 5 minutos). El ácido del limón ayudará a prevenir el oscurecimiento. Si no vas a cocinar las alcachofas inmediatamente refrigera el recipiente hasta que estés listo para cocinarlas.

Para trabajar con alcachofas, utiliza utensilios de acero inoxidable en lugar de cuchillos o herramientas de metal que pueden reaccionar con las enzimas y acelerar la oxidación.

Recuerda que aunque sigas estos consejos, es normal que las alcachofas cambien ligeramente de color después de ser cortadas, pero estos pasos ayudarán a minimizar el oscurecimiento y a mantener su apariencia fresca más tiempo.



Alcachofas en vinagreta

Ingredientes: Alcachofas. 12 unidades. Limón. 2 unidades. Aceite de oliva. 50ml. Vinagre blanco. 20ml. Perejil y sal.

Preparación:

Antes de comenzar preparamos las alcachofas tal y como hemos aconsejado. Ahora con las cosas medio preparadas nos ponemos a limpiar las alcachofas eliminando el tallo y las hojas más duras que la rodean; luego las cortamos por la mitad y las echamos en la ensaladera con agua y limón.

En otra olla ponemos agua a hervir y echamos las alcachofas. En cuanto rompa a hervir bajamos el fuego y dejamos cocer unos 25 minutos con la olla tapada.

Mientras se están cocinando a fuego lento, podemos ir preparando la vinagreta, mezclando en un bol o tazón el aceite con el vinagre y un poco de sal; una vez bien mezclado espolvoreamos un poco de perejil por encima.

Pasados los 25 minutos de cocción podemos probar si las alcachofas están ya hechas y si están las escurrimos bien, las dejamos un momento para que se enfríen las estrujamos cuidadosamente para eliminar todo el agua y las colocamos en un plato con el corte hacia arriba. Ponemos la vinagreta en el medio y unas rodajas de limón alrededor, exprimir al gusto.

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

8

LUNES

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

9

MARTES

Ezequiel, Africano, Terencio, Pompeyo
y Dimas.

10

MIÉRCOLES

Estanislao, Isaac, Antipas y Felipe.

11

JUEVES

abril

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

mayo

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

De gustibus non est disputandum

por Luz Marina Vélez, antropóloga

El gusto es un sentido que auxilia al hombre en la elección de las sustancias que la naturaleza ofrece; sirve para examinar y apreciar lo sávido comestible; es un recurso destinado a la conservación de la especie, que se estima por la naturaleza de la sensación que transporta a los nervios centrales del cerebro; es precursor de la evolución física del hombre y motor de grandes revoluciones científicas. La vida entera está gobernada por este sentido, plasmado desde el llanto de un recién nacido que llama al pecho para que lo amamante y en el moribundo que todavía recibe, con cierto placer, la pócima suprema que por desgracia ya no puede digerir. El gusto es un espacio trascendental rechargado, condicional pero no general, nunca es un “cero sensorial”; de su evolución y especialización deviene un conocimiento fértil del mundo porque, por sus facultades, el hombre abre la boca, dispone la lengua, las papilas, los dientes, las glándulas salivales, las encías, las mejillas y el paladar; discierne las partículas sápidas con las que se pone en contacto; amasa, revuelve, exprime y traga. A través del gusto, el hombre se pasma, bosteza, ayuna, vomita, se evade, imagina, y recuerda que “el hombre es lo que come”.

El gusto, unido a los demás sentidos, define un abanico sensorial, el sentido común, el fondo de lo empíreo, de lo real abstraído, gustado, visto, oído, tocado y olido; de lo real del lenguaje y lo real del saber. La lengua, órgano del gusto, ha sido desde el principio la primera manera de conocer el mundo; es decir, como instrumento catador de sabores, ella registra el primer saber del hombre, que antes que hedónico, es un sabor que entiende de supervivencia y de conservación.

Alrededor del gusto aparecen dos mundos, el de las simpatías y antipatías ante la naturaleza de los alimentos y el de la formación del gusto gastronómico que se transforma en las relaciones sociales, es decir, el gusto como consecuencia de la costumbre, prescripciones de asepsia, robustez, esbeltez, distinción, homogeneidad y agrado.

En los ámbitos de lo que “sabe” y lo que “no sabe”, lo multisípido y lo insípido, lo que está “dentro” y lo que está “por fuera” de nosotros, el gusto es lo que está en las cosas que podemos llevar a la boca, discernir con la lengua y saberlas; en cambio, el sabor está en nosotros, en la predeterminación biológico-cultural de la boca y la lengua.

La palabra “gusto”, con el significado de sabor,

aparece en los tratados modernos y resulta vaga cuando no va calificada de la valoración gastronómica (“buen gusto”, “mal gusto”). En este laberinto encontramos que la palabra “sabor” se empleaba en la Edad Media, seguida de la palabra “técnica” y de la mención de la gama de sabores: ácido, salado, sabor de especia, amargo y dulce; el terreno del gusto y de los sabores, tan valorados en los siglos XVII y XVIII, parece que se analizó mejor en los siglos XIV y XV. Los partidarios de la cocina medieval pueden sostener que había más retórica que auténtica sensibilidad en los discursos de los cocineros modernos; y los partidarios de la cocina clásica, que ésta era demasiado compleja y refinada para analizarla por medio de conceptos tan simples.

Desde el punto de vista de una historia del gusto y del arte culinario, en tanto esmero y distinción, armonía y presentación, los valores estéticos medievales eran independientes de los gastronómicos; es difícil saber en qué grado los cocineros de esa época sacrificaron el placer gastronómico ante el placer estético de las comidas y festines; en cambio, desde el siglo XVII la estética de la comida va unida a la Gastronomía, indisolublemente. Aquí, el color de un manjar sólo puede parecer bello si anuncia su calidad gastronómica. Estos signos de frescura atraen más que los simulacros de vida expresados en la búsqueda de lo “natural” con colores “artificiales”, que los platos medievales recreaban.

En relación con el “buen gusto”, los autores de libros de cocina de mediados del siglo XVII lo asocian al buen paladear de los comensales y a la formación de oficiales de la “buena cocina”, un arte fuera del tiempo y del espacio. En esa medida, los progresos de esta cocina han seguido, entre las naciones civilizadas, los progresos de todas las demás artes. En efecto, habitualmente se contraponen este “buen gusto” al vagabundo gastronómico de los individuos y de los pueblos enteros. En este escenario aparecen el hombre “de buen gusto” (el gourmet, entendido en reconocer mezclas de licores) y el arte del “bien guisar” (distinguido de la vulgaridad de las cocinas de la Edad Media, populares y burguesas). Por consiguiente, parece que el mecanismo de la distinción social y las rivalidades de clase tuvieron algo que ver, tanto en la elaboración del concepto de gusto como en la elaboración de la ideología del progreso de las artes. Para la época, el gusto era un fenómeno que no se podía aprender ni enseñar: era preciso nacer con él.

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

12

VIERNES

abril

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

ene

feb

mar

abr

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

13

SÁBADO

may

jun

jul

ago

sep

oct

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

14

DOMINGO

mayo

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

nov

dic

Fiestas en El Pueyo de Araguás

El Pueyo de Araguás celebra su fiesta mayor el día 16 de abril, antiguamente se subía en romería a la ermita de Santa Engracia, pero actualmente esperan al mes de julio el día de Santa Ana. En ambas festividades no faltan las magdalenas de almendra, un dulce típico de este municipio que antes se hacía solamente los días de fiesta y ahora son reclamo habitual de turistas. Con tres ingredientes consiguen un dulce esponjoso y delicado, están hechas con clara de huevo a punto de nieve, almendra molida y azúcar. La almendra se escalda y se pela, luego se tritura sin que sea harina, se añade con el azúcar a la clara, al horno y a disfrutar.



Fiestas en Santa Engracia

Santa Engracia, comarca de las Cinco Villas, celebró el pasado año a lo grande su medio siglo de existencia como pueblo de colonización.

Del 14 al 16 de abril esta pequeña localidad situada en el término de Tauste, rinde homenaje cada año a Santa Engracia con tres días cargados de actividades y diversión.

Las migas en los porches del ayuntamiento abren unos días en los que la gastronomía está muy presente. Comida y vermouth popular en el frontón, reparto de dulces y sangría en la plaza y una multitudinaria chocolatada pone el punto final a estos intensos días que culminan con fuegos artificiales.

Fiestas en Osera de Ebro

El día de Santa Engracia comienzan una de las fiestas que celebra **Osera de Ebro**. Una chocolatada ofrecida por la Asociación de Mujeres Santa Engracia es la encargada inaugurar lo que serán días cargados de actividades.

La suelta de vaquillas toma protagonismo en el programa de fiestas de la localidad. Vermouth y comidas populares, actos religiosos, orquestas, karaokes e incluso un concurso de tapas completarán cuatro días llenos de diversión.

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

15

LUNES

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

16

MARTES

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

17

MIÉRCOLES

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

18

JUEVES

abril

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

mayo

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Ensalada de embutido de ternasco de Aragón IGP con tartar de remolacha

Ingredientes:

- Paletilla de Ternasco de - Aragón IGP
- Pistachos
- Regaliz en polvo
- Comino
- Panceta ahumada
- Remolacha
- Mostaza

- Anchoa
- Pepinillo
- Cebollino fresco
- Aceite de oliva
- Cebolla roja
- Hojas de espinacas
- Vinagre de jerez

Preparación:

Para elaborar el embutido, mezclamos la carne "capolada" de la paletilla junto con los pistachos pelados, la panceta ahumada a dados, una cucharada de regaliz en polvo, otra de comino y 2 claras de huevo. Una vez todo bien mezclado, hacer rulos y cocer al vapor 65 °C durante 1 hora. Dejamos enfriar y cortamos en finas lonchas.

Para el tartar cortamos los ingrediente en juliana de forma tradicional, como si de una carne se tratara, mezclamos: anchoa, pepinillo, cebollino y cebolla roja junto con la remolacha.

Por último coronamos con unas hojas de espinacas y aliñamos con la vinagreta de jerez emulsionada con mostaza y aceite.

FOTO: ALMOZARA FOTOGRAFÍA.

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

19

VIERNES

abril

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

ene

feb

mar

abr

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

20

SÁBADO

may

jun

jul

ago

sep

oct

Anselmo de Canterbury, Abdécalas,
Isacio y Silvio.

FIESTA EN: Tauste y Tierz.

21

DOMINGO

mayo

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

nov

dic

Citas de interés en San Jorge

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

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

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

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



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

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

Concurso de croquetas

Durante el mes de abril se celebra el VI Concurso de croquetas de Zaragoza y provincia. El ganador del certamen tomará el relevo a su antecesor "Garnet" que obtuvo la máxima puntuación con su "croqueta Pollo al estilo Pekín" y alzó como el establecimiento con "La mejor croqueta de Zaragoza y provincia".

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

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

El primer clasificado de cada una de las categorías recibe un plato de cerámica de Muel. Además, el merecedor del premio absoluto a la Mejor Croqueta de la provincia de Zaragoza es galardonado con un cheque de compra Makro, por valor de 500 euros. Como novedad en la V edición, a la categoría de mejor croqueta de Jamón de Teruel DOP, se entregó un acceso a Madrid Fusión 2024 y su desplazamiento en tren de alta velocidad además de la inscripción al Concurso Nacional de Croquetas de Jamón en Madrid Fusión.



FOTO: ALMOZARA FOTOGRAFÍA.



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

22

LUNES

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

23

MARTES

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

24

MIÉRCOLES

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

25

JUEVES

abril

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

mayo

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

Fiestas Goyescas

Zaragoza celebra la tercera edición de unas nuevas fiestas que girarán en torno a la figura de Goya. Zaragozanos, zaragozanas y visitantes podrán disfrutar de un mercado goyesco que se instalará en la plaza del Pilar y de numerosas actividades tanto culturales como actuaciones musicales, talleres, recreaciones históricas, exposiciones y visitas guiadas tematizadas, actividades familiares, pasacalles, recreaciones vivientes de los cuadros más populares de Goya, actuaciones para público infantil, recreaciones históricas y un videomapping goyesco que se proyectará por las noches sobre la fachada de la casa consistorial. Las Fiestas Goyescas contarán con un desfile en el que los nuevos gigantes de la comparsa municipal representan a Josefina Bayeu y Francisco de Goya e irán acompañados de los peñistas de la ciudad.

La tercera edición de las Fiestas Goyescas llega con la buena acogida que tuvo el estreno el año 2022, cuando las calles del centro de la ciudad viajaron al siglo XIX para sorpresa de los vecinos/as y turistas que se acercaban a la plaza del Pilar, principal foco de atracción. El ambiente de la época fue recreado con detalle, con



indumentaria y vestimentas de la época y recreaciones de pinturas goyescas, sin que faltara tampoco la gastronomía más tradicional.

La Asociación de Cafés y Bares se sumará a la programación con la Ruta de la Tapa de Goya, una selección de establecimientos cercanos a los principales lugares en los que vivió el pintor o donde se puede visitar y disfrutar de su legado, con una tapa ambientada en la figura y época del artista aragonés. Además, la Asociación Gastro Sitios organizará Gastrocaprichos de Goya, diferentes propuestas gastronómicas en forma de menú, platos, raciones y tapas inspiradas en Goya.

Huesca. “La magia de la Gastronomía”

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

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

Fiestas de primavera en San Mateo de Gállego

San Mateo de Gállego celebra sus tradicionales fiestas de primavera la última semana de abril. El completo programa festivo comienza con el habitual desfile de cabezudos y se extiende durante cuatro días llenos de actividades. Los actos comienzan a las siete de la mañana con la charanga y se prolongan veinticuatro horas, el final de la disco móvil nocturna le dará el relevo a la madrugadora charanga.

La gastronomía juega un importante papel en estas fiestas, los almuerzos de salchichas con tomate, albóndigas en salsa de almendras o las judías blancas con morro congregan a buena parte de los vecinos en El Frontón. Los concursos también ocupan parte de la programación como el de cocinar ranchos y postres o, el curioso, de comer albóndigas.

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

26

VIERNES

abril

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

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

27

SÁBADO

Prudencio, Pedro Chanel, Luis María
Grignon de Montfort, Vidal, Cirino,
Valeria y Teodora.

28

DOMINGO

mayo

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Feria de oficios tradicionales

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

Fiesta del Plantero

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

VII Feria del Huerto del jardín de La Portellada

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

Romerías de mayo

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

Calatayud se va de romería al Cristo de Ribota, donde se celebra un concurso de ranchos, mientras que **Alcorisa** disfruta de la fiesta de la primavera con un menú de judías con oreja y chorizo, y vaca estofada. Por otra parte, hasta

el Monasterio de Monlora, en las Cinco Villas, se acercan miles de vecinos del entorno.

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

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

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

29

LUNES

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

30

MARTES

FIESTA EN: Agón, Bordalba, Campillo de Aragón, Gelsa, Luceni, Monreal de Ariza, Pleitas, Villafranca de Ebro, Pinseque, Langa del Castillo, Trasmoz, Villanova, Ortilla, Santa Cilia, Bierge, Azanuy-Alins, Bañón, Burbáguena, La Hoz de la Vieja, Mosqueruela y Alborge.

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

1

MIÉRCOLES

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

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

2

JUEVES

abril

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

mayo

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

nov

dic

TURISMO ACTIVO



Mallos de Riglos (Huesca).

Aragón ofrece innumerables posibilidades para disfrutar de la naturaleza, practicando todo tipo de deportes de aventura. Actualmente existen en Aragón unas 300 empresas de turismo activo que ofrecen sus servicios profesionales para la práctica de dichos deportes.



turismo
sostenible



05

mayo

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

ARAGÓN

1 de mayo Fiesta del Trabajo

abril

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

junio

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



Primer viernes de mayo

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

Primer sábado de mayo



El primer sábado de mayo se celebra la romería de «La Malena», hasta la ermita de su nombre. Supone una gran afluencia de hijos y amigos, significando la celebración del Día de **Moyuela**. El entorno presenta la ermita, zona de descanso, balsa y chopera, así como un despoblado ibero romano con permanencia medieval y raíces musulmanas. En dicho sitio por peñas y grupos de amigos/as se realizan típicas comidas como carne asada o rancho.



Feria ganadera y comercial en Valderrobres

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

Feria de conejo escabechado en Castejón de Valdejasa

El primer sábado de mayo se celebra esta concurrida feria que toma su nombre de la reconocida receta típica y original que ha dado fama a la población. Está declarada fiesta de interés turístico, pone en valor los trabajos tradicionales y artesanales (como la preparación del plato que da nombre a esta feria) a través de diferentes actividades y espectáculos que aglutinan todos los años en el mes de abril a más de 1.000 personas. Durante toda una jornada festiva se podrá disfrutar del mercado de artesanos, degustaciones, visitas guiadas y los diversos espectáculos con actividades para pasar un día en familia, en torno a la degustación de la receta típica y original del conejo escabechado de **Castejón de Valdejasa**. Aunque la gastronomía es el eje de la fiesta, la música y el folclore también están presentes, con gran diversidad de actividades dirigidas para público de todas las edades. Es por ello un buen día para conocer Castejón de Valdejasa y sus tradiciones.

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

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

3

VIERNES

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

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

4

SÁBADO

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

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

5

DOMINGO

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Muestra de las garnachas

La Muestra de Garnachas de la DO Campo de Borja es una cita imprescindible en el calendario de los amantes del vino, que todos los años, en el mes de mayo se celebra en Zaragoza. Esta muestra de vinos ofrece la oportunidad de conocer los proyectos de nuestras bodegas, las nuevas añadas de Garnachas míticas, nuevos diseños de productos, vinos de tendencia, catas con nuestros enólogos, etc, ... En la pasada edición, la XIX Muestra volvió al Museo de Zaragoza y amplió a 3 jornadas, para regular mejor el aforo.

Este año se celebra la XX Muestra de las Garnachas con una programación cargada de catas y actividades para disfrutar de la cultura del vino y de la gastronomía aragonesa.

Setas de primavera en la Sierra de Albarracín

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

Se trata de jornadas basadas en el respeto y conocimiento del medio natural en grupos pequeños y acompañados por pro-

fesionales, donde prima el acercamiento a las setas desde la perspectiva de su estudio, siempre de forma lúdica, pero sin perder de vista el respeto que hay que tener por el mundo de los hongos.

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

Fiestas en Bordón, Tronchón y Mirambel

En **Bordón**, municipio del Maestrazgo turolense, cada primer sábado del mes de mayo celebran 'Las Procesiones'; romería de la que se hace referencia en documentos datados en 1390, custodiados en los archivos de **Tronchón** y en los que consta su celebración desde tiempo inmemorial.

Esta antigua romería tenía como fin pedir a la Virgen de la Carrasca agua para los campos, de manera que se garantizase una buena cosecha. Participan, además del propio Bordón, que hace las veces de anfitrión, los pueblos vecinos de **Mirambel** y Tronchón de la provincia de Teruel, y **Olocau del Rey**, de la provincia de Castellón.

Hasta el año 2002 esta romería tenía lugar el primer lunes de mayo. Desde ese año y por motivos de despoblación, se ha pasado al primer sábado del mismo mes para facilitar la asistencia de bordoneros, tronchoneros, mirambelanos, olocaueros y todo aquel que quiera participar en esta arcaica fiesta.

De esta antiquísima tradición resalta la ocasión que representa este evento para la reunión, hermandad, camaradería y amistad entre pueblos, los cuales a través de los siglos han sabido mantener estos valores. Hasta mediados del siglo XX los participantes hacían el camino con caballerías y andando.

La participación en cada pueblo se compone por el Ayuntamiento en pleno, el Secretario, Juez, Alguacil, Sacerdote, monaguillos y un número de personas que con el tiempo ha ido variando pero que, en la actualidad, vienen a ser cinco o seis a las cuales las llaman 'nombrados'.

Alrededor del mediodía y con el repique de campanas son recibidas en Bordón las distintas comitivas. Saludos entre cruces procesionales, guiones, faroles, estandartes, así como los alcaldes, sacerdotes y todas las personas de cada pueblo cuando se juntan con el otro u otros, donde no falta una rondalla baturra que les da la bienvenida con una jota para la ocasión.

Todos juntos se dirigen hacia la Iglesia Parroquial de la Virgen de la Carrasca para asistir a una misa baturra, concelebrada por los sacerdotes de todos los pueblos, en la que se renueva la petición de agua para los campos.

Finalizada la misa tiene lugar la procesión por las calles de Bordón portando la peana con la Virgen de la Carrasca y cantando los Gozos a la Virgen.

Tras los actos religiosos los asistentes de todos los municipios se reúnen en una comida de hermandad en el pabellón multiusos donde pasan una animada tarde hasta la hora de la partida.

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

6

LUNES

Augusto, Juvenal, Cuadrado,
Eovaldo, Flavio, Eufrosina, Gisela y Flavia
Domitila.
FIESTA EN: Mirambel, Tronchón y Litago.

7

MARTES

Víctor, Nuestra Señora de los Desempara-
dos, Nuestra Señora del Toro, Bonifacio
IV y Acacio.
FIESTA EN: Encinacorba, Ibdes, Lécera,
Mianos, Murero, Purojosa, Tauste,
Chodes, Castiliscar y Pradilla de Ebro.

8

MIÉRCOLES

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

9

JUEVES

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Tortas de mayo en Biel

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

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

“El Recau” de Salas Bajas

La costumbre de “El Recau” se remonta a las tradiciones locales para celebrar San Isidro, consistente en la comida vecinal con calderada que se recuperó hace unos 20 años gracias al interés de las mujeres de la Asociación Cultural Salas Bajas 2000. “El Recau” fue guiso de necesidad en otros tiempos y se ha convertido en costumbre para los vecinos gracias a las mujeres, entre ellas las más veteranas, que recuerdan los orígenes cuando “la familia Salas preparaba la calderada para invitar a los pobres de la redolada, pastores de cabañas lejanas y gente del pueblo que tenía la opción de acercarse a coger ración para casa”.

La calderada se prepara con las recetas tradicionales entre el grupo de “guisanderas” a base de judías, patatas, pancetas, chorizos, orejas y morros de cerdo para darle sustancia. Las mujeres que preparan el guiso con dos días de antelación son voluntarias. La gastronomía del pueblo es rica en variedades, comidas propias de matacía, de la fiesta popular y la repostería local.

Ruta del queso en Teruel

La Ruta Provincial del Queso de Teruel ofrece, durante un mes, degustar más de 500 kilos de este producto, bajo 14 referencias distintas y en 35 establecimientos de la provincia. La iniciativa, puesta en marcha por la Asociación de Productores de Leche y Queso de Teruel, cuenta con el patrocinio de la Diputación de Teruel y se celebra por tercer año consecutivo.

Todos los quesos están elaborados de manera artesanal por 6 queserías de la provincia de Teruel: Queso Hontanar de **Aguilar del Alfambra**, El Aljibe de **Rodeñas**, Queso La Val de **Mezquita de Jarque**, Sierra de Albarracín, Granja Perales de la localidad de **Perales del Alfambra** y el conocido Queso de **Tronchón** que tanta fama ha dado a esta localidad.

Con todos los quesos presentados, la organización establece dos lotes distintos compuestos por quesos variados desde más tiernos a semicurados y curados,



ahumados, con romero, de leche cruda o pasteurizados, la mayoría de oveja, pero también alguna variedad de cabra. Entre ellos no faltan el Queso marca Teruel de forma lobulada, y perfecto para elaborar una bonita tabla de quesos. En total, el año pasado, se repartieron 560 kilos de queso de Teruel para la ruta.

Los establecimientos que participan en la iniciativa ofrecen en su carta una tabla de Quesos de Teruel con al menos cuatro tipos distintos, de modo que el consumidor tendrá la oportunidad de probar y comparar hasta 14 referencias de queso diferentes.

Estas tablas variadas de queso son las protagonistas de la ruta, pero también distintas propuestas de tapas, pinchos y platos elaborados con los Quesos artesanos de Teruel.

Los precios oscilan desde 6 euros la propuesta más económica, pasando por 8, 10, 12 euros, hasta los 17 euros de la tabla más completa. El montaje y cantidad de queso de cada tabla es libre y la única condición común es que incluya como mínimo 4 tipos distintos.

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

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

10

VIERNES

mayo

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

Ascensión, Pedro Regalado, Glicería y María Dominica Mazzarello.

FIESTA EN: Miedes de Aragón y Campillo de Aragón.

11

SÁBADO

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

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

12

DOMINGO

junio

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

San Isidro

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

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

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

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

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

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

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

Romería en Aniñón

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

Día del vino

El Día del Vino D.O. 2023 se celebró el 13 de mayo, asistiendo las cuatro denominaciones de origen protegidas de vino de Aragón (Calatayud, Campo de Borja, Cariñena y Somontano), junto con otras veintinueve denominaciones del resto de España.

El objetivo es acercar el vino con denominación de origen a la gente y, a la vez, divulgar y reconocer el compromiso colectivo que conlleva cada denominación de origen y el patrimonio que para las zonas rurales hay detrás de una denominación de origen.

Durante la jornada festiva se realizan actividades para que la gente disfrute de uno de los productos con mayor calidad y prestigio de nuestro país, el vino con denominación de origen.



Nuestra Señora de Fátima, Florencio,
Anastasio, Poncio, Evelio, Iluminado,
Orencio, Ignacio de Láconi y Felisa.
FIESTA EN: Longares y Samper del Salz.

13

LUNES

Matías Apóstol, Bonifacio, Poncio, Corona,
Henedina, Gemma Galgani y Cora.
FIESTA EN: Igríés.

14

MARTES

Isidro Labrador, Torcuato, Eufrasio,
Indalencio, Segundo, Isidoro.
FIESTA EN: Biel, Carenas, El Buste,
Munébrega, Used, Acered,
Huerta de Vero y Buera.

15

MIÉRCOLES

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

16

JUEVES

mayo

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

junio

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Gastronomía sostenible

por Juan Barbacil Pérez de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

En diciembre de 2016, la Asamblea General de las Naciones Unidas designó el 18 de junio como el Día de la Gastronomía Sostenible. La decisión de celebrar este día reconoce la gastronomía como una expresión cultural de la diversidad natural y cultural del mundo.

A la gastronomía a veces se la denomina el arte de preparar una buena comida. También puede hacer referencia a un estilo de cocina de una determinada región. Pero suele definirse como los alimentos y la cocina de un lugar. La sostenibilidad implica realizar una actividad (por ejemplo, la agricultura, pesca o incluso preparación de una comida) sin desperdiciar nuestros recursos naturales y poder continuarla en el futuro sin perjudicar el medio ambiente o la salud.

Por lo tanto, la gastronomía sostenible es sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo se cultivan y cómo llegan a nuestros mercados y, finalmente, a nuestros platos.

Gastronomía sostenible, aliada contra el desperdicio alimentario.

En su libro “La sociedad del desperdicio” Manuel Toharia aborda el problema que el desarrollo desbocado supone para el ecosistema, pero también para las sociedades de las economías de países en vías de desarrollo. La extracción de recursos naturales y los residuos generados por su manufactura y consumo tienen numerosas repercusiones que se reparten equitativamente, pero no así sus beneficios, especialmente para terceros países que, sin participar de los beneficios de estas economías, sufren las consecuencias.

La Asociación +Brócoli pone el ejemplo de esta verdura para explicar cómo la sociedad cae en el desperdicio alimentario tirando a la basura una parte de producto que está cargada de nutrientes. Es el caso del tronco del brócoli, que por costumbre suele desperdiciarse.

La citada asociación explica que “los troncos o tallos conservan muchos de los nutrientes que le han valido al brócoli el calificativo de superalimento o superverdura; este vegetal es rico en carbohidratos y proteínas, tiene mucha fibra y pocas grasas, y también es rico en vitaminas, calcio y hierro”.

Junto a la motivación nutricional, se da también un argumento medioambiental. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), “cada año se desperdician en el mundo 1.300 millones de toneladas de comida, un tercio de la producción total”.

+Brócoli indica que “con un menor despilfarro seríamos más eficientes en términos hídricos y en el uso de la tierra, así como no generaríamos metano en la descomposición

de los alimentos (el metano favorece el cambio climático)”.

Cultura gastronómica, una asignatura pendiente.

Salud y placer no tienen por qué estar separados. Para combinar estos dos aspectos, es fundamental que desde la infancia se inculque la cultura gastronómica. Se trata de una asignatura pendiente, ya que, muchos de los alumnos de las escuelas de hostelería llegan a estudiar sin haber probado muchas texturas, especias o productos.

Para comer de una forma saludable es necesario que los alimentos estén correctamente etiquetados y que contengan toda la información que el consumidor necesita. Esta información no suele ser clara y crea confusión en el consumidor, quien se acaba guiando por otros parámetros, que no siempre son los adecuados. La falta de claridad en el etiquetado de muchos alimentos, puede ser un gran problema, ya que se trata de uno de los criterios que sigue el consumidor a la hora de escoger qué producto compra es la publicidad.

¿Y cómo puedo contribuir?

La cocina puede ser también un punto de partida perfecto para algo más que preparar comidas, un lugar donde verdaderamente creemos que cada persona puede marcar la diferencia. Haciendo buenas elecciones de alimentos, utilizando métodos de cocina sostenibles y reduciendo el desperdicio de comida, cada uno de nosotros, al tiempo que cuidamos nuestro cuerpo, podemos también cuidar de nuestro planeta.

Aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo -unos 1.300 millones de toneladas- se desperdicia cada año. En Estados Unidos, los desechos de comida representan hasta el 40% del suministro total de alimentos; esto tiene un impacto negativo en la seguridad alimentaria, la conservación de los recursos y el cambio climático.

Hay muchas maneras de reducir nuestra huella de carbono, como planificar las comidas con antelación para usar los alimentos sobrantes y limitar el desperdicio de comida. Evitar el consumo excesivo también es importante, no solo en cuestión de desperdicios, sino también para el medio ambiente. Un truco es usar platos más pequeños, lo que puede ayudarnos a servir porciones más razonables.

Podemos limitar el uso de energía no precalentando el horno y usando, por ejemplo, utensilios de cocina de hierro fundido, de cerámica o de vidrio, que retengan bien el calor. Hay innumerables maneras creativas de usar el agua de forma más eficiente, como aprovechar el agua que hayamos usado para hervir la pasta para luego regar las plantas. Estos son sólo pequeños pasos, pero pueden hacer una gran diferencia. Somos lo que comemos.

Pascual Bailón, Aquilino, Adrión, Heradio, Basila, Restituta y Antonia Mesina.

FIESTA EN: Alpartir.

17

VIERNES

mayo

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

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

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

18

SÁBADO

Ivo de Hélor, Pedro Celestino, Crispín de Viterbo, Partemio, Filotero, Pudenciana y Ciríaca.

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

19

DOMINGO

junio

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Homenaje a Guillem de Mont-Rodón

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

Feria Medieval: La Guerra de los dos Pedros

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

Feria de caza y pesca de los Monegros

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

El bautizo de Maleján

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



Santa Quiteria en Paniza y en Samper de Calanda

Las fiestas en honor a Santa Quiteria se celebran el fin de semana más cercano al día 22 de mayo que es el día de la patrona. Las fiestas cortas como se conocen popularmente, comienzan su actividad la semana previa cuando se reza la novena en la ermita de Santa Quiteria por las tardes, una vez llegado el fin de semana los vecinos y visitantes pueden disfrutar de un sinfín de actividades como vaquillas, rondas, bailes, almuerzos, aperitivos juegos para niños etc...

Santa Quiteria es más que un día señalado también en **Samper de Calanda**. Es la patrona del pueblo a la que se le dedican dos semanas de actividades que empezaron ya con la feria de ganado el fin de semana de San Isidro. La santa sale en procesión por las calles del casco urbano y no va sola en su peana.

Decenas de personas la acompañan en su peregrinaje y muchas de ellas lucen sus trajes regionales con orgullo.

El sábado siguiente continúan los actos que hasta entonces siguen dentro de la Semana Cultural de Santa Quiteria. Ese día se sube con la patrona otra vez a la ermita de donde la bajaron el pasado sábado. La mañana se vive en la explanada con una misa y con las cuadrillas comiendo el tradicional conejo con judías.



Bernardino, Baudilio, Orlando, Asterio,
Plautilla y Basila.
FIESTA EN: Alforque.

20

LUNES

Vitorino, Andrés Bóbola, Secundino, Va-
lente, Nicostrato, Polio, Gisela y Virginia.
FIESTA EN: Linares de Mora,
Balconchán y Maleján.

21

MARTES

Joaquina de Vedruna, Rita de Casia, Qui-
tería, Julia, Rosana, Marciano y Eugenio
de Mazenod.
FIESTA EN: Ateca, Fuentes de Jiloca,
Ricla, Villar de los Navarros y Frula.

22

MIÉRCOLES

Florencio, Desiderio, Miguel, Mercurial,
Epitacio, Juan Bautista de Rossi y
Humildad.
FIESTA EN: Badules, Embid de Ariza,
Marracos, La Almolda, Salillas de Jalón,
Vistabella, Piracés, Sena, Cedrillas y
Samper de Calanda.

23

JUEVES

mayo

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

junio

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Comida popular en Salillas de Jalón

El fin de semana **Salillas de Jalón** viajará en el tiempo hasta el siglo XIV para conmemorar su historia y su patrimonio en torno al Torreón, a través de su recreación medieval.

La Asociación Cultural de Salillas se encarga de que todo esté a punto para la celebración de su Recreación Medieval. La música con pasacalles está presente en la recreación de la venta de la villa a la familia López de Rueda.

El mercado medieval comparte calles con las "jaimas" que los vecinos instalan para vivir las fiestas ataviados con sus mejores galas medievales. Durante la jornada tiene lugar una multitudinaria comida popular, que en la pasada edición elaboró "in situ" el Grupo Pastores para unas 250 personas. La tarde sigue con cucañas tradicionales, mucha fiesta y una esperada exhibición de cetrería.

Boquiñeni celebra el Santo Cristo

Boquiñeni celebra sus fiestas en honor al Santo Cristo de la Capilla, San Gregorio y San Miguel con un programa, cada año, muy completo.

Los actos comienzan con el desfile de la carroza de las reinas de fiestas, y el pregón para continuar con la puesta del pañuelo a San Gregorio en la iglesia de la localidad, y por la noche prender la tradicional hoguera.

Al día siguiente se celebra la misa en honor al Santo Cristo de la Capilla y se procesiona a la ermita de San Miguel con el grupo de danzantes. Veinticuatro horas más tarde se celebra la procesión y misa en honor a San Gregorio de Ostia, y luego el Dance y Paloteo a cargo del grupo de danzantes de la localidad.

Un día después y en honor a San Miguel tiene lugar una homilía en la ermita seguida de un almuerzo popular. Por la tarde, hay vacas en la calle y en la plaza, y entrada la noche baile.

El sábado los jóvenes disfrutan de su tradicional comida en el pabellón. Durante los seis días que suelen durar los festejos son numerosas las actividades gastronómicas, desde obsequiar a los vecinos con moscatel, pastas y sangría, a sortear un jamón o disfrutar de las clásicas comidas de peñas.



Mercado de las Luces

El Mercado de las Luces celebra una edición cada mes, a excepción de julio y agosto, donde se dan cita emprendedores y creativos de nuestra ciudad. El Mercado de las Luces de **Zaragoza** cuenta con puestos de moda, productos agroalimentarios y diseño y arte.

Como característica diferencial de este Mercado de las Luces se encuentra el que tiene también un fin solidario. En cada una de las ediciones, se da luz a un proyecto solidario, social o cultural, que hace del mercado un referente en las actividades de la ciudad.



Los participantes, entre artesanos y creativos, varían en función del mes que se celebra el mercado.



Aratur. Salón Aragonés del Turismo 2024

Durante el mes de mayo en el Palacio de Congresos de Zaragoza se celebra una nueva edición de Aratur, el Salón Internacional del Turismo.

Durante tres días, y con entrada gratuita previa inscripción en la página web, los visitantes pueden disfrutar de catas, degustaciones, presentaciones, sorteo, demostraciones de cocina, etc.

Uno de los platos fuertes de ARATUR son degustaciones y catas de productos típicos de las regiones con las que los asistentes experimentan un viaje con los cinco sentidos sin salir del recinto. Los showcookings corren a cargo de Cafés y Bares participando varios chefs galardonados en el Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia.

Magdalena Sofía Barat, Nuestra Señora
Auxilio de los Cristianos, Robustiano,
Susana y Marciana.
FIESTA EN: Arén.

24

VIERNES

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

ene

feb

mar

abr

may

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

25

SÁBADO

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

jun

jul

ago

sep

oct

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

26

DOMINGO

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

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

nov

dic

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

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

En la edición de 2023, 13 establecimientos participaron en el apartado gastronómico del festival. El suspense es el hilo conductor de estas jornadas en las que los platos, tapas, cócteles, bocadillos y los menús se esconden bajo un halo de misterio.



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



Zaragoza Florece

Durante todo el mes de mayo tiene lugar la cuarta edición de Zaragoza Florece.

Zaragoza Florece es un evento urbano en el entorno natural del Parque Grande José Antonio Labordeta. Las flores protagonizan una llamada a la acción medioambiental. Las exposiciones y demostraciones en directo de floristas con reconocimiento nacional e internacional en diferentes zonas del parque aúnan arte y sostenibilidad. Los monumentos, rincones y fuentes del parque se convierten durante unos días en jardines ornamentales de película que merece la pena visitar.

Los colores vistosos y aromas penetrantes nos atrapan también en el Mercado de las Flores, pero en Zaragoza Florece no todo son las flores. Las food-trucks vuelven al Parque Grande con una oferta gastronómica amplia y variada, para todos los gustos. Además, se duplica la zona picnic, donde se puede descansar y comer en pleno contacto con la naturaleza.

Día nacional del celíaco

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

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

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

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



Agustín de Canterbury, Ranulfo, Eutropio y Julio.

27

LUNES

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

Emilio, Germán, Senador, Príamo y Eladio.
FIESTA EN: Almonacid de la Cuba, Torrijos de la Cañada, Lupiñén, Monflorite, Torla, Argente, Castelserás, La Iglesia del Cid, Montalbán, Mosqueruela, Tronchón y Valdealgofa.

28

MARTES

Félix, Justo, Maximino, Gencio y Teodosia.

29

MIÉRCOLES

Fernando, Félix I, Sico, Gabino, Palatino, Basilio, Juana de Arco y Emelia.
FIESTA EN: Daroca y Novallas celebran el Corpus.

30

JUEVES

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

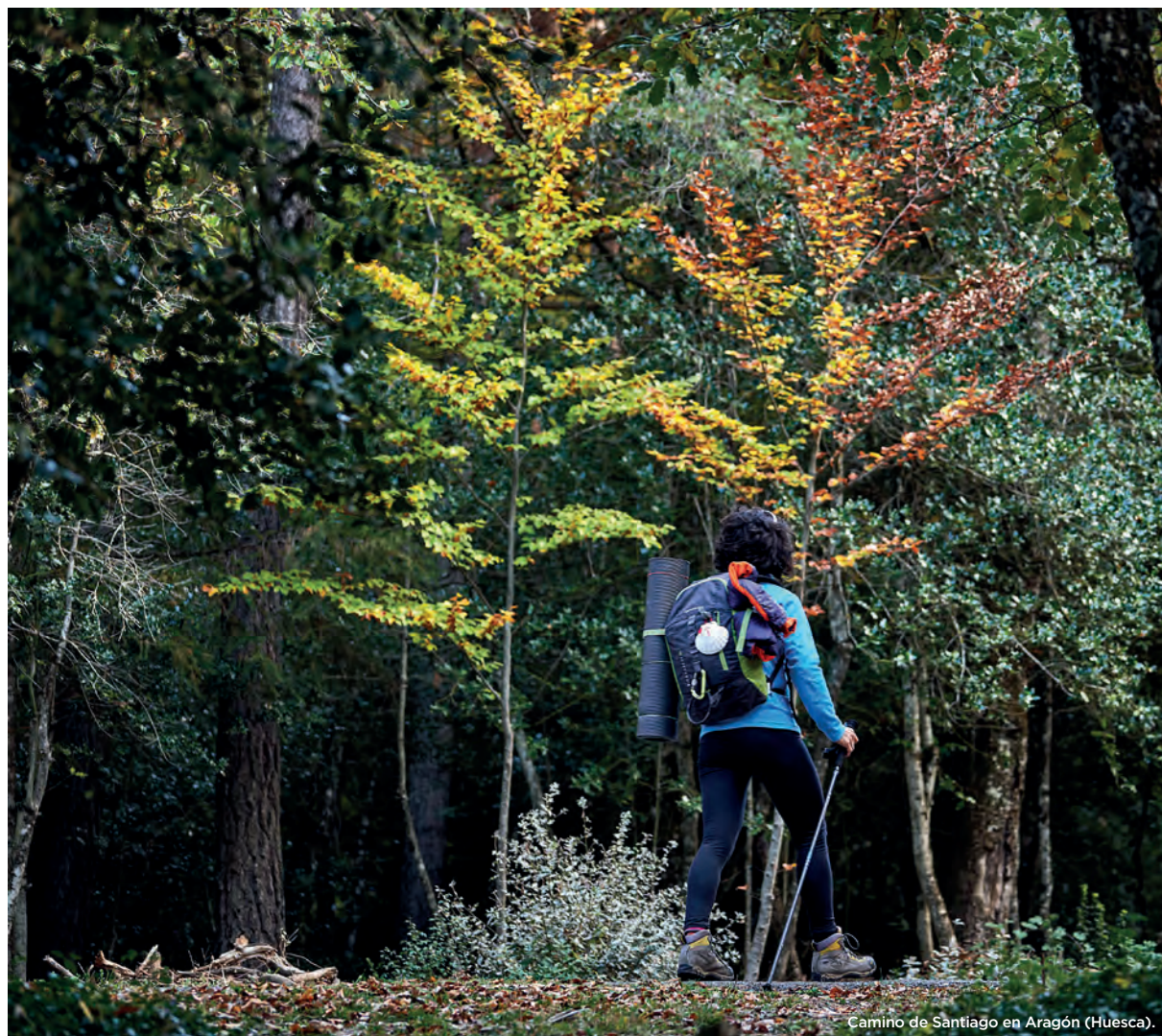
sep

oct

nov

dic

SENDEROS TURÍSTICOS



Camino de Santiago en Aragón (Huesca).

Aragón cuenta para los amantes del senderismo con más de 20.000 km. de itinerarios señalizados. A ello hay que sumar senderos y miradores accesibles para colectivos con discapacidad.



turismo
sostenible



06

junio

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

mayo

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

julio

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

VII Feria de la tapa en Valjunquera

La Feria de la Tapa de **Valjunquera** ya está más que consolidada en el Matarraña. En la pasada edición, un total de 14 stands con diferentes raciones y bebidas estuvieron presentes, pero también hubo otras actividades como una cata de vinos, una demostración de cocina fusión o una exhibición de corte y degustación de Jamón de Teruel. Esos fueron solo algunos de los alicientes que tanto vecinos como visitantes pudieron disfrutar en esta ocasión.

Grupos como los amigos de La Plaga, la Asociación de Amas de Casa de Valjunquera, la Comisión de Fiestas o la Cooperativa San Miguel se afanan para preparar sus platos estrella y dar a conocer los productos de la localidad. El AMPA del colegio también participa en estas jornadas con la venta de tapas y diferentes manualidades elaboradas por los padres. El dinero recaudado se destina a comprar material para el centro.

Alumnos y profesores de los grados de Cocina y Servicios de Restauración de Hostelería del IES Matarraña, ofrecieron un showcooking, la segunda jornada tuvo como protagonista al Jamón de Teruel con una exhibición de corte y degustación. Además, también hubo diferentes actuaciones musicales.



XXIX Fira de Sant Medardo

Hay que remontarse a la Edad Media, más precisamente al siglo XIII, para identificar los orígenes de esta feria, que como otras de esta época y lugar, reunían una vez al año a los vecinos de la redolada para realizar intercambios comerciales, sobre todo, pastores trashumanes que traspasaban la localidad por su cabañera.

Ahora, este evento se ha convertido en una oportunidad de promoción de los emprendedores rurales de la zona en un acto que tiene el polideportivo de **Benabarre** como escenario. Sin perder la temática ganadera de sus inicios, se ha adaptado a los nuevos tiempos y ofrece una variada muestra de emprendedores y comerciantes de Benabarre y localidades cercanas. Allí se exponen productos de artesanía y agroalimentación de cercanía y calidad y se difunden proyectos de turismo sostenible. La Fira de Sant Medardo forma parte del programa de fiestas, como inicio de estas. Su periodicidad es anual y se recuperó en 1990 tras un largo parón. El primer fin de semana de junio se celebra una nueva edición de la Feria de Artesanía y Agroalimentación. El certamen reúne a más de 60 expositores, entre los que están representados diversos profesionales de los sectores ganadero, artesanal, agroalimentario y turístico.

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



IV Feria del Azafrán y multisectorial

La Feria del Azafrán de **Monreal del Campo** tiene lugar el primer fin de semana de junio, y se consolida como un excelente escaparate para promocionar este producto y da un impulso económico y social al municipio con la llegada de más de 6.000 visitantes.

El objetivo con el que surgió esta iniciativa fue poner en su lugar a un producto como es el azafrán, ligado al nombre de Monreal, el azafrán es una parte muy importante de la historia de Monreal a nivel económico y familiar.

A la feria asisten personas de toda la provincia, de otras limítrofes y de zonas como Madrid o Barcelona para conocer las cualidades y aplicaciones de este preciado producto y también visitar el pueblo y la comarca, algo que dinamiza la vida del municipio.

Una de las apuestas de la feria es mostrar a los visitantes las posibilidades de este "oro rojo" en la cocina, para ello se invita a los asistentes a degustar platos con este ingrediente. Así, todos aquellos que compran algo en la feria pueden probar gratuitamente un almuerzo con huevos fritos con azafrán y disfrutar de una comida.

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

31

VIERNES

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

FIESTA EN: Torrellas.

1

SÁBADO

Marcelino, Germán, Paulino, Pedro,
Justo, Sicio, Erasmo, Eugenio I, Blandina
y Edelmira.

FIESTA EN: Calatayud.

2

DOMINGO

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Las tres culturas

por Lola Ester, periodista

La materia prima de la cocina aragonesa, da igual mora, judía que cristiana, son productos nada presuntuosos, nobles de origen, sí, pero poco refinados si exceptuamos las verduras, frutas y hortalizas de las vegas de las rías. El origen primitivo de la cocina aragonesa es una gastronomía tan poco elaborada que en escritos fechados antes del Renacimiento se acusaba a los Reyes del Reino de Aragón de comer como pastores. No era una acusación gratuita.

La elaboración de la cocina cristiana era algo tosca, si tenemos en cuenta que los aliños se hacían con sebo de cordero o manteca de cerdo (lardo), ya que el aceite no entró en las cocinas hasta el siglo XII. Los tiempos de cocción de los alimentos dejaban mucho que desear, ya que se medían por rezos: desde tres credos a un rosario pasando por un padrenuestro. Todavía hoy, en el punto exacto del huevo pasado por agua exige un credo. Lo que no está establecido es el ritmo del rezo, lo que deja el punto de cocción del huevo al grado de devoción del cocinero.

Con los mismos ingredientes, los usos alimentarios de los musulmanes, judíos y cristianos en Aragón fueron un rasgo diferenciado. La Torah establecía la prohibición de tomar una serie del animal por razones higiénicas (el conejo, que era portador de enfermedades); psicológicas (despreciaban las especies con instinto de crueldad), y morales (despreciaban la ingesta de sangre porque entraña pecados de idolatría). No, los judíos no nos legaron las exquisitas morcillas ni la pepitoria de cordero.

El cordero tiene una fuerte presencia en cualquiera de las tres culturas, por lo que se puede hablar de una excelente cocina del cordero cuando se habla de la aragonesa: los árabes lo aderezaban con menta y lo asaban con manteca de vaca y especias; los judíos

lo rellenaban con espinacas y pasas para tomarlo como fiambre, y los cristianos utilizaban los despojos que despreciaban árabes y judíos para hacer refinados platos. Con la casquería del animal se conformaban delicadas pepitorias, mascarón de proa de la cocina aragonesa en las que se utilizaban las entrañas y la sangre del animal, que era lo más repudiable para árabes y judíos.

En las tres cocinas, las aves gozaban de buen predicamento. Los dirigentes judíos de Tarazona obsequiaban cada Navidad a los jurados, prohombres y clérigos de la ciudad con capones y gallinas. Entre los árabes, un festín de bodas que se preciara no podía prescindir de las gallinas del Pirineo, un alimento vigorizante que ayudaba a iniciar con fuerza la andadura matrimonial. Hasta fechas bien recientes, la presa de gallina -un caldo desgrasado muy refrescante- era la dieta obligada de las parturientas. Las aves de las tres culturas siguen protagonizando hoy los. Celebrados chilindrones en las mesas de fiesta, aunque la gallina, trufada o en pepitoria, que ha sobrepasado los límites de la cocina aragonesa, gracias a su esmerada elaboración.

La dieta vigorizante existía en las tres culturas. Uno de los platos más característicos de la repostería aragonesa son las farinetas, de profunda raíz musulmana. En la gran fiesta que seguía al ramadán cada familia sacrificaba un cordero y tomaba de postre unas gachas de harina de trigo cocidas con leche en recuerdo del primer alimento tomado por Amina, la madre de Mahoma, tras nacer este. Las farinetas, espolvoreadas con azúcar y canela, son un plato de celebración en distintos puntos de Aragón, aunque una de las modalidades más extendidas las presenta rehogadas con mostillo.



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

3

LUNES

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

4

MARTES

Bonifacio, Sancho, Doroteo, Nicanor,
Igor, Zenaida, Ciría, Valeria y Marcía.

5

MIÉRCOLES

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

6

JUEVES

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

XII Feria de brujas, mitos y leyendas en Sallent

La Feria de Brujas, Mitos y Leyendas, que alcanza su décimo segunda edición, responde a una doble filosofía. Por un lado, pretende recuperar y poner en valor parte de la historia del Valle de Tena de los siglos XVI y XVII. Pero, al mismo tiempo, tiene como reto desestacionalizar la actividad turística buscando atraer nuevos visitantes para mostrarles la riqueza cultural y patrimonial del territorio tensino.

La feria está inspirada en la historia de Pedro de Arruebo, El Brujón del Valle de Tena, de quien se cuenta que encantó a más de 70 mujeres que tuvieron que ser exorcizadas en la cercana localidad de Tramacastilla de Tena. Estos sucesos y otros similares, que marcaron dos siglos de historia, son los que volverán a servir de hilo conductor para las actividades que se desarrollarán a lo largo del fin de semana.

Habrán escenificaciones, talleres y numerosas propuestas culturales que llenarán todos los rincones de **Sallent de Gállego**. Paralelamente, llega una nueva edición del ya tradicional mercado mágico de artesanía y productos agroalimentarios de Aragón, Castilla, Navarra y Cataluña. Música, espectáculos y diversas actividades para todos los públicos completan el programa.



La Muela celebra sus fiestas



La Muela comienza sus fiestas en honor a San Antonio de Padua el segundo fin de semana del mes de junio, los actos previstos para estas fiestas se prolongarán hasta durante nueve días.

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

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

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

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

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

Pedro de Córdoba, Roberto, Pedro, Sabiniiano, Abencio, Vistremundo, Jeremías y Agilberta.

FIESTA EN: Villarreal de Huerva.

7

VIERNES

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

FIESTA EN: Bulbiente celebra el Sagrado Corazón.

8

SÁBADO

Efrén, Primo, Feliciano, Ricardo, Columbo, Vicente, Amada y Pelagia.

FIESTA EN: Calцена.

9

DOMINGO

junio

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

julio

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

XV Certamen de restaurantes de Zaragoza

Calidad... vanguardia y tradición... aroma y pasión... Arranca una nueva edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza - Premios Horeca. Cerca de 30 establecimientos de la capital aragonesa y provincia formarán parte de este evento gastronómico tan esperado que se celebrará durante el mes de junio. Para ello, los restaurantes han preparado unos deliciosos menús a precios de 30€ y 50€ con bebida incluida. De la misma manera, el certamen también da cabida a la participación de un menú con precio libre, pero queda excluido de las categorías de premios. Para conocer la gran oferta de platos, simplemente hay que visitar la web certamengastronomico.com.

Al igual que en ediciones anteriores, se establecerán distinciones para los mejores restaurantes. Así, contaremos con los siguientes galardones: Mejor Menú Degustación de 30€, Mejor Menú Degustación de 50€, Premio al Mejor Plato Vegetariano, Premio "Aragón, Alimentos Nobles", Premio Servicio de Sala, Premio al Vino y Maridajes y Premio al Mejor Maridaje con Cervezas Ámbar.

Los premios serán elegidos por un jurado especializado formado por profesionales de la hostelería, el turismo



y la industria agroalimentaria. El jurado acude a los establecimientos de forma anónima y sin avisar previamente y tiene en cuenta aspectos como la elaboración, la presentación, la relación calidad-precio, el equilibrio del menú o el servicio de sala.

Los Premios Horeca han superado ya las 21 ediciones -aunque la anterior se tuvo que suspender como consecuencia del Covid-19-, convirtiéndose en una cita gastronómica consolidada en el que los establecimientos de Zaragoza y provincia demuestran su buen hacer tanto en cocina como en sala. Sin duda, se trata de uno de los mejores escaparates gastronómicos para disfrutar del sabor donde, además, la calidad y la profesionalidad se dan la mano para seguir sorprendiendo a los comensales.

Como en años anteriores, se realizará un recetario con las elaboraciones de los concursantes que se distribuirá en las oficinas de turismo y en los propios establecimientos. El recetario estará también disponible en la web certamengastronomico.com para que todo el mundo pueda convertirse en cocinero por un día e intentar realizar en casa las creaciones de los restaurantes participantes.

Feria de la Cereza en Bolea

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

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

Foto: Comarca Hoya de Huesca.

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

10

LUNES

Bernabé, Parisio, Remberto, Alicia
y María Rosa Molas.
FIESTA EN: Puertomingalvo.

11

MARTES

Juan de Sahagún, Onofre, Basíldes,
Cirino, Olimpo, Antonina y Yolanda.
FIESTA EN: Aldehuela de Liestos.

12

MIÉRCOLES

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

13

JUEVES

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Mercado Medieval de las Tres Culturas

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

Las tabernas y los puestos de comida expanden todavía más la dimensión del Mercado de las 3 Culturas. Carne, sidra, almendras garrapiñadas, crepes, quesos, gominolas... Una oferta gastronómica para todos los gustos que convierte a esta zona de **Zaragoza** en un increíble punto social durante este fin de semana de junio.

Jornadas de Recreación Histórica de la Batalla de Cutanda

Desde 2015 la asociación Batalla de Cutanda realiza estas jornadas de reconstrucción histórica con el objetivo de contribuir a la conservación de los restos de la fortificación de **Cutanda** y la localización y estudio arqueológico de los campos de la batalla de Cutanda (1120), una de las victorias más importantes de Alfonso El Batallador en la Reconquista. Este año las jornadas tendrán lugar los días 14, 15 y 16 de junio, este último se celebra una comida popular.

XXXVI Semana Cultural de la Madalena

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



Día Mundial de la Tapa

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

Eliseo, Félix, Metodio, Quinciano,
Eterio y Digna.
FIESTA EN: Alagón, Calmarza, Lucena de
Jalón, Plasencia de Jalón, Remolinos,
Sobradiel, Terrer, Gallur, Godojos,
Paracuellos de Jiloca, La Muela, Biescas,
Artasona del Llano y Corbalán.

14

VIERNES

Micaela, Bernardo de Menthón, Vito,
Modesto, Landelino, Benilde, Leónida
y Crescencia.
FIESTA EN: La Muela.

15

SÁBADO

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

16

DOMINGO

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Arroz a la Hoya de Huesca con verduras y crema de azafrán

Ingredientes

para 4 personas: Arroz, cebolla, calabacín, zanahoria, borraja, judías verdes, guisantes, espárragos trigueros, tomate, ajos, pimientos verdes, alcachofas, pimiento rojo, pencas de acelga, brotes de cardo.

Para la crema de azafrán:

Azafrán tostado en el horno, nata, sal y pimienta.

Para el caldo de verduras:

Tomate, cebolla, puerro, zanahoria, apio, aceite de oliva, sal y agua.

Elaboración:

Limpiar las verduras y cortarlas en brunoise, excepto las alcachofas que se cortarán en láminas finas, freír y reservar. Pochar el resto de las verduras en una cazuela con aceite de oliva, salpimentar, añadir el arroz y mojar con caldo de verduras y dejar cocer unos 20 minutos.

Para la crema de azafrán pondremos nata en un cazo y añadiremos sal, pimienta y azafrán tostado. Dejamos reducir.

Presentación:

Poner en el fondo salsa de azafrán y encima un aro que rellenaremos con el arroz y alrededor sobre la salsa, las láminas de alcachofas.

FOTO: ALMOZARA FOTOGRAFÍA.



FOTO: ALMOZARA FOTOGRAFÍA.

Tarta de quesos del Monecayo con helado de frutos rojos

Ingredientes: 500 gr de quesos (semicurado, curado y de cabra), 250 gr de azúcar, 40 gr de harina, 5 huevos y una yema, 350 gr de nata líquida, 25 gr de zumo de limón, helado de frutos rojos.

Poner a hervir la nata y cortar con el zumo de limón. Sacar del fuego y reposar 30 minutos. Mezclar, añadir un chorrito de zumo de limón, los quesos troceados y el azúcar mezclados con la harina. Poner en la batidora y mezclar, la nata agria, la crema de queso, el azúcar, la sal y la harina, vainilla y los huevos más la yema. Batir hasta obtener una crema lisa y homogénea. Meter en moldes individuales y hornear a unos 200 °C unos 45 minutos. Desmoldar y servir en un plato, con una bola de sorbete de frutos rojos. Decorar con galleta troceada en la base y con una teja de violetas y frutas troceadas encima del helado.

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

17

LUNES

Paula, Germán, Marco, Marceliano, Amando, Ciriaco, Eterio, Marina y Hosana.
FIESTA EN: Bijuesca.

18

MARTES

Gervasio, Protasio, Lamberto, Romualdo, Gaudencio, Juliana de Falconieri y Aurora.

19

MIÉRCOLES

Florentina, Silverio, Macario, Novato y Elía.

20

JUEVES

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Gastronomía por San Juan

La madrugada de San Juan es una velada mágica por excelencia asociada a innumerables ritos y costumbres ancestrales, muy especialmente en la franja mediterránea donde el fuego forma parte indisoluble de este momento. Es la noche más corta del año en el hemisferio norte y tiene un marcado carácter festivo y gastronómico. Las hogueras que se encienden significan el triunfo de la luz sobre la oscuridad y, según la cultura popular, preservan de todo mal durante el año. El sol, el fuego y el agua son sus elementos más característicos. Cuenta la leyenda que las cenizas curan las enfermedades de la piel y que es conveniente saltar la hoguera un mínimo de tres veces para tener un buen año. También es habitual bailar alrededor del fuego para purificarse y protegerse de influencias demoníacas. Las celebraciones del 24 de junio también están relacionadas con el agua. De hecho recomiendan lavarse en la madrugada con agua fresca para mantener el cutis más terso y eliminar impurezas. Y es que las aguas tomadas en la noche de San Juan, costumbre que se llama “sanjuanarse” se tienen por sanadoras y purificadoras. Los celtas e íberos pensaban que las fuentes eran curativas, posteriormente la iglesia católica consagró a San Juan más de mil fuentes en España. **Cuevas de Cañart.** Es tradicional consumir conejos con caracoles y de postre toman brazos de gitano con chocolate. **Molinos.** El culto al agua llega hasta el extremo de lanzarse cubos y crear auténticas batallas para prevenir enfermedades. **Alia-ga.** Acostumbran a plantar un árbol y se enraman las casas de las mozas. **Cañada de Benatanduz.** Tienen por costumbre tomar pastas variadas con licores ofrecidos por el ayuntamiento. **Alagón y Monzón.** Lo celebran con caracoles. **Oseja y Sigüés.** Se van de romería. Los primeros a la Virgen de la Sierra y los otros a San Juan Bautista. Encienden la tradicional hoguera. **Tarazona.** Se degusta una chocolatada en el parque de Pradiel. **Ejea de los Caballeros.** Se celebra por estas fechas de junio un mercado medieval que, además de una completa oferta comercial, pone a disposición de los vecinos y visitantes la oportunidad de trasladarse por unos días a la Edad Media. **Sabiñán.** Suben al Torreón de las Encantadas a recordar la leyenda de las tres doncellas moras. **La Almunia de Doña Godina.** La fiesta animada por los Titiriteros de Binéfar se ha consolidado como tradición.



Noche en Blanco de Zaragoza

El penúltimo fin de semana de junio en **Zaragoza** no se duerme. Decenas de actividades culturales inundarán la Noche en Blanco de Zaragoza, se espera repetir el éxito de los años anteriores a 2020 en los que más de 100.000 personas se echaron a las calles.

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

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

XX Edición Minarock en Alpartir

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

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

21

VIERNES

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

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

22

SÁBADO

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

23

DOMINGO

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Fiestas de San Juan en Ejea de los Caballeros

Ejea vuelve a celebrar al Patrón San Juan con una nueva edición de las fiestas en su honor. Acotadas temporalmente a un fin de semana y pese a ser fiestas menores, nos traen un programa intenso para vivir la calle, compartir espacios abiertos y disfrutar la alegría que generan la convivencia y las relaciones sociales.

Las Fiestas de San Juan abren el intenso calendario festivo del verano e inician una larga ronda de celebraciones por todos los pueblos de Ejea hasta conducirnos a las Fiestas Mayores de la Virgen de la Oliva. Son pequeñas fiestas en honor al Patrón titular de la Villa desde 1105, cuando recién consumada la conquista de Ejea, Alfonso I El Batallador transformó la mezquita musulmana en iglesia cristiana, dando así comienzo a una tradición y a una devoción que los ejeanos y ejeanas de 2024 siguen manteniendo en torno al Santo.

En las de San Juan, no pueden faltar los actos tradicionales que se concentran en la Noche de San Juan con la Ronda de Aires de Aragón, la concentración en la Hoguera, y el desfile hasta la Fuente de Bañera para “sanjuanarse” y para compartir el vino y las tortas con los vecinos. Como no puede faltar otro acto que ya alcanza su 52 edición, el “Concurso de Ranchos” que convierte el Parque Central en un verdadero espectáculo gastronómico de tradición culinaria, con dos categorías, una para el “Hogar de Mayores” y otra general para el resto de participantes.

El espíritu solidario tiene su espacio con un acto organizado por Cruz Roja, “Tapeo por oro V”.

Las tapas solidarias acompañadas de sus vinos correspondientes darán paso a diferentes actuaciones organizadas por el Ayuntamiento.

En el programa no faltan los actos infantiles, con la comparsa de Cabezudos, las actividades en familia, juegos tradicionales y deportivos, pintacaras, bailes tik tok, quidditch, datchball y fiesta holi, el baile de gigantes de la comparsa, así como el acto de entrega de su primer libro a los niños y niñas de Ejea nacidos en 2023.



La falleta de San Juan

En los **Pirineos** la celebración del solsticio de verano es una tradición ancestral cargada de simbolismo y ritos en torno al fuego. Los vecinos de **San Juan de Plan** durante la tarde del 23 de junio ascienden al paraje conocido como la Planeta de la Falla para celebrar la fiesta de La Falla.

Cuando ya oscurece, encienden una hoguera muy alta, así es vista desde otros pueblos cercanos y hacen una merienda todo el pueblo, grandes y pequeños, que lo viven con especial ilusión.

Cuando ha caído la noche encienden una gran hoguera de la que cada vecino prende su tiera o antorcha de madera de pino e inician el descenso hacia el pueblo por un camino que simula una serpiente de fuego que rompe la oscuridad de la noche. Pasado el puente del Cinqueta se inicia la corrida o carrera de La Falla hasta el cementerio del pueblo, donde cada participante al llegar deposita su fuego para formar otra hoguera ante los ancestros.

La Falla es un bien inscrito en la “Lista Representativa del Patrimonio de la Humanidad”. En 2005, la Unesco declaró esta popular celebración, incluida en las “Fiestas del Fuego del Solsticio de Verano en los Pirineos” junto a otros cuatro municipios aragoneses y pueblos de Cataluña, Francia y Andorra, como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Noche Romántica de Sos

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

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

24

LUNES

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

25

MARTES

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

26

MIÉRCOLES

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

27

JUEVES

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



XV Feria romana en Almonacid de la Cuba

Cada 30 de junio **Almonacid de la Cuba** celebra una nueva edición de la Feria Romana. Durante dos jornadas tienen lugar diferentes actividades en honor a la diosa Ceres, diosa de la agricultura, y la localidad se viste de época romana.

Esta tradición se remonta a la construcción hace dos mil años de la única presa que existía en la península ibérica para uso agrícola. El agua era ya entonces un bien muy preciado.

La feria siempre es un éxito de participación vecinal y como actos destacados en la programación figuran las actuaciones de un grupo de teatro local, desayuno en la Plaza de la Fuente y comida popular en el pabellón María de Luna.

Fiestas en Novallas

El 30 de junio se celebra San Marcial, este es, junto a Santa Bárbara, el patrón de la localidad y alrededor de su onomástica se organizan festejos populares de todo tipo, desde vaquillas y toros de ronda hasta actuaciones musicales. El acto central de la fiesta es la bendición de los roscones.

Fiesta San Marcial en Benasque

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



XV Polifonik

El 28 y 29 de junio tendrá lugar la XV edición del festival Polifonik. La actividad apuesta por la gastronomía local del Somontano organizando conciertos en bodegas, animación en bares y restaurantes y encuentros de periodistas gastronómicos en torno al festival. Durante el desarrollo de este encuentro hay un gran ambiente que ha hecho de Polifonik Sound uno de esos pequeños festivales boutique en el que aún se disfruta de la cercanía de los artistas y se dispone de un trato personalizado.

Ireneo, Paulo I, Argimiro, Plutarco
y Marcela.

28

VIERNES

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

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

29

SÁBADO

Justino, Tiburcio, Valeriano, Máximo,
Frontón, Domnina y Tomaides.

30

DOMINGO

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

ECOTURISMO Y ESPACIOS NATURALES PROTEGIDOS



Puente de Bujaruelo (Huesca).

En Aragón el ecoturismo se está convirtiendo en una forma cada vez más popular de conocer las localidades, pueblos, recursos territoriales y espacios naturales sin alterar el medio ambiente y evitando los daños a la naturaleza. La tranquilidad y actividades de interpretación y contemplación a realizar son los principales motivos por los que cada vez más personas optan por el ecoturismo, principalmente en el entorno de los Espacios Naturales Protegidos.



turismo
sostenible



07 julio

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

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

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

Mercado medieval en Panticosa

Durante la primera semana del mes de julio se celebra en **Panticosa** uno de los mercados medievales más antiguos y concurridos de la provincia de Huesca. Las calles se llenan con demostraciones de oficios antiguos y puestos de venta de productos artesanos con una gran presencia de distintos sectores agroalimentarios. Este mercado cuenta con un amplio programa de actividades de animación, música, talleres, teatro de calle, espectáculos nocturnos, rincón infantil, atracciones, oficios tradicionales y artesanos, gastronomía, cerámica, juguetes, textil, etc. Además, en esta cita se suceden los pasacalles con juglares, recreaciones y música en directo.



Festival Noches en la Ermita

En el entorno de la ermita del Puy, **Mallén** organiza para el primer fin de semana de julio un festival a cargo de jóvenes bandas aragonesas. La música autóctona, desde el jazz hasta el pop-rock, pasando por el folk, es la seña de identidad de este festival que nació con la ilusión de apoyar la cultura y hacer disfrutar de buena música.

Durante las dos noches de música en directo se ofrece a los asistentes la mejor gastronomía de la zona con un espacio con foodtrucks y barras de bar con los vinos de la DO Campo de Borja para disfrutar de las noches musicales en Mallén.



Fiestas del Ángel

Las Fiestas del Ángel, ligadas a la historia de **Teruel**, cuentan con un gran arraigo popular y una activa participación de la población. Son las fiestas mayores de la ciudad, conocidas popularmente como 'La Vaquilla', y durante ellas Teruel deja de lado la tranquilidad para convertirse en toda una explosión de diversión. Las peñas vaquilleras y la Asociación de Interpeñas, que colaboran en la celebración y organización, dan a las fiestas una animación especial y un sabor único.

El sábado comienza con La Salve y la subasta de palcos de la Plaza de Toros pero, sin duda, el momento de explosión festiva de los vaquilleros es el toque del campanico y la puesta del "pañuelico", que indica el inicio de las fiestas. Las calles adquieren un colorido especial, con el traje blanco, pañuelo y faja roja, así como la "gorrinera" negra, salpicada alegremente con los escudos de las peñas.

Las Fiestas del Ángel rinden homenaje al patrono de la ciudad y conmemoran la fundación de Teruel, siguiendo fielmente la tradición y la leyenda del Torico. Los principales ingredientes son el toro, las peñas vaquilleras, las charangas y el impresionante ambiente de fiesta que se respira. Cada año atrae a miles de visitantes que quieren vivir con los turolenses estas arraigadas fiestas.

Durante todos los días la ciudad se llena de puestos de comida y bebida que ofrecen especialidades locales y platos típicos aragoneses. Los visitantes pueden disfrutar de tapas, embutidos, migas y, por supuesto, del Jamón de Teruel con Denominación de Origen Protegida. Los bares y restaurantes de la capital turolense ofrecen sus mejores tapas y platos para coger fuerzas durante las fiestas.

REGAÑAO

Se trata de una torta o coca salada con sardinas o jamón y pimiento rojo. Este producto es típico todo el año, pero en especial en las fiestas del Ángel, la más popular de la ciudad. En la plaza del Torico hay reparto de regañao gigante, y los panaderos de toda la ciudad la preparan para degustar durante las fiestas.

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

FIESTA EN: Novallas.

1

LUNES

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

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

2

MARTES

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

3

MIÉRCOLES

Isabel P., Berta, Laureano, Oseas, Ageo,
Uldarico e Inocencio.

FIESTA EN: Alfambra.

4

JUEVES

julio

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

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Feria de los Oficios Perdidos en Lituénigo

El primer sábado del mes de julio, se celebra la Feria de Oficios Perdidos, fiesta declarada de interés turístico de Aragón, en **Lituénigo**, pequeño pueblo en las faldas del Moncayo. Durante la jornada se puede observar el trabajo y charlar con decenas de artesanos, que al viejo uso gremial, se agrupan por “temas” en diferentes calles de la localidad. Se puede disfrutar de los distintos oficios tradicionales que la feria saca a las calles del pueblo, hasta más de cuarenta antiguos oficios. La variedad es enorme: colchonero, calceta, jabones naturales, encaje de bolillos, cantería, adobos y ladrillos, herrería, carpintería, carbonero, tonelero, colmenero, cestero, quesero, cervecero... Entre las actividades de la feria destaca la exhibición de siega y trilla tradicional. Para terminar la jornada habrá una degustación de los chorizos y las morcillas elaboradas durante el día.



Feria de brujería y magia de Trasmoz

Trasmoz recupera su pasado pagano en su XXI Feria de Brujería, Magia y Plantas Medicinales del Moncayo, una jornada de homenaje a brujas y herejes. Las leyendas cuentan que el pueblo era un lugar de reunión para las brujas de los alrededores.

La celebración comienza con la elección de la Bruja del Año, para dar paso al pasacalle en compañía de Las Brujas de la localidad y de diversos personajes, espectáculos y exhibiciones. A lo largo del día se realizan exhibiciones de cetrería, magia, combates de espadas y representaciones sobre la captura y tortura de brujas, además de talleres de elaboración de pan y dulces por la panadería local.

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



Romería del Quililay



La Romería del Quililay, es una celebración con un marcado carácter popular y religioso, que se celebra durante el primer domingo de julio, en **Tarazona**. Una antiquísima tradición que se remonta a 1515 cuando los agricultores de la zona peregrinaron hasta el santuario de Nuestra Señora de Moncayo para pedirle que lloviera. El nombre de Quililay se debe al toque especial con el que suena el tambor que marcaba, y continúa marcando, el ritmo de la jornada y que se asemeja a la sonoridad de esta palabra.

En el paraje de **Agramonte**, el ayuntamiento turiasonense ofrece a cuantos asisten migas a la pastora y más tarde, en el mismo santuario, el cabildo de la catedral de Tarazona ofrece judías con menudencias de cerdo.

Armanes Wine Fest



El verano es tiempo de festivales. Armanes Wine Fest es un encuentro organizado por la asociación cultural Los Bubillos para poner el foco en su iglesia mudéjar declarada Patrimonio Mundial de la UNESCO, por su paisaje de antiguos viñedos y por su gastronomía. La iglesia mudéjar de Santa Tecla, en **Cervera de la Cañada** es el escenario del festival que comenzó en 2019.

Se puede disfrutar de exposiciones, catas de vinos, tapas elaboradas por los bares de la zona, pintura, música en directo y visitas a la iglesia. Una cita que se consolida con el maridaje entre vino y cultura.

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

5

VIERNES

julio

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

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

6

SÁBADO

Fermín, Odón, Edda, Peregrino, Germano y Edilburga.

7

DOMINGO

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

10 JULIO

San Cristóbal

San Cristóbal, patrón de los chóferes y conductores, trae consigo celebraciones en diferentes puntos de Aragón. Así, en **Munébrega** tiene lugar la tradicional romería con comida popular a base de carne a la brasa. En **Cañada de Benatanduz** se acostumbra a consumir chuletas de cordero asadas. **Monzón** acoge en sus calles la festividad de San Cristóbal con una jornada que arranca con una concentración en el Polígono Paules, un desfile de los camiones engalanados y una comida de fraternidad.

Cariñena también festeja al santo con distintos actos donde no faltan las vaquillas y el toro de ronda por la noche. La cofradía de San Cristóbal, que organiza la fiesta, ofrece una merienda en el pabellón para todos los socios.

La festividad del patrón también se celebra en las localidades de **Calatayud** o **Fraga** con la bendición y procesión de coches, camiones, taxis y otros medios de transporte. Los socios de la hermandad participan en una comida y misa.

También es la Fiesta de la Caridad en **Fortanete** y se acostumbra a tomar tortas de San Cristóbal o resobados. Tienen un cariz muy cultural y tradicional. En ellas dos familias del pueblo, los Caridaderos, son los anfitriones de la fiesta en la que se "pintan tortas" que posteriormente serán bendecidas y repartidas en mulos engalanados por todas las casas del pueblo.

Fiestas en el Bajo Aragón Histórico

En la zona del Bajo Aragón son muchas las localidades donde se celebran las fiestas en honor a San Cristóbal por todo lo alto. Gran número de actos lúdicos y festivos se entremezclan con los litúrgicos y religiosos hasta completar un programa lleno de actividades.

En **Caspe**, tras la habitual concentración de vehículos, se celebra una Misa a la que seguirá la tradicional bendición de vehículos. Además, durante la comida posterior, se lleva a cabo la elección de los premiados con el Volante de Oro y el Volante de Plata.

En **Valderrobres** los mozos y las mozas, ataviados con el traje regional, se reúnen para procesionar después de la clásica bendición de automóviles. Uno a uno irán desfilando en el cruce de las carreteras de **Alcañiz** y **Fuentespalda**.

Otras localidades del Matarraña también cuentan con actos para celebrar la festividad del patrón. En **Calaceite** se realiza la bendición en la plaza de Santiago Vidiella y plaza de San Miguel. **Mazaleón**, **Arens de Lledó**, **Valdeltormo** o **Monroyo** también cumplen con las bendiciones y la posterior celebración litúrgica.

Todos los actos finalizan con una gran comida de hermandad a la que asisten multitud de personas.

Mercados del Mundo en Sallent de Gállego

Los cinco continentes están presentes en los Mercados del Mundo, una de las actividades paralelas del Festival Internacional de las Culturas Pirineos Sur, con las que se completa la programación de los conciertos. **Sallent de Gállego** celebra el festival de música sobre el escenario flotante de Lanuza, y en sus calles se ofrece la oportunidad de acercarse a la artesanía, la música y la gastronomía de lugares muy diferentes a través de casi cincuenta puestos de venta en un conjunto variado y multicolor, en el que el único elemento unificador de los tenderetes son los carteles y folletos de Pirineos Sur.

En la entrada de Sallent de Gállego, junto a la carpa de conciertos, se desarrolla la vida diaria del festival. En el mercado se pueden encontrar camisetas, bisutería o adornos, y también productos más peculiares como cajones flamencos, darabukas (tambores típicos del mundo islámico) o material de escalada artesano. También tienen un especial peso los puestos de comida, que permiten degustar, con tan sólo andar unos metros, tacos mejicanos, empanadas gallega, cous-cous marroquí... y acompañarlo de mojitos cubanos, cerveza libanesa o vino de La Rioja.



Priscila, Adrián III, Benedicto III, Eugenio III, Quiliano, Procopio, Auspicio y Aquila.

FIESTA EN: Teruel que celebra el Lunes de Vaquilla.

8

LUNES

Verónica Juliani, Nuestra Señora de la Paz, Cirilo, Briccio, Patermucio, Zenón, Anatolia y Everilda.

9

MARTES

Honorato, Cristóbal, Nuestra Señora de Atocha, Jenaro, Félix, Marcial, Rufina, Amalia y Amelia.

10

MIÉRCOLES

Benito, Pío I, Abundio, Cindeo, Sabino y Olga.
FIESTA EN: Aguarón, Luesma, Munébraga y Muel. También es fiesta en Bisaurri y Algayón.

11

JUEVES

julio

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

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

En verano, toma tomate

por Cristina Mallor Giménez de la Academia Aragonesa de Gastronomía

El tomate es el fruto de la planta conocida por el nombre científico *Solanum lycopersicum*, que pertenece a la familia botánica de las Solanáceas, como el pimiento, la berenjena o la patata. Los tomates, en su estado silvestre, empezaron siendo pequeñas bayas amargas que crecían en los Andes peruanos. Su proceso de domesticación todavía no está claro y se piensa que existen dos zonas implicadas: Mesoamérica (México y Centroamérica) y la Ceja de Montaña (entre la falda de los Andes y la Amazonia en Perú y Ecuador). El tomate fue introducido en Europa por los conquistadores españoles, aunque en sus inicios se utilizó exclusivamente como planta ornamental. No fue hasta finales del siglo XVIII cuando comenzó a cultivarse con fines alimentarios, aumentando su consumo hasta convertirse en uno de los cultivos hortícolas más extendidos y económicamente más importantes en todo el mundo. En España el tomate es la principal hortaliza, con una producción en 2022 de 3,6 millones de toneladas en una superficie de 45.107 hectáreas.

El fruto del tomate es una baya carnosa que puede adoptar diferentes formas, tamaños y colores según la variedad. El más ampliamente cultivado es de color rojo, aunque también hay tomates rosas, amarillos, morados, naranjas o incluso existen variedades que maduran en verde. Aunque es originario de América, España e Italia se consideran centros secundarios de diversidad del tomate, debido a la presencia de una variación morfológica que no ha sido documentada en ningún otro lugar.

Los frutos del tomate tienen como misión proteger a las semillas durante su desarrollo y facilitar su dispersión cuando maduran. Por ello, en las primeras fases de desarrollo los frutos están duros, tienen componentes tóxicos y mal sabor. Evitan de este modo que se los coman los animales antes de que sus semillas estén completamente formadas. Para favorecer la dispersión, los frutos en su madurez resultan muy atractivos para los animales, incluido el hombre. Durante el proceso de maduración las sustancias tóxicas, que ejercían hasta el momento de barrera protectora, se sustituyen por compuestos sabrosos y aromáticos. También se produce un cambio de color como resultado de la reducción de la clorofila y la acumulación de carotenoides, de este modo, el verde característico de los frutos inmaduros evoluciona hacia colores más atractivos a la vista.

Aunque encontramos tomates en el mercado durante todo el año, la mejor época para el consumo de un buen tomate es el verano, recolectado entre los meses de julio y septiembre en su punto óptimo. La época de

recolección de los frutos es determinante, ya que de esto depende que el fruto reúna las mejores condiciones para su consumo. Adelantar la cosecha de los tomates en exceso o postergarla demasiado implica riesgos. Los frutos inmaduros pueden no aportar las cualidades organolépticas de sabor y textura que el consumidor espera encontrar. Por otra parte, aquellos excesivamente maduros son más propensos a ablandarse y a perder sabor.

Los tomates que se dejan madurar en la planta acumulan más azúcares, ácidos y compuestos aromáticos, por lo que tienen mejor sabor y aroma. Parte de los tomates que encontramos en el mercado han sido recogidos y transportados cuando todavía estaban verdes, y pueden además haber sido estimulados artificialmente con gas etileno para que se pongan rojos. Por este motivo carecen del típico sabor a fruto maduro y resultan insípidos.

De este modo, el consumo de tomate recolectado en su estado óptimo se recomienda por sus propiedades organolépticas, pero también nutritivas. El tomate está compuesto principalmente por agua y su macronutriente mayoritario son los hidratos de carbono. Entre los minerales predomina el potasio y de las vitaminas cabe destacar el contenido en vitamina A, básicamente en forma de betacarotenos y vitamina C. Además, los tomates y sus derivados son especialmente ricos en licopeno, carotenoide responsable del color rojo del fruto.

Según la Fundación Española de Nutrición (FEN), el licopeno presenta un alto poder antioxidante relacionado con un menor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares y enfermedades crónicas como el cáncer. La cantidad de licopeno presente en los tomates depende de la variedad cultivada, del grado de madurez (mayor en los maduros) y del modo de cultivo y forma de maduración (superior en los cultivados al aire libre y madurados en la planta). El tomate triturado o cocinado y su combinación con aceite mejora la absorción del licopeno en nuestro organismo. Así mismo, cabe destacar su contenido en otros carotenoides, como la luteína y la zeaxantina, presentes en el área central de la retina, la mácula y el cristalino del ojo y que se asocian con la prevención de padecer cataratas y degeneración macular relacionada con el envejecimiento. También presenta un aporte importante de fitosteroles, que reducen los niveles de colesterol en la sangre al inhibir parcialmente la absorción del colesterol en el intestino.

En definitiva, en verano consume tomate de temporada, madurado en la planta y de producción local, tu entorno, tu salud y tus papilas gustativas lo agradecerán.

Marciana, Juan Gualberto, Nabor, Félix,
Jasón, Viventiolo, Ignacio Delgado
y Epífana.

FIESTA EN: Valdelinares y Los Fayos,
que celebra sus fiestas patronales.

12

VIERNES

julio

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

Enrique, Anacleto, Joel, Eugenio, Sara,
Teresa de los Andes
y Angelina de Marsciano.

FIESTA EN: Valdelinares.

13

SÁBADO

Camilo de Lelis, Francisco Solano,
Focas, Optaciano, Justo, Adela
y Angelina de Montegiove.

14

DOMINGO

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Feria de Alimentación de Vera del Moncayo

La Feria de Alimentación Tradicional se celebra a mediados del mes de julio en **Vera del Moncayo** y ofrece un programa completo de actividades gastronómicas y culturales. La gastronomía aragonesa tiene un especial protagonismo. Uno de los actos más destacados de la feria es la degustación de pinchos y migas a la pastora. Durante todo el día se celebran concursos, degustaciones y catas de vino y un completo mercado con todo tipo de productos.

Por las calles del pueblo se pueden encontrar productos del Moncayo como los quesos de Trasmoz o el embutido de Lituénigo. Además, se podrá degustar lo mejor de la huerta de la zona: borrajas, tomates, pimientos verdes, patatas, legumbres y hortalizas. La música no falta por el mercadillo y los más pequeños pueden disfrutar de talleres de cocina con los productos del mercado.

16 JULIO

Fiestas del Carmen

Mallén celebra en julio las populares fiestas en honor a la Virgen del Carmen. Son las fiestas “medianas” de la localidad. El ayuntamiento pone a la venta unas pulseras con las que participar en la actividad gastronómica “Sidra y Pintxos” y que dan derecho al propietario a 4 consumiciones.

En Aragón, este día de Nuestra Señora del Carmen también se celebra en algunos municipios como **Híjar** o **Rubielos de Mora**, en ambos patrona, donde se realizan actos taurinos, pasacalles, tradiciones populares y fiesta para todos los que acuden. En localidades como **Rueda de Jalón**, donde la cofradía del Carmen saca en procesión a su Virgen, se imponen los escapularios a los nuevos cofrades.

En **Ricla** la charanga recorre las calles del pueblo el día de la víspera, anunciando la fiesta y los vecinos de la calle del Carmen, obsequian con pastas y moscatel a todo el que baile y recorra el pueblo a ritmo de la charanga y, el día del Carmen, la cofradía organiza un aperitivo para todos los cofrades después de la santa misa. **Maluenda** celebra la festividad con una procesión en el convento de las Madres Carmelitas y merienda por la tarde. Pero como patrona del mar y los pescadores, en lugares como el Mar de Aragón en **Caspe** su figura también es celebrada con diversos actos. En el Club Náutico hay procesión y bendición de barcos, exhibiciones, juegos infantiles, cena y verbena.

Vuelta al pasado en Canfranc



Canfranc Estación celebra en julio sus fiestas patronales con la conmemoración del aniversario de la inauguración de su estación internacional. Uno de los actos más importantes es la recreación histórica de la estación a través de un completo programa marcado por un claro espíritu festivo y reivindicativo en torno a este importante momento histórico. Entre los actos previstos, hay música ambiental tematizada en los años 20 y, después de comer, juegos infantiles.

Entre los vecinos y visitantes se reparte carne a la pastora y también melocotón con vino.

Fiestas en los barrios de Zaragoza

Los barrios de la capital aragonesa, en su totalidad, celebran actos y fiestas en los que la convivencia vecinal se une a la diversión. Así, la localidad de **Garrapinillos** celebra sus fiestas con actividades acuáticas, plaza de toros y cabezudos. En **Santa Isabel**, destacan los carretones infantiles, la orquesta, los pasacalles y los encierros de vaquillas. **Juslibol** organiza fiestas por San Pantaleón con música, aperitivo en el pabellón municipal y un gran tobogán acuático. En el barrio de **La Jota** sacan a la calle a los cabezudos y una disco móvil. **Peñaflor** también está de fiesta con su tradicional cena de sobaquillo y muchas actividades. **Movera** saca los cabezudos en sus festejos y también en **Utebo**, que celebra sus fiestas de Santa Ana a finales de julio.

Buenaventura, Pompilio, María Pirrotti,
Antiocho, Isidoro, Ignacio de Azebedo,
Bonosa y Julia.

15

LUNES

Nuestra Señora del Carmen, Sisenando,
Vitaliano, Fausto y Rainelda.
FIESTA EN: Seira y Valdelinares.

16

MARTES

Alejo, Aquilino, León IV, Agardo, Letan-
cio, Marcelina, Teodota, Vestina, Jenara
y Generosa.

FIESTA EN: Mallén, Sestrica, Ricla,
Rubielos de Mora, Rueda de Jalón,
Valmadrid y Seira.

17

MIÉRCOLES

Federico, Emiliano, Marina, Materno,
Filastro, Arnulfo, Rufilo, Sinforsosa
y Gundená.

FIESTA EN: Maluenda
y Canfranc Estación.

18

JUEVES

julio

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

agosto

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

Julio, tiempo de pimientos verdes



Desde junio hasta octubre hay que aprovechar al máximo el consumo de las variedades más tiernas y sabrosas de pimiento verde. Es una hortaliza que contiene principalmente agua y fibra. Su valor calórico es muy bajo —27 Kcal/100 g—, y en cuanto a las vitaminas, destaca su contenido en vitamina C. Cien gramos pueden aportar aproximadamente un 100% de la ingesta diaria recomendada de 60 mg/día de esta vi-

tamina, que posee una considerable capacidad antioxidante, por lo que brinda un efecto protector elevado contra el cáncer en general. El inconveniente de esta vitamina es su sensibilidad al calor, por lo que, para aprovechar su máximo aporte, el pimiento se ha de consumir crudo como ingrediente de las ensaladas. Entre los minerales que contiene abundan el potasio y el magnesio, junto a cantidades muy bajas de sodio

Noche del Ternasco de Aragón

Cada mes de julio, el Club del Ternasco de Aragón organiza una cena especial en una localidad aragonesa. Se trata de un menú degustación con el Ternasco de Aragón como protagonista de los platos y a precio cerrado como homenaje a nuestro cordero más reconocido. El Club, además, organiza otra acción que se desarrolla a lo largo de todo el mes de agosto, se trata de “Las Jornadas del Ternasco de Aragón”, una acción pensada para acercar tanto a turistas como a residentes las diferentes presentaciones y elaboraciones de Ternasco de Aragón que ofrecen los restaurantes en su carta.



Visitas agroalimentarias en las Cinco Villas

Durante el mes de julio se organizan visitas gastroalimentarias en la **Comarca de las Cinco Villas**, organizadas por la Asociación de Turismo de las Cinco Villas, en colaboración con la Comarca y la Despensa de las Cinco Villas. El objetivo de estas visitas es dar a conocer no solo los municipios desde el punto de vista turístico, sino a los productores y productos que se hacen en ellos, ofreciendo una visión diferente del territorio.

En varios municipios de la comarca se realizan visitas a empresas productoras de la localidad, catas de productos, visita turística por la población, así como una comida para todos los asistentes.

La alimentación al sol

A la hora de planificar unas vacaciones, bien sea a la playa o a la montaña, debemos tener muy en cuenta las largas exposiciones al sol y la consiguiente protección frente a los rayos solares. Cuando los termómetros marcan altas temperaturas, las necesidades energéticas del cuerpo humano disminuyen en un 20%, por lo que tendremos que mantener un plan alimentario que contenga una ración generosa de proteínas, como las de la carne, pescado o huevos, lácteos sin demasiado azúcar, frutas y verduras.

Estos dos últimos grupos de alimentos contienen cantidades elevadas de agua, necesaria para reponer las pérdidas por evaporación y sudoración, así como un elevado número de vitaminas que equilibran la dieta diaria con su cantidad de hidratos de carbono.



Áurea, Rufina, Pedro de Cadireta, Vicente de Paúl, Simaco, Arsenio, Macrina y Justa.

19

VIERNES

julio

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

Elías, Pablo, Vulnaro, Macrobio, Margarita, Casia, Severa, Librada y Elisa.

FIESTA EN: Novillas, Albalatillo y Javierre. Mirambel y Torrijas celebran la festividad de Santa Margarita.

20

SÁBADO

Daniel, Julia, Lorenzo de Brindisi, Arbogasto, Víctor de Marsella, Jucundino y Práxedes.

FIESTA EN: Novillas, Albalatillo, Mirambel y Torrijas.

21

DOMINGO

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Fiesta de la siega y la trilla en Colungo

En **Colungo**, a finales de julio vuelve la fiesta de la siega y la trilla que cumple la XVI edición. La localidad del Somontano recupera la antigua labor del campo con la colaboración de la Asociación Mossos y Carreters de Albelda que traen las mulas para la trilla. Un día de recuerdo para poner en valor la dura labor del campo que hacían nuestros antepasados y en homenaje a todos ellos.

En el evento colaboran 40 personas vestidas con vestimentas tradicionales acordes con las faenas agrarias que se realizaban en el pasado. Se realizan labores de la era, primero la siega en el campo, cargar las mulas



y luego la trilla en la era. A media mañana se sirve el tradicional almuerzo con las farinetas, las sopas de pan, el pan con vino, aceite y miel que se servía en la trilla para reponer fuerzas, una muestra gastronómica con productos de la zona y no faltarán las jotas en la era.

Borja en Jazz

El Festival Borja en Jazz nace en 1997 y se ha consolidado como el segundo festival de jazz más importante de Aragón. Durante un fin de semana largo de julio, en **Borja** hay música en la calle, participación de grupos locales, un día internacional y una actuación de una banda nacional. Durante el festival internacional se entrega el premio Borja en Jazz que se concede a las personas o entidades que se hayan significado de modo especial en la difusión del jazz.

El sábado comienza con un vermouth a ritmo de la música. El último día del festival, y como ya es tradición, se puede escuchar góspel y disfrutar del maridaje de vino y jazz en una visita a Bodegas Bordejé, bodega colaboradora del evento.

Cordero a la pastora en Longás

El día de Santiago, la localidad de **Longás** celebra sus fiestas mayores en honor a Santo Domingo. Durante todo el fin de semana se puede disfrutar de numerosas actividades como juegos tradicionales, disco móvil y música en directo. El acto más importante es la romería a la ermita de Santo Domingo. Para llegar allí hay que ascender a la cima de una montaña, donde se celebra una misa y posteriormente tiene lugar una comida popular de cordero a la pastora, en recuerdo de las antiguas comidas de los pastores, que ofrece el ayuntamiento. El domingo tras la misa se ofrece un vermouth popular.

Jornadas Medievales en Anento

Anento viaja a su pasado medieval con la celebración de las Jornadas Medievales, que cumplen su XV edición. En ellas se recuerda la Guerra de los Dos Pedros. La localidad cada vez acoge a más visitantes durante las jornadas y suponen todo un regreso del pueblo a la época medieval, con las calles decoradas y los vecinos ataviados de ropas de la época. Teatro, cetrería, actividades infantiles o recreaciones de batallas, el programa incluye actos de lo más variado.

En la plaza se encuentra un mercado medieval con productos de la zona. Además, se puede disfrutar de exhibición de danzas, cata de diferentes tipos de hidromiel, demostración de soplado de vidrio o talleres para los más pequeños. Al caer la noche, se puede degustar un menú medieval a base de migas con panceta y chorizo, costilla de cerdo asada con patatas y tarta de manzana de postre.



María Magdalena, Teófilo, Platón
y Menelao.

22

LUNES

Brígida, Liborio, Zaida, Zoraida, Primitiva,
Erundina y Apolinario.
FIESTA EN: Ricla, Torres de Berrellén,
Arguis, Hoz de Barbastro, Laluenga, Osso
de Cinca, Griegos y Villar del Cobo.

23

MARTES

Cristina, Francisco Solano, Niceta, Víctor,
Estercacio, Antinógenes, Boris y Beatriz.

24

MIÉRCOLES

Santiago el Mayor, Jaime, Cristóbal,
Teodomiro y Valentina.

25

JUEVES

julio

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

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Llegada de los Reyes Católicos a Borja

En 2017 la ciudad de **Borja** conmemoró el V Centenario del fallecimiento de Juan de Coloma, natural de Borja y destacado personaje de la época de los Reyes Católicos. Por este motivo, su ciudad natal celebró el "Año Coloma", con una serie de actos, entre los que destaca la recreación de "La Llegada de los Reyes Católicos a Borja" en 1492. Desde entonces, y cada año se celebra ese momento con la representación de varias escenas con personajes de la época.

Durante todo el fin de semana se realizan recreaciones históricas y se instala un mercado medieval, en el que se realizan talleres de cocina, juegos infantiles, cetrería, artesanía y degustación de comidas típicas del medievo, entre otras actividades. Todo ello, acompañado por torneos, combates, juegos medievales, bailes y conciertos con música de la época, junto con una comida popular en la plaza del Mercado.

Feria del Camino en Canfranc

La localidad oscense de **Canfranc**, encrucijada de caminos y puerta de entrada del Camino Francés en Aragón, es el escenario de la Feria del Camino. La población vuelve al pasado con visitas teatralizadas, juegos tradicionales, animación musical y cuentacuentos de historias del camino. Durante toda la feria se puede visitar el campamento medieval "La Mesnada de las Tres Estrellas" con el Caballero Lupercio de Canfranc y sus huestes. Puestos de venta de productos artesanos recorren las calles.

La última semana del mes Canfranc celebra el Festival "La montaña, su gente, sus pueblos" cuya actividad principal es la Feria del Queso. El mercado franco-español de productores (quesos, vinos, embutidos, mieles, etc.) y artesanos conviven con las actividades que la asociación "La main à la pâtte" organiza en torno al mundo del queso. Un concurso, conferencias y debates, mercado de agricultores y animaciones completan una jornada dedicada en su totalidad al queso.

Feria Medieval de Daroca

Durante los últimos días de julio, hay una cita con una nueva edición de la Feria Medieval de **Daroca**, declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón. Músicos, recreacionistas, juglares y artesanos se citan en Daroca para convertirla durante un fin de semana en una de las ciudades más especiales de Aragón. Se organizan visitas culturales por la localidad y escenas teatralizadas de la época. Demostraciones de lucha y artillería, desfiles y juego tradicionales. Tampoco falta la música para todos los públicos y un concierto de música medieval. La gastronomía está presente en la gran cena popular que se organiza en la plaza de España de la localidad zaragozana.

Sabiñánigo de fiestas

Alrededor del 25 de julio, **Sabiñánigo** celebra sus Fiestas en honor a Santiago Apóstol, unos días en los que la ciudad se paraliza para dar paso a las actuaciones musicales, culturales y, sobre todo, festivas. El desfile de peñas y la gran cabalgata que les precede dan el pistoletazo de salida a unas fiestas en las que hay programados más de 100 actos gratuitos en diferentes escenarios de la localidad. Vaquillas, charangas, vermús o la fiesta alemana de la cerveza son solo algunas de las actividades que durante estos días harán disfrutar a propios y foráneos.

Los almuerzos taurinos peñistas y las recenas, a altas horas de la madrugada, comienzan y cierran cada uno de los cinco días en los que Sabiñánigo se convierte en el lugar perfecto para vivir con intensidad estas fiestas patronales.



Joaquín, Ana, Erasto, Valente, Sinfronio, Olimpio, Teóduo y Exuperia.

FIESTA EN: Albeta, Longás, Biel, Castellón de Valdejasa, Erla, Carenas, Gotor, Mediana de Aragón, Mianos, Monegrillo, Orera, Rueda de Jalón, Villanueva de Huerva, Añón de Moncayo, Utebo, Seira, Bierge, Grañén, Loarre, Linas de Marcuello, Sabiñánigo, Vencillón y Alerre.

26

VIERNES

Constantino, Pantaleón, Aurelio, Cucufate, Celestino I, Juliana y Natalia de Córdoba.

FIESTA EN: Ardisa, Brea de Aragón, Cuarte de Huerva, Pastriz, Pozuelo de Aragón, Quinto, Sigüés, Bínaced, Castellón de Monegros, Arascués y Valfonda de Santa Ana, Alerre, Azaila, Barrachina, La Cañada de Verich, Pozondón.

27

SÁBADO

Gerardino, Irineo, Catalina Thomas, Nazario, Celso, Víctor I, Inocencio I, Sansón y Pelegrín.

FIESTA EN: Quicena.

28

DOMINGO

julio

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

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Artemón en Monreal del Campo

En 1709 Felipe V decide recompensar la Fidelidad de Monreal con una Feria Franca. Con el tiempo esta feria se pierde y es hace 23 años cuando surge la idea de recuperarla y denominarla "ARTEMÓN", un nombre que define muy bien lo que **Monreal del Campo** vive en sus calles durante estos días: arte por los cuatro costados. En las calles se pueden encontrar artesanos realizando demostraciones de oficios y el arte de los músicos que acompañan en el Festival de Música Tradicional. Un programa repleto de actividades con el sabor de lo tradicional, de juegos y costumbre y las muestras de los artistas reflejadas en numerosas exposiciones.



XXXIII Fiesta de la longaniza de Graus

La Fiesta de la Longaniza lleva celebrándose desde el año 1991, siempre coincidiendo con el último sábado del mes de julio y este año **Graus** celebra una nueva edición con la degustación popular y multitudinaria de la longaniza de la localidad altoaragonesa.

La Fiesta comienza con la inauguración de Longaniza Fest, un espacio destinado a la mejor música en vivo y degustar la longaniza de Graus en diferentes formatos. Graus cuenta con la sabiduría de una larga tradición mondonguera, que hace de sus carniceros auténticos artesanos en la elaboración de derivados del cerdo. La longaniza ha hecho historia porque cada verano se plantea batir un nuevo récord Guinness y fabricar la más grande del mundo. El acto es muy espectacular, sobre todo cuando se produce el volteo de la gigantesca parrillada de 25 metros cuadrados cargada con más de mil kilos de carne embutida.

LA RECETA

Chipirón relleno de longaniza de Aragón con crema de borrajas C`alial y romesco

Ingredientes para 4 personas:

1 longaniza de Aragón. 1 cebolla de Fuentes de Ebro DOP. 1 patata. Brandy. 1 kg de Borrajas C`alia. 100 ml de caldo elaborado. 2 gr de xantana.

Preparación:

Pochar la cebolla Fuentes de Ebro DOP. Hornear la longaniza de Aragón y añadir a la cebolla la patata. Flambea con brandy, cubrir con agua, cocer durante unos 10 minutos y triturar.

Para el chipirón: limpiar el chipirón dejando la piel. Retirar la patas. Guardar las tripas para la elaboración del caldo.

Para preparar el caldo, sofreír una cebolla, añadir las tripas del chipirón, mojar con vino blanco y reducir. Cubrir todo el

conjunto con agua y cocer más o menos una hora. Reservar.

Para la crema de borrajas C`alial, limpiar la borraja dejando el tallo por un lado y las hojas por otro. Cocer primero las hojas y luego los tallos. Enfriar. Hacer un sofrito de ajos, saltear la borraja y triturar las hojas y el caldo de chipirones. Ligar todo el conjunto con xantana. Añadir en el plato unos puntos de salsa romesco. Receta del restaurante Goralai.



La longaniza, uno de los embutidos más tradicionales de Aragón, fue el primer producto que contó con la marca "C" de Calidad Alimentaria, ahora

denominada C`alial, que avala una serie de características como la forma de herradura o la consistencia firme y compacta, entre otras.

Marta, Lucila, Flora, Serafina, Simplicio,
Faustino, Beatriz, Próspero, Olaf, Adán
y Urbano II.

29

LUNES

Abdón, Senén, Pedro Crisólogo, Urso,
Rufino, Julita y Donatila.
FIESTA EN: Perdiguera, Buera y Orrios.

30

MARTES

Ignacio de Loyola, Fabio, Calimerio,
Firmo, Juan Columbano, Germán de
Auxerre y Ammia.
FIESTA EN: La Iglesuela del Cid
y Villalba de Perejil.

31

MIÉRCOLES

Alfonso María de Ligorio, Fe, Esperanza,
Caridad, Félix, Nemesio, Justino y Rubén.

1

JUEVES

julio

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

agosto

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

ASTROTURISMO



Aragón, por su particular orografía y su naturaleza demográfica, dispone de una contaminación lumínica casi nula en gran parte de su territorio. El astroturismo o turismo de las estrellas aúna actividades educativas y de divulgación científica relacionadas con la observación astronómica.



turismo
sostenible



08

agosto

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

ARAGÓN

15 de agosto Asunción de la Virgen

julio

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

septiembre

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

Festival del Vino Somontano

Cada mes de agosto comienza con la gran cita del verano, el Festival del Vino Somontano en **Barbastro**, que este 2024 celebra su 23 edición. Se trata de una de las principales citas en el calendario veraniego aragonés. Durante la primera semana de agosto, de jueves a domingo, el vino se marida con la cultura y la gastronomía.

Organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano es uno de los eventos enoturísticos, enogastronómicos y enoculturales más relevantes de nuestro país. El certamen representa la oportunidad de disfrutar de la gastronomía del Alto Aragón y de los vinos Somontano.

El Festival Vino Somontano refleja la vinculación de la Denominación con la cultura, el teatro y las artes.

Se compone de la Muestra del Vino Somontano que ofrece una amplia gama de vinos de las bodegas de la DOP Somontano y ricas tapas preparadas por los mejores restaurantes de la provincia de Huesca en el recinto exterior de la Feria de Barbastro. Todo amenizado con música en directo y un atractivo programa de catas y actividades vinculadas con el vino para las mañanas y tardes del festival.

El Festival Vino Somontano convoca, de nuevo, el Concurso de Tapas cumpliendo, este año, su novena edición donde los restaurantes realizan sus propuestas en el marco de esta muestra.

Y cuatro espectáculos, que están de gira en los mejores teatros de España y del mundo, toman como escenario el Centro de Congresos de Barbastro y completan la rica propuesta cultural del Festival.



Cinco Villas: gastronomía sobre ruedas

Ruta de la caravana itinerante
para mostrar los productos
gastronómicos de la
comarca

La gastronomía de las **Cinco Villas** se promociona sobre ruedas. La food truck 'Más que Cinco Villas' recorre, en esta tercera edición, los municipios de las Cinco Villas para promocionar los productos gastroalimentarios de la comarca.

Durante el mes de agosto, la comarca pone en marcha una actividad que promociona los productos y a los productores locales gracias a una food truck que recorre 45 localidades de la comarca realizando degustaciones y talleres gastronómicos. Un mes entero en el que se promocionará el producto local.

Esta acción se enmarca dentro del Plan de Sostenibilidad Turística "Más que Cinco Villas" y, para ofrecer mayor visibilidad a dichos productos y productores, se ha editado un catálogo con recetas realizadas con producto local.

En agosto, pera limonera

La pera es una fruta que puede comerse durante todo el año, si bien cada estación ofrece variedades diferentes. Los meses de verano son los propios de la pera limonera, también conocida como Doctor Jules Guyot. Se trata de una fruta que presenta una forma irregular y una piel lisa, muy fina y de un color verde claro que se vuelve amarillo cuando madura. Además de este color parecido al del limón, destacan multitud de puntitos negros sobre su piel que se extienden de forma uniforme por toda la pieza. También puede presentar zonas de color rojo debido a la acción del sol. La pulpa de esta pera es de color blanco y concentra tal cantidad de agua que convierte la jugosidad, muy acentuada, y que hace que la pera se deshaga en la boca y no precise apenas masticarla, en una de las características principales y propias de esta variedad. Su sabor es muy dulce, de ahí que sea una fruta tan apreciada. Su contenido en agua le confiere un poder refrescante muy apetecible para los meses de verano.

Nuestra Señora de los Ángeles, Eusebio de Vercelli, Esteban I, Sofía y Alfreda de Mercia.

FIESTA EN: Torralba de Ribota, Marcén y Badajín.

2

VIERNES

agosto

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

Lidia, Gamaliel, Nicodemus, Gustavo, Asprén, Hermelo, Marana y Cira.

FIESTA EN: Mesones de Isuela, Marcén, Sin, Aniés, Quinzano, Huerto, Laperdiguera.

3

SÁBADO

Juan María Vianney, Aristarco, Tertuliano, Perpetua y Violeta.

FIESTA EN: Abanto, Encinacorba, Aniés y Quinzano.

4

DOMINGO

septiembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Brizna Festival



Brizna es el festival de las artes de **Ayerbe** que cumple este año su cuarta edición. El Festival se construye en torno a las músicas más actuales, artes plásticas, visuales y escénicas, pero además nace con la intención de estar en contacto con el territorio, de contribuir a su visibilización y a potenciarlo a través de la cultura.

El Festival se propone como un espectáculo abierto, diverso y participativo de muestras artísticas que favorezcan al sector y a la ciudadanía en general, convirtiéndose en un espacio para el conocimiento y disfrute de diversas expresiones del arte. Todo ello enmarcado a 28 kilómetros de la capital oscense, pero en pleno Pirineo aragonés, en la falda del monte de San Miguel.

Se compone de diversos espacios creativos de acceso libre, talleres participativos, conciertos, murales, mercado de creadores... y un espacio para disfrutar de la gastronomía con food trucks, ofreciendo un servicio gastronómico completo a los visitantes con productos veganos, vegetarianos y para celiacos.

El entierro de la sardina

La localidad monegrina de **Villanueva de Sijena** celebra sus fiestas patronales mayores en honor a Santo Domingo y El Salvador durante los primeros días de agosto. El programa de fiestas está repleto de actos festivos para todas las edades que comienzan a mediodía con el tradicional chupinazo en el Ayuntamiento seguido de un buen remojón con agua y reparto de cerveza.

Uno de los actos principales es el "Entierro de la Sardina", que sirve para cerrar el programa de fiestas patronales. Comenzó en 1977 y ya es una tradición. En la madru-

Sabores del Alto Gállego

La iniciativa gastronómica "Sabores del Alto Gállego" surge de la colaboración de la Comarca del Alto Gállego con algunos productores locales para dar a conocer y poner en valor la oferta de sus productos. Durante los meses de julio y agosto se realizan visitas temáticas a los diferentes centros donde se elaboran estos productos tan característicos de este territorio altoaragonés.

Los propios productores explican todo el proceso de elaboración, dan a conocer sus instalaciones y ofrecen degustación de sus productos para probar las delicias con "denominación de origen" Alto Gállego.

En el programa gastronómico participan 6 productores locales que nos presentan su oferta a través de diversas temáticas como la posibilidad de catar algunas como vinos de Bodegas Bal Minuta en **Barbenuta** o las Cervezas Tensina de **Tramascastilla de Tena** y Borda en **Aineto**. También de degustar la Miel A Redolada de **Artosilla** o los Quesos de Elena, elaborados en **Biescas**, e incluso de recolectar huevos en la Granja del Bola de **Javierre del Obispo**.



gada de la última noche de fiestas, las calles de Villanueva de Sijena son el escenario donde pasean los vecinos y visitantes acompañados de la música de las charangas y de una sardina colgada de un palo o una caña. Con ella, los participantes se azotan entre sí repitiendo una tradición que se remonta a hace bastante tiempo.

Nuestra Señora de las Nieves, María la Mayor, Nuestra Señora de Ibiza, Osvaldo, Casiano y África.

FIESTA EN: Lécera y Villafeliche.

5

LUNES

Transfiguración del Señor, Salvador, Justo, Pastor, Felicísimo, Agapito y Berta.

FIESTA EN: Añón de Moncayo, Bujaraloz, Navardún, Vera de Moncayo, Sierra de Luna, Lafortunada, Estopiñán del Castillo, Belmonte de San José, Los Olmos y Samper de Calanda.

6

MARTES

Domingo, Justo, Pastor, Cayetano, Sixto II, Donato, Alberto de Sicilia, Mamés y Jordán.

FIESTA EN: Alarba, Calcena, Castiliscar, El Frago, Luesma, Marracos, Morata de Jiloca, Alcalá de Ebro y Velilla de Ebro, Santalecina, Villanueva de Sigena, Castillazuelo, Estopiñán del Castillo, Cedrillas y Manzanera.

7

MIÉRCOLES

Ciriaco, Domingo de Guzmán, Largo, Esmeragdo, Mirón y Marino.

8

JUEVES

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

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



Huesca vive San Lorenzo

La capital oscense celebra, durante la segunda semana de agosto, sus fiestas patronales en honor a San Lorenzo. Declaradas de Interés Turístico Nacional son una explosión de alegría y de participación que llena las calles de blanco y verde, luminoso atuendo festivo y aroma de albahaca. Su carácter popular y callejero, con las peñas como protagonistas, los más de 300 actos festivos, junto a la dimensión humana y acogedora de la ciudad, convierten a las fiestas de San Lorenzo de **Huesca** en una de las más atractivas citas del verano aragonés. La ciudad es un referente gastronómico de alto nivel.

Una de las enseñas laurentinas es la albahaca, una planta aromática que esparce su mentolado carácter por toda la ciudad. La albahaca presenta propiedades curativas como su acción en el sistema digestivo, nervioso, circulatorio y respiratorio, y se empleó en la cocina desde su condición de condimento de sabor

dulce, aroma cálido y color verde brillante.

Sus hojas se pueden usar frescas o secas. Las primeras son ideales para tortillas, huevos revueltos, pollo, pescados y langosta, mientras que las hojas secas son especiales para salsas, estofados, sopas y licuados. El sabor es bastante fuerte, por lo que conviene incorporarla al final de las preparaciones.

El cuchillo hace que pierda su color verde tan particular, por lo que lo mejor es cortarla con los dedos. Es deliciosa en carnes asadas y un acompañante especial en ensaladas de tomates. También se lleva muy bien con todo tipo de pastas y con la verdura, en general.

Hace más de 50 años que los pasteleros de Huesca decidieron dedicar un dulce especial para honrar a su patrón y así surgió el pan de San Lorenzo. Esta tradición se ha consolidado con los años y se ha convertido en un elemento imprescindible en las fiestas.

Mercado medieval nocturno en Bierge

Bierge regresa al pasado y se viste del medieval para acoger el XVIII Mercado Medieval Nocturno. Cita que reúne a casi medio centenar de artesanos que muestran una gran variedad de productos a los visitantes. El mercado con sus artesanos, agroalimentación, animación de calle, tronzatroncos, elaboración de jabón con caldero, taberna, talleres o visitas a la ermita son algunas de las actividades que los visitantes a la localidad oscense pueden disfrutar.

Organizado por la Asociación O' Batanar de Bierge, en colaboración con el Ayuntamiento y con muchos de los vecinos, el mercado noc-

turno cambia por unas horas la vida de Bierge. Los vecinos cuelgan pendones en sus balcones, que imitan los espectaculares escudos que aún se conservan en las fachadas muchas de las casas solariegas de la villa; durante todo el día las calles se cubren con toldos para proteger del sol a artesanos; y el visitante parece retroceder en el tiempo con la caída de la noche, cuando se encienden antorchas para iluminar las calles aledañas a la plaza Mayor, escenario natural del mercado, y en ese paseo se sorprende con el espectacular arco de laurel que adorna la portada de la capilla de San Lorenzo.

Justo, Rústico, Viator, Pastor, Román, Domiciano, Marceliano y Secundiano.

FIESTA EN: la ciudad de Huesca, que celebra sus tradicionales fiestas de San Lorenzo. También son fiestas en Alquézar, Parzán, Yebra de Basa, Castellote, Muniesa, Riodeva y Pozuel de Ariza.

9

VIERNES

Lorenzo, Diosdado, Paula, Asteria y Agatónica.

FIESTA EN: la ciudad de Huesca. También son fiestas en Alquézar, Parzán, Yebra de Basa, Castellote, Muniesa y Riodeva.

10

SÁBADO

Clara, Susana, Tiburcio, Rufino, Alejandro, Taurino, Gaugerico, Grau de Gallinero y Agilberta.

11

DOMINGO

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

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

15 DE AGOSTO

Aragón se viste de fiesta

El 15 de agosto Aragón estalla en fiestas. Muchas localidades de la Comunidad Autónoma viven sus días grandes en honor a un santo, a la tradición o a sus orígenes.

En **Calatayud** tienen lugar las fiestas en honor a San Roque, declaradas Fiestas de Interés Turístico Regional, que son los principales festejos de la localidad bilibilitana. El momento más destacado se vive en la madrugada del 15 al 16 de agosto cuando realizan una romería hasta la ermita de San Roque y la cofradía obsequia a los romeros con chocolate con bizcochos.

La localidad zaragozana de **Caspe** celebra estos días sus fiestas patronales también de San Roque. Cinco días cargados de intensas actividades para todos los públicos que concluyen con el tradicional baile de honor a las caspolinas una vez entrada la medianoche.

En **Calamocho**, ataviados con el tradicional traje blanco, la faja azul y el cachirulo rojo, cientos de calamochinos danzan de año en año por las calles del municipio para honrar a San Roque en su día grande. Esta costumbre, que se remonta a 1885, es también tradición en otros pueblos de la comarca del Jiloca, como **Ferreruela de Huerva**.

Valderrobres es otro municipio turolense que estalla en fiestas en la segunda quincena de agosto. **Tardienta** celebra una comida popular en honor de San Roque con la paella como auténtico

plato protagonista. **Andorra** y otros pueblos de su comarca celebran el 15 de agosto la ofrenda de panes benditos a la Virgen. En **Obón** reparten un guiso de carne de vaca. Los vecinos del barrio de San Roque de **Tosos** honran al santo e invitan a sus vecinos a una chocolatada acompañada de pastas artesanas que en las últimas ediciones continúa por la noche con una cena colectiva que preparan las mujeres del pueblo.

En **Labuerda**, municipio del Sobrarbe, las fiestas mayores se celebran el 16 de agosto y son también en honor a San Roque. Hay jotas, rondas musicales que llevan sus cánticos de casa en casa, diferentes verbenas, una carrera e incluso una cena popular que reúne a medio pueblo en la plaza Mayor de la localidad para poner el broche al que es, sin duda, el fin de semana más festivo del año en el calendario aragonés.

La localidad oscense de **Abizanda** celebra en la noche del 14 de agosto una cena de hermandad que dedica a Nuestra Señora de la Asunción. El menú tiene siempre como protagonista absoluta la carne de cordero a la brasa. De postre toman pasteles y melocotón con vino.

Ainzón celebra en estas fechas un concurso de ranchos o de migas. La cita gastronómica tiene como escenario las orillas del río Huecha o la «Huechada», como los lugareños denominan el río que discurre por buena parte de la comarca del Campo de Borja.

Fiestas Mayores en Moyuela

La localidad zaragozana de **Moyuela** celebra sus fiestas mayores, las festividades de la Virgen de la Asunción (o de la Cama), San Roque, y del Santo Ángel de la Guarda, patrón de la juventud. Las numerosas peñas representan el espíritu festivo de estos días, llenos de actos, espectáculos, dul-

zaineros, gigantes y cabezudos, deportes, carreras, juegos, verbenas, etc.

El inicio de las fiestas se anuncia con el tradicional bandeo de campanas. Como punto final la comida popular reúne de nuevo, con un sentido de hermandad a todo el pueblo, cerrando las fiestas.

Hilaria, Graciliano, Herculano, Fotino,
Aniceto, Porcairo y Felicísima.
FIESTA EN: Aguilón.

12

LUNES

Hipólito, Ponciano, Casiano, Wigberto,
Radegunda, Concordia, Centola
y Helena de Burgos.
FIESTA EN: San Lorenzo de Flumén. En
Mora de Rubielos se celebra la fiesta
mora.

13

MARTES

Maximiliano Kolbe, Anastasia, Tarsicio,
Eusebio, Calixto, Demétrio y Virginia.
FIESTA EN: Fuentes de Jiloca con comida
popular. También es fiesta en Aladrén,
Badules, María de Huerva, Bisimbre y
Valpalmas.

14

MIÉRCOLES

Asunción de la Virgen, Tarsicio, Alipio,
Arnulfo, Armelio, Apoleón y Ruperto.
FIESTA EN: Fiesta en Aragón. También
es fiesta en Alfamén, Alhama de Aragón,
El Burgo de Ebro, Balconchán, Castejón,
Piedrafita de Jaca, Beceite, Frías de
Albarracín y Urrea de Gaén.

15

JUEVES

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

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

Feria Gastronómica Transfronteriza

El tercer fin de semana de agosto **Canfranc Estación** se convierte en la capital gastronómica de la Jacetania con la celebración de la Feria Gastronómica Transfronteriza. Se dan cita más de 40 productores llegados desde Francia, Aragón, Asturias, Cataluña y La Rioja, que venden quesos, trufas, setas, patés, licores, sardinas, espárragos, panes, chocolates y repostería.

Durante su desarrollo se pueden degustar productos alimenticios y biológicos como quesos, repostería, cervezas artesanales, mieles, setas, chocolates...

Dentro de esta iniciativa también se lleva a cabo una nueva edición del concurso de tapas de Canfranc en el que participan una decena de establecimientos.

Leyenda de la Virgen de Cigüela

En los siglos VIII y IX, Torralba sufrió la invasión musulmana. Pero los mozárabes de **Torralba de Ribota**, aliados con las poblaciones vecinas de Aniñón, Cervera, Embid, Moros y Villarroya decidieron, alentados por una aparición de la Virgen de Cigüela, sacudirse del yugo musulmán.

Torralba celebra, durante el fin de semana, unas jornadas medievales con representación teatral cuyos actores son vecinos del lugar que personifican la "Leyenda de la Virgen de Cigüela". En esta recreación se teatraliza la aparición de la virgen a la población cristiana, animándoles a luchar. Organizan un mercado medieval con campamentos y combates medievales, exposición de armas, música y talleres. Y de colofón, el magnífico templo mudéjar de la villa.

Amante Festival

El Festival Amante nació en 2017 revolucionando el panorama aragonés de la música en directo. Es cultura, gastronomía, buen vino y música y va ya por su séptima edición. Durante tres días de agosto, **Borja** reúne el mejor indie-pop-rock del panorama nacional tomando como protagonistas los espacios más emblemáticos de la localidad, desarrollando así parte de las actividades en el núcleo urbano, convirtiendo el pueblo en un escenario

festivo perfecto. En esta cita participan algunas de las bandas más importantes del panorama 'indie' nacional y dj's que desarrollan su actividad musical en las salas más importantes de España, además de grupos autóctonos.

Junto a la oferta musical del Festival Amante se puede disfrutar de gastronomía, museos, enología, exposiciones... En definitiva, una cita en la que se involucra toda la ciudad y que cuenta con un público muy entregado.

TIEMPO DE TOMATE

El tomate se considera una fruta-hortaliza porque su aporte de azúcares simples es superior al de otras verduras. Se trata de un alimento versátil y fácil de combinar con una amplia variedad de alimentos y de hierbas aromáticas que podemos encontrar durante todo el año, aunque los de mejor calidad, sobre todo para ensalada, son los que se recolectan estos meses de verano. Si el tomate necesita madurar, se ha de conservar en un lugar fresco, pero no bajo la luz directa del sol. A menos que los tomates estén maduros del todo, no

se deben guardar en el frigorífico porque la temperatura fría no les deja madurar y afecta a su sabor. Cuando se quieren consumir, pero todavía están un poco verdes, un truco muy sencillo es colocarlos dentro de una bolsa de plástico cerrada. Así maduran con rapidez y en el frigorífico aguantan bien entre 6 y 8 días. También se pueden congelar, siempre que se lleve a cabo un escaldado y pelado previos. Con la congelación, pierden parte de su jugo, por lo que una vez descongelados es preferible cocinarlos.

Tomate de Zaragoza

El tomate de la huerta zaragozana tiene más aroma, sabor y pulpa que el de otras zonas debido a su lento crecimiento y a que se toma recién cogido. Principalmente se cultiva en las huertas de **Utebo**, **Montañana** y **Torres de Berrellén**, donde son famosos sus tomates enramados.



Roque de Montpellier, Esteban de Hungría, Tito, Diomedes y Serena.

16

VIERNES

agosto

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

Jacinto, Liberato, Isaac, Estratón, Mamés, Clara de Montefalco y Beatriz de Silva Meneses.

17

SÁBADO

Elena, Agapito, Firmino, Hermas, Floro, Lauro y Leticia.

FIESTA EN: Biescas, Murero, Sabiñán y Santa Eulalia de la Peña.

18

DOMINGO

septiembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Comer en el Alto Aragón

por Juan Barbacil Pérez de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Abundantes son las referencias bibliográficas en torno a la gastronomía oscense, desde las tradiciones hasta los recetarios pasando por ensayos que merece la pena releer pues siempre se encuentran reflexiones dignas de “masticar” y degustar una vez más.

Joaquín Coll, nacido en Lascellas y residente en Barbastro, en cuya vida cultural participó muy activamente, nos dejó, entre otros, su libro *Manjares del Somontano*, editado por La Val de Onsera. Joaquín Coll fue realizador en Radio Nacional de España y posteriormente en Radio Barbastro del programa *Rincón de los apetitos* y miembro del Centro de Estudios del Somontano, así como del Instituto Aragonés de Antropología. Por su pasión por la gastronomía, actuó como profesor y ponente invitado en numerosos congresos y convocatorias públicas, tanto dentro como fuera de Aragón. Fue coautor de numerosas publicaciones, sobre todo, especializadas en los sabores del Somontano. En los últimos tiempos se definía como «hortelano, poeta cuando se siente lúcido, e intenta servir a esta sociedad de la que ha recibido todo». Fue académico de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

La Institución Fernando el Católico, editó en el año 2000 y bajo la supervisión del estudioso Santiago Gómez Laguna, *Manual de repostería. Huesca 1804 - 1807. Memoria para los confiteros y medios para confitar y saber hacer pastelillos y turroneos de toda clase*. Una obra de Joaquín Gacén imprescindible para comprender la actual posición de liderazgo que en el mundo dulce mantiene la capital oscense y cuyo original se encuentra en la biblioteca pública de Huesca.

Igual de imprescindible resulta citar a otro oscense ilustre, José Manuel Porquet. En su larga trayectoria firmaría como crítico gastronómico con el pseudónimo de Barón de Regrustrán y, con el seudónimo de Carolina Urdués, en temas sociales. De entre sus libros de gastronomía resaltaremos *Comer en Huesca* editado en 1989 por la Diputación de Huesca. En 1985 *Cocina aragonesa*, con Antonio

Beltrán Martínez. Ediciones Oroel. En 1996 *La cocina de los valles pirenaicos aragoneses*. Colección Boira de Ibercaja. En 1997 *La cocina de las amas y los amos de casa*. Huesca.

José Antonio Adell Castán y Celedonio García Rodríguez publicaron cuatro deliciosos libritos, uno por cada estación del año, con el título *“Fiestas y tradiciones en el Alto Aragón”* en la Editorial Pirineo en el año 1998 y que guardo dedicados celosamente. Un auténtico estudio con abundantes recetas y que mes a mes nos detallan con gran precisión.

Con motivo del Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, y por encargo de su comité organizador, la Academia Aragonesa de Gastronomía publicó con Almozara Ediciones, *“La gastronomía en el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido”*. Obra coral en la que participaron, entre otros y además del que esto escribe, Manuel García Guatas, Francisco Albalá, Cristina Mallor, Javier García Antón, Ángel Luis González Vera y José Luis Acín Fanlo. Incluía la publicación una guía práctica de productos del Sobrarbe, los restaurantes de la zona, museos y centros de interpretación y las ferias y fiestas más importantes del año y del entorno del Parque Nacional.

Editado por el periódico *El Día de Aragón*, el releído tantas veces *“Breviario de los chilindrones”* que como apunta la solapa del libro *“bien podría titularse Elogio de lo Aragonés (desde México en la distancia)”*. Sin duda recoge entre otras, la mejor receta y mejor contada del pollo al chilindrón, o a la chilindrón, como mejor se prefiera nombrar.

Y hay que terminar, pero podríamos seguir hablando de literatura gastronómica oscense, con el ejemplar *“Cocina de los pirineos. Los secretos de las recetas tradicionales”* de la escritora de la Alta Garona Nanou Saint - Lèbe. Publicado en el 2000 y traducido por Punto Más. Una completa obra que trata por separado desde los vinos a las castañas, pasando por la leche, el queso o hasta los utensilios de cocina.

Magín, Juan Eudes, Julio, Mariano,
Sixto III y Luis.
FIESTA EN: Azuara, Litago, Velilla de
Jiloca y Villanueva de Huerva.

19

LUNES

Bernardo de Claravall, Leovigildo,
Cristóbal, Samuel y Filiberto.
FIESTA EN: Peralta de Alcofea, Secastilla,
Albarracín y Villar del Salz.

20

MARTES

Pío X, Privato, Bonoso, Maximiano,
Fidel y Ciriaca.
FIESTA EN: Los Fayos, Isuerre, Embid de
Ariza, El Frasno, Cubel, Codo, Montón,
Aranda de Moncayo, Castejón
de Valdejasa, Calmarza, Sádaba, Torralba
de los Frailes, Valtorres, Used y Peralta
de Alcofea. Fiestas patronales en Se-
castilla que se celebran con el consumo
de rosquillas, bizcochadas, pestillos de
calabaza y almendra, crespillos y brazos
de gitano. También es fiesta mayor en
Laspaúles.

21

MIÉRCOLES

María Reina, Timoteo, Sinforiano,
Filiberto, Fabriciano y Antusa.
FIESTA EN: Tauste, Tosos e Híjar.

22

JUEVES

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

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Fiestas en Retascón

Retascón celebra sus fiestas en agosto, en honor a San Bartolomé, donde los vecinos y visitantes disfrutan alrededor de la gastronomía. Se suele realizar un recorrido por las peñas del pueblo, donde se invita a comer y a beber a todo el mundo.

Durante uno de los días festivos, elegido por la comisión de fiestas, se realiza una merienda popular. Todo aquel que lo desea puede acercarse a Retascón y degustar un bocadillo de longaniza con una patata asada. Es la merienda típica de este pueblo y atrae a muchos curiosos de otras localidades de la comarca.

Baile del roscón

Una de las tradiciones más arraigadas de la fiesta de San Bartolomé de **Borja** es el denominado Baile del Roscón que consiste en el traslado de un gran roscón que, posteriormente se coloca en la peana procesional del santo, desde la casa de los mayordomos a la iglesia. Se inicia con la salida de los danzantes, desde la casa consistorial, acompañados por los gigantes y la Banda de Música de la Agrupación Musical Borjana. A lo largo del recorrido, los danzantes bailan el llamado pasacalles.

Al llegar al templo, y tras entregar el roscón, da comienzo la celebración eucarística presidida por el párroco, a la que asisten la mayor parte de los miembros de la corporación municipal.

Migas en mano y vino en teja

Romanos celebra el 26 de agosto con motivo de la festividad de San Bartolomé la fiesta de las migas y el vino en teja. El acto principal de los festejos consiste en la elaboración y reparto masivo de migas y vino, utilizando elementos de tradición medieval como el almud, la teja, la caldera de cinc y los carretillos.

El ritual de la preparación de las migas en caldera de cinc da paso a su reparto por los migueros ayudados por los carretillos y la degustación del vino con la teja más antigua del pueblo.



Fiesta del Cordero en Cerler

Aramón Cerler rinde homenaje a la figura del ganadero en su tradicional cita gastronómica de la Fiesta del Cordero. Esta jornada tiene como objetivo dar a conocer la importancia de la ganadería para el mantenimiento de las pistas de esquí y de la montaña en general.

Durante la celebración se asan varias decenas de corderos de Ternasco de Aragón al espeto durante casi cinco horas. En total, 300 raciones del mejor sabor para todos aquellos que quieran participar en esta fiesta ya tradicional. La jornada se acompaña de múltiples actividades, como juegos tradicionales para niños y mayores, un mercadillo de productos artesanos del valle de Benasque, excursiones guiadas, taller de pequeños gigantes y música en directo.



Rosa de Lima, Nuestra Señora del Mar, Felipe Benicio, Zaqueo, Ovidio, Riquilda, Donvina y Teomila.

FIESTA EN: Fórnolos, La Mata de los Olmos, El Pobo de la Sierra, Santa Eulalia del Campo, Val de San Martín y Vierlas.

23

VIERNES

agosto

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

Bartolomé, Nuestra Señora de la Fuente de la Salud, Ptolomeo, Patricio, Aurea y Ebba.

FIESTA EN: Nonaspe, Chisagüés, Boltaña, Capella, Isábena, Sesué, Cañizar del Olivar, Cortes de Aragón, Zuera, Adahuesca y Borja.

24

SÁBADO

Luis Rey de Francia, José de Calasanz, Geroncio, Ginés, Patricia y Lucila.

FIESTA EN: Calatorao.

25

DOMINGO

septiembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic



Cipotegato: protagonista de las fiestas de Tarazona

El Cipotegato, declarado Fiesta de Interés Turístico Nacional, abre las fiestas patronales de **Tarazona** en honor a San Atilano. Cada 27 de agosto, el personaje festivo más popular de la localidad y protagonista de las fiestas, vuelve a las calles de Tarazona. A las 12 del mediodía el arlequín multicolor sale de la puerta del Ayuntamiento ante una plaza repleta de gente, bajo una gran lluvia de kilos de tomates.

La música llena de alegría las calles con bailes, conciertos, jotas, verbenas y orquestas. Los más tradicionales podrán disfrutar de la Ofrenda de Flores y Frutos, la misa, la procesión y los actos taurinos. Asimismo, se organizan numerosas actividades infantiles, como talleres, hinchables y juegos. Y, para todos los públicos: gigantes y cabezudos, un gran baño de espuma, un espectáculo de magia y comidas populares, entre otros.

Festa de la coqueta y Tapas Benabarre Sabor

A finales de agosto llega la Festa de la Coqueta y Tapas Benabarre Sabor en la que será su 19ª edición. La cita gastronómica pone en valor calidad y variedad tanto en producto como en el buen hacer de la restauración local.

Pan, manteca, caldo, azúcar, sal, anís en grano, canela y pimienta. Los ingredientes de la coqueta se mezclan para dar sabor a un producto cárnico típico de **Benabarre** y que, desde 2003, tiene su propia fiesta en el calendario local. La fiesta se rodea de otros eventos culturales para animar

una jornada festiva y de promoción de la gastronomía local.

Alrededor de 3.000 raciones de coquetas se repartirán gratuitamente durante la XIX Festa de la Coqueta que se celebra en Benabarre. El reparto de las coquetas o tortetas, producto tradicional del mondongo, pondrá el colofón a la degustación del alrededor de 4.000 tapas elaboradas con productos de la marca «Benabarre Sabor», que pondrán a la venta los siete restaurantes participantes en este sabroso evento gastronómico.

Mercado medieval de las tres culturas

Jaca se traslada a la época medieval la última semana del mes de agosto. La localidad oscense acoge el Mercado medieval de las tres culturas, evento que se encuadra en el programa de actividades del Festival Internacional en el Camino de Santiago.

El mercado traslada el casco histórico de Jaca a la época medieval, recreando la convivencia entre las tres culturas —cristiana, hebrea y musulmana— con actividades específicas para todos los públicos. Salvas de cañones en el campamento y un desfile inaugural serán el punto de partida para tres días en los que el medioevo volverá a las calles de Jaca. Hay juglares, acro-

bacias, música, pero también personajes fantásticos, teatro y animaciones, bailes y combates, rondas musicales con los trovadores, títeres y animaciones infantiles, pasacalles con marionetas gigantes y, cuando llegue la noche, el momento del misterio con cuentos y espectáculos de fuego...

El mercado, con más de 100 puestos de alimentación y artesanía, cerca de 200 espectáculos, talleres de oficios antiguos y un campamento medieval, recuerda la incesante actividad mercantil que hubo en la ruta jacobea, creando importantes centros económicos en las localidades más importantes del Camino.

Adrián, Vitores, Teresa de Jornet,
Ceferino, Víctor, Irineo, Balduino
y Cesáreo de Arles.

26

LUNES

Mónica, Margarita, Licinio, Cesáreo,
Siagro y Roldán.
FIESTA EN: Nuévalos, Torrijo de la Ca-
ñada, Biscarrués, Lupiñén, San Juan de
Plan, Sesué, Bolea, Almunia de San Juan,
Cantavieja, Monreal del Campo, Perale-
jos, Torrevelilla y Torrijo del Campo.
Hoy merienda popular en Retascón a
base de longaniza y patatas asadas.
Cipotegato en Tarazona.

27

MARTES

Agustín, Hermes, Cayo, Pelagio, Antés,
Moisés, Viviano, Clemente, Gerlinda
y Adelina.
FIESTA EN: Bujaraloz, Clarés de Ribota,
Cosuenda, Gallocanta, La Puebla de
Albortón, Valdehorna.

28

MIÉRCOLES

Adolfo, Martirio de Juan Bautista, Sabina,
Hipacio, Mederico, Sebbo, Basilia
y Cándida.
FIESTA EN: Botorrita, Luceni, Mezalocha,
Plenas, Almuniente, San Agustín
y Almochuel.

29

JUEVES

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

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

FERMA Gourmet

En FERMA Gourmet, la Feria Regional de Barbastro, se dan cita la huerta de **Barbastro**, del Somontano y el sector agroalimentario y que a finales de agosto celebra su sexagésimo tercera edición.

Una de sus actividades centrales es la Muestra de frutas y hortalizas en la Plaza del Mercado de Barbastro, en la que hortelanos de la comarca y alrededores exponen los ejemplares más suculentos de sus huertas. También se puede disfrutar de talleres, showcooking y catas en “La Despensa de Barbastro Somontano” para todos los públicos.



Día del Traje Ansoano

Ansó celebra el Día del Traje Ansoano el último domingo del mes de agosto, celebración que se remonta al año 1971 y que está reconocida como de Interés Turístico Nacional. Folclore, mercado artesanal y, sobre todo, reconocimiento a un traje y un pueblo que han sabido mantener su tradición y riqueza cultural.

Los actos de la celebración de la 53 edición de este día arrancan a las 9 de la mañana en la Fuente Alta, donde los visitantes serán recibidos con un desayuno a base de migas y vino. Los actos continúan con la escenificación de las costumbres típicas del pueblo por parte de los vecinos ataviados con los trajes tradicionales.

Birragoza

Vuelve el Festival de Cerveza Artesana de **Zaragoza** el último fin de semana del mes de agosto. Birragoza se ha convertido en un referente gastronómico en el final del verano zaragozano, un festival que dinamiza el barrio de la Madalena durante el fin de semana, otorgándole visibilidad y que está organizado por Cervezas LupuluS y el Ayuntamiento de Zaragoza a través del servicio de cultura.

El Centro de Historias acoge Birragoza en la capital aragonesa en el que se muestran más de 100 referencias cerveceras de una veintena de marcas artesanas aragonesas, españolas e internacionales. Los propios elaboradores sirven las cervezas, explicando a los amantes de la cerveza artesana sus características y modo de elaboración. Además de los stands cerveceros se pueden encontrar actuaciones musicales en vivo y actividades relacionadas con la cerveza artesanal, foodtrucks y música.



Tecla, Arsenio, Félix, Adauto, Pamaquío,
Fantino, Fiacrio, Gaudencia e Ingrid.
FIESTA EN: Ambel, Fuentes de Ebro,
Velilla de Jiloca y Formigales.

30

VIERNES

Ramón Nonato, Aristides, Optato,
Vicente, Sabina, Cristeta, Rufina, Ammia
y Cutburga.

FIESTA EN: Azlor, Ballobar, Bisaurri,
Blecuá, Lascasas, Plasencia del Monte,
Albero Bajo, Báguena, Calomarde,
Crivillén.

31

SÁBADO

Gil Abad, Licerio, Egidio, Lupo, Donato,
Félix, Terenciano, Vicente, Leto, Arturo,
José y Ana.

FIESTA EN: Letux, Lobera de Onsella,
Los Pintanos, Piedratjada, Tierga, Lagu-
narrota, Somanes, Plasencia del Monte,
Hospital de Tella y Cuevas Labradas.
Y en Ruesca.

1

DOMINGO

agosto

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

septiembre

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

ENOTURISMO



Fiesta de la vendimia, Cariñena (Zaragoza).

En Aragón se ha constituido la marca “Enoturismo Aragón”, que engloba las cuatro rutas turísticas del vino existentes en todo Aragón: Somontano, Garnacha Campo de Borja, Cariñena y Calatayud.



turismo
sostenible



09

septiembre

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

agosto

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

octubre

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

Feria Ganadera de Mosqueruela

El primer fin de semana de septiembre se retoma en **Mosqueruela** la celebración de la feria. Esta tiene como temática central la ganadería, pero la acompañan la feria comercial y medieval además de los diferentes actos festivos que se extienden a lo largo del fin de semana, aunando lo lúdico con lo comercial.

Originalmente se celebraba para la Virgen de agosto, a partir de un privilegio otorgado en 1366 por el rey Pedro IV. En la Feria Ganadera se exponen ganado vacuno, ovino, caprino, aviar y equino, y se rinde homenaje a la tradición ganadera que acompaña a la población desde sus orígenes. En la Feria Comercial se podrán encontrar productos tanto de alimentación, como ropa o calzado, material ganadero, juguetes, etc. En la Feria Medieval además de encontrarse puestos para comprar artesanías también se podrán realizar talleres participativos como el de cañizo, de esparto, del escobero o del bogatero.



Feriar Ejea

Para celebrar las Fiestas de la Virgen de la Oliva, la localidad cincovillesa de **Ejea de los Caballeros** organiza una nueva edición de Feriar Ejea, la decana de las ferias organizadas en Ejea, pues su primera edición se celebró en 1994. La feria se ubica en su lugar habitual, el final de la Avenida Coscolluela y allí se puede encontrar una gran cantidad de expositores de alimentación de calidad, artesanía y mundo del niño.



Expoferia de Sobrarbe

A principios de septiembre, el Castillo de **Aínsa** acoge la Expo-Feria de Sobrarbe, rescatada de la época medieval por el Ayuntamiento de Aínsa y un grupo de emprendedores locales, que cuenta con jornadas ganaderas, expositores vinculados a la producción agroalimentaria, la artesanía, el turismo o la automoción. A ello hay que sumar concursos, subastas, comida-subasta y degustaciones de productos de cercanía. Con más de 30 años de antigüedad, su principal objetivo es la promoción de la ternera de raza pirenaica.

Feria de Valderrobres

Valderrobres comienza el mes celebrando su Feria de Septiembre. La capital de la comarca del Matarraña prepara su tradicional mercadillo que recorre las calles del municipio durante todo el fin de semana. También se puede disfrutar de la música, rutas por la zona, exhibiciones y atracciones para los más pequeños.

Antolín, Brocardo, Elpidio, Filadelfo,
Menalipo, Raquel, Ingrid, Calixta.
FIESTA EN: Longares, Ortila, Monflorite,
Tella, Aniés, Camañas y Calomarde.

2

LUNES

Gregorio Magno, Sándalo, Aristeo, Febes,
Eufemia, Erasma, Dorotea y Basilisa.
FIESTA EN: Ortila, Monflorite, Tella,
Aniés, Camañas y Calomarde.

3

MARTES

Rosalía de Palermo, Marino, Nuestra
Señora de la Consolación, Moisés,
Bonifacio I, Rufino y Cándida.
FIESTA EN: Aguarón, Ejea de los Caballe-
ros, Torrelapaja y Ontinar del Salz.

4

MIÉRCOLES

Sancho, Rómulo, Lorenzo Justiniano,
Victorino, Bertino, Eudosio y Obdulia.
FIESTA EN: Codos, Barbastro y
Rubielos de la Cérica.

5

JUEVES

septiembre

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

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

“Saborea Magallón”

Magallón celebra la séptima edición de la Feria del vino y del aceite “Saborea Magallón”, una muestra agroalimentaria que pone en el escaparate el vino y los aceites de la localidad y que pretende poner en valor los productos de la zona e impulsar la economía local.

La feria cuenta con stands de las bodegas y almazaras de la zona que realizarán catas para el público asistente, con sorteo de productos. Además de una zona infantil con hinchables y juegos en el Espacio Goya para que grandes y pequeños puedan disfrutar de una jornada rodeados de productos locales de gran calidad en un ambiente de distensión y entretenimiento. Es una iniciativa del Ayuntamiento que, en estrecha colaboración con bodegas y almazaras, pretende poner en valor los dos productos más genuinos de Magallón.



Gastromuro

La Asociación de Vecinos del Barrio del Entremuro de **Barbastro** organiza en septiembre la celebración de sus fiestas patronales en honor al Santo Cristo de los Milagros. Uno de sus actos principales es el certamen gastronómico **Gastromuro** que cumple más de 40 años.

Se trata de un concurso gastronómico de cocina aragonesa “Gastromuro” y también organizan una edición de certamen infantil “Gastromenudo” en la plaza de la Candelera, en el barrio del Entremuro. Las bases del concurso recogen que se pueden presentar primeros y segundos platos, postres y caldos. El certamen gastronómico persigue la protección y promoción de la cocina tradicional aragonesa.

Concurso de ganado “Villa de Sallent”

Sallent de Gállego celebra su tradicional Concurso-Exposición de Ganado “Villa de Sallent”. La actividad ganadera de estas montañas se completaba ya antaño con las ferias de ganado que se celebraban cuando bajaban los animales del puerto antes de empezar el invierno. La feria de Sallent era la primera de cuantas se organizaban en la Comarca del Alto Gállego.

La feria cuenta con la exposición y muestra de ganado de vacuno, ovino y caprino en el recinto ferial y con puestos de artesanía y alimentación. Por la mañana comienza el concurso-exposición de ganado, que será valorado por un jurado, y por la tarde, se celebra el acto de entrega de los premios del Concurso-Exposición de ganado, en todas las categorías.

Calatayud de feria

Calatayud celebra las fiestas en honor a la Virgen de la Peña. La capital bilbilitana organiza su tradicional Feria de Muestras de Calatayud que, aunque de carácter generalista, en la feria siempre están presentes los mejores alimentos y exponentes de la gastronomía aragonesa, además de otros muchos productos como maquinaria, automóviles, moda, muebles... Durante su celebración se cuenta con un amplio programa de actividades dinamizadoras que completan las propuestas de ocio. Se celebran talleres para niños y de emprendimiento, concursos de escaparates y sorteo de regalos, además de catas de vino.

El paseo de San Nicolás de Francia de Calatayud se llena de ajos en el mes de septiembre desde hace más de 60 años con la Feria del Ajo. La exposición comercial tiene lugar coincidiendo con las fiestas de la Virgen de la Peña de esta ciudad. Aunque en la feria se dan cita ajeros de otras localidades de la provincia (Alpartir, Ricla o Bardallur) y de fuera de Aragón (el municipio navarro de Corella), los productores de Arándiga, que cada año cosechan en torno a 100.000 kilos de ajo, son los auténticos protagonistas.



Zacarías, Juan de Ribera, Onesforo,
Petronio, Manuseto y Eleuterio.

FIESTA EN: Utrillas.

6

VIERNES

Regina, Evorcio, Augustal, Pánfilo,
Nemorio, Clodovaldo, Judit, Analberta y
Carísima.

FIESTA EN: Salvatierra de Esca,
Munébrega, Tamarite de Litera, Fuentes
Claras, Villafranca del Campo y Vinaceite.
La Almunia de Doña Godina festejará
su tradicional Romería a la ermita de
Cabañas y el Danze.

7

SÁBADO

Natividad de María, Gracia, Nuria, Nues-
tra Señora de Covadonga, Adrián, Sergio
I, Néstor y Adela.

FIESTA EN: Luna, Pradilla de Ebro y
Rañín.

8

DOMINGO

septiembre

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

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

La uva garnacha

por Juan Cacho Palomar de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Durante los últimos años hemos asistido a un cambio en la opinión de los prescriptores del vino y de los consumidores en relación al vino de garnacha, que ha pasado de ser considerado de baja calidad a estar en lo más alto de su escala. Esto se ha debido a dos razones bien diferentes: al cambio en la tecnología de vinificación y a la gran versatilidad de estas uvas.

Tradicionalmente las uvas tintas de garnacha se recolectaban muy maduras, con contenidos en azúcar altos y en la bodega se mantenían en maceración durante largo tiempo. De esta forma se obtenían vinos alcohólicos, astringentes, algo ardientes y con mucho cuerpo y color. Vinos ideales para mezclas, pero no como variedades embotellados.

A día de hoy se vendimia en el momento óptimo de maduración y las maceraciones son las justas para extraer de los hollejos los precursores de aromas y los compuestos polifenólicos responsables del color y la estructura. De esta forma se obtienen vinos tintos con un color rojo púrpura muy bonito, aromas a frutos rojos y a flores, cuerpo medio y alto grado alcohólico, que pueden envejecer bien en barrica. Los vinos rosados, de calidad altísima, son muy aromáticos, con aromas a bayas del bosque y un sabor que recuerda al algodón rosa de las ferias y un pos-gusto largo y ácido. Los vinos blancos, no muy conocidos, son singulares, de intensidad aro-

mática media- alta, frescos florales y frutales, dependiendo de la levadura de fermentación.

La versatilidad de las uvas garnacha se debe a su gran variedad, pues tenemos no sólo la super conocida garnacha tinta sino también la tintorera, la gris y la blanca.

La historia de estas variedades es curiosa. La tintorera surgió por el deseo de un técnico francés Luis Bouchet de mejorar los vinos del Midi francés, elaborados con la variedad de uva aramón y que conducían a vinos con muy poco grado y color. Para ello cruzó la variedad aramón con la teinturier du Cher obteniendo la denominada petit bouchet, que aunque mejoró el color del vino siguió siendo de baja calidad. El hijo de Bouchet, Henri, cruzó esta uva con la garnacha tinta, obteniendo la actual garnacha tintorera también llamada Alicante-bouchet.

La garnacha blanca y la gris surgieron por mutación de la garnacha tinta.

Con todas estas variedades se pueden encontrar en el mercado vinos monovarietales, aunque cada día con más frecuencia las bodegas comercializan vinos mezcla con los de otras variedades, buscando una mayor complejidad aromática y gustativa. También hay una tendencia a que los vinos sean ligeros, con menos cuerpo, grado y color, sobre todo en los rosados.



Nuestra Señora de Aránzazu, Nuestra Señora del Claustro, Santa María de la Cabeza, Pedro Claver, Gorgonio, Rufino, Rufiniano, Felicia y Anastasia.

FIESTA EN: Alagón, Alfajarín, Almonacid de la Sierra, Ateca, Azuara, Berdejo, Bureta, Calatayud, Cinco Olivas, Farlete, Gelsa, Herrera de los Navarros, Jaulín, La Joyosa, Leciniena, Luesia, Tobed, Tabuenca, Uncastillo, Muel, Bentué de Rasal, Castejón del Puente, Arascués, Sabayés, Nocito.

9

LUNES

Nicolás de Tolentino, Teodoro y Cándida.

FIESTA EN: Trasmoz, Sisamón, Almu-dévar, Borau, Gurrea de Gállego, Ibieca, Plan, Villanúa, Alcalá de la Selva, Alcañiz, Aliaga, Andorra, Ejulve, Estercuel, Montalbán, Valdealgorfa.

10

MARTES

Nuestra Señora de las Viñas, María de la Cabeza, Proto, Jacinto, Emiliano y Teodora Alejandrina.

FIESTA EN: Bordalba, Maella y Nombrevilla.

11

MIÉRCOLES

Dulce Nombre de María, Guido, Leoncio, Taciano, Macedonio y Pedro de Tarentasia.

FIESTA EN: Plasencia de Jalón y Torrijo de la Cañada.

12

JUEVES

septiembre

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

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Feria del Jamón de Teruel

En septiembre no puede faltar una de las citas más esperadas en **Teruel**, la Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad que este año cumple su XL edición. La feria arranca con el concurso de calidad de donde saldrán el mejor Jamón y la mejor Paleta DO Teruel, y esa misma tarde se lleva a cabo el “túnel del sabor”, donde se podrán degustar, saborear y puntuar los Jamones de Teruel y Paletas de Teruel presentados al Concurso de Calidad celebrado esa misma mañana. Entre todos los participantes se sorteará un Jamón DOP de Teruel.

Uno de los actos ya clásicos de este certamen es el concurso de cortadores de Jamón de Teruel, uno de los más prestigiosos de España. Durante el

concurso los asistentes tienen la oportunidad de degustar Jamón Denominación de Origen Teruel ya

que se reparten entre el público más de 80 kilos de pernil. Por tercer año consecutivo, la DOP de Teruel organiza el Encuentro Empresarial de Charcuteros como una de las actividades principales de la Feria del Jamón.

Además, se impartirán varios talleres relacionados con diferentes productos gastronómicos y otros talleres más específicos y dirigidos a profesionales.



Concurso Provincial de Tapas Jamón de Teruel

Paralelamente a la feria, se celebra también la XXII edición del Concurso de Tapas Jamón de Teruel con el objetivo de promocionar este excelente producto fuera de la provincia y en el que participan medio centenar de establecimientos de toda la provincia. Cada edición del concurso está siguiendo con su dinámica de tematizar el concurso con recursos y motores de la provincia, como han sido el mundo de la minería o los sanitarios.

El precio de las tapas suele rondar los dos euros. Los establecimientos participantes tienen que preparar dos modalidades de tapas siendo, al menos en una de ellas, el Jamón de Teruel el ingrediente principal, aunque también se pueden encontrar otros productos propios de la gastronomía turolense. Se valora la creatividad e imaginación de las elaboraciones, así como la presentación, innovación, gusto, sabor y composición.

Jamón de Teruel con D.O.

El jamón con Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel es garantía de calidad. La certificación es sinónimo de seguridad y calidad alimentaria. Es la mejor muestra de que los jamones se preparan, producen y procesan conforme a los requisitos exigidos en el propio pliego de condiciones.

El peso debe ser superior o igual a 7Kg con una curación a una altitud igual o superior a 800 metros. Toda su elaboración se ha llevado a cabo en la provincia de Teruel. La forma es alargada, perfilada y redondeada en sus bordes conservando la pata. De color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular. Sabor delicado, muy agradable y poco salado por

el mínimo contenido en sal en el proceso que se efectúa por apilado de las piezas con la sal seca y a temperaturas muy bajas. La duración mínima de todo el proceso de elaboración es de 60 semanas.

Procede exclusivamente de las razas Landrace, Large White o cruce de ambas (línea madre), y Duroc (línea padre) que se alimentan principalmente con cereales cultivados en los campos de Teruel y en provincias limítrofes que les proporcionan una alimentación sana y natural.

¿Cómo reconocer un Jamón DO Teruel? Tiene una vitola numerada, conservación de la pezuña, estrella al fuego marcada en la corteza posterior del jamón y un código de trazabilidad con los datos de origen del pernil.

Juan Crisóstomo, Elogio, Amado, Maurillo, Ligorio y Venerio.

FIESTA EN: Graus y Cimballa.

13

VIERNES

Exaltación de la Santa Cruz, Crescencio, Rósula y Salustia.

FIESTA EN: Cariñena, Malón, Novallas, Alcorisa, Báuena y Olba.

14

SÁBADO

Nuestra Señora de los Dolores, Nuestra Señora del Mar, Aicardo, Emilio, Nicomedes y Catalina de Génova.

FIESTA EN: Ainzón, Ariza, Cabolafuente, Cadrete, Calatorao, Magallón, Remolinos, Belchite, Cabañas de Ebro, Lagata, Campillo, Olvés y Sabiñán.

15

DOMINGO

septiembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

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

Fiesta de la vendimia en Ainzón

Cada 15 de septiembre la Denominación de Origen Protegida Campo de Borja recupera la tradicional celebración de la Fiesta de la Vendimia en **Ainzón**, un acto que marca simbólicamente el inicio de la campaña de recogida de la uva.

Originariamente era una fiesta popular, pero desde hace años adquirió carácter institucional. La organiza el Consejo Regulador de la DOP Campo de Borja, que tiene su sede en la localidad, en colaboración con el ayuntamiento. Se celebra coincidiendo con las fiestas en honor al Santo Cristo de la Capilla. La jornada comienza con la recepción de autoridades e invitados en la plaza Mayor y la imposición de la banda a la Reina de la Vendimia. Tras la misa baturra, se realiza el acto de exaltación del vino y pisado de las uvas para la extracción del primer mosto. Luego hay un aperitivo popular ofrecido por el ayuntamiento y degustación de vinos de las bodegas de la DOP Campo de Borja.



Degustar el vino

Degustar un vino en una copa adecuada aumenta el grado de satisfacción que proporciona ese vino. Hay que elegir una copa que se estreche en la parte superior, para que el vino pueda desplegar sus aromas. Para apreciar el color se recomienda que sea de cristal lo más fino posible, liso y transparente, cuyo pie sea lo suficientemente largo como para que se la pueda sostener sin tocar el cáliz. En el momento de servir el vino, si éste es tinto, la copa sólo se llena dos tercios de su capacidad y si es blanco, un poco menos, para que no aumente la temperatura del vino en la copa.



La puesta de la cubeta en Lalueza

Lalueza comienza sus fiestas en septiembre con la tradicional puesta de la cubeta. La actividad, de larga tradición, es un símbolo de hospitalidad. De hecho, consiste en colocar un tonel de vino en el centro del municipio, junto al pabellón polideportivo, al alcance de vecinos y visitantes. La jornada inaugural incluye, además, una cena popular. También es tradicional la ronda de los quintos a las mozas solteras recogiendo dulces que, por la noche, en el descanso del baile, se reparten entre los vecinos.

Feria de la Fruta del Valle del Manubles



En septiembre se celebra la VII edición de la Feria de la fruta del Valle del Manubles. Se trata de una de las ferias emblemáticas en la **Comarca de Calatayud** que intenta poner en valor a los productores y a la cultura rural de los pueblos de la comarca. Es una feria itinerante, cada año cambia de ubicación por las localidades del valle zaragozano.

Durante la feria se puede visitar el mercado agroalimentario y artesanal, se organizan mesas redondas sobre proyectos frutícolas, transformación agroalimentaria y propuestas de restauración tras el incendio y catas dirigidas de productos agroalimentarios. También hay actividades para toda la familia.

Cornelio, Eufemia, Cipriano, Geminiano, Rogelio, Servideo, Abundancio, Lucía y Edita.

1898. Nace la pianista zaragozana Pilar Bayona.

16

LUNES

Roberto Belarmino, Lamberto, Pedro de Arbués, Alberto de Jerusalén y Paloma.

FIESTA EN: Undués de Lerda, Alloza, Rubielos de Mora, Sarrión y Valbona.

17

MARTES

Sofía, José Cupertino, Juan Macías, Metodío, Ferreol e Irene.

FIESTA EN: Épila, Mequinenza, Sisamón, Zuera, Anión y Lalueza.

18

MIÉRCOLES

Jenaro, Eutiquio, Acucio, Nilo, Pomposa, Constanca, Susana y María de Cervelló.

FIESTA EN: Sisamón y Lalueza. Día de la Vendimia en Cosuenda.

19

JUEVES

septiembre

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

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

La patata, protagonista en Cella

El tercer fin de semana de septiembre es tiempo de patatas en la localidad turolense de **Cella**, que celebra su ya famosa Feria de la Patata. Se trata de una cita popular que se puso en marcha para potenciar el conocimiento de este tubérculo, dado que en la zona se produce una patata de gran calidad y en cantidad (en torno a 3.000 toneladas), y que se ha convertido en prácticamente una tradición que cada año congrega a un mayor número de visitantes.

El certamen también dedica un importante espacio de ocio y de gastronomía. El programa de actos, además de solicitar la colaboración de voluntarios para pelar, lavar y cortar patatas, incluye actos muy diversos, todos ellos relacionados con este producto tan apreciado en la cocina. Entre ellos se encuentra la degustación de tortilla de patata y el concurso de cocina en torno a este ingrediente imprescindible.



Feria de agroecología y productos de proximidad

La localidad oscense de **Loporzano** celebra las Jornadas de Agroecología y la Feria de producto de proximidad. La ermita del Viñedo de Castil-sabás es el escenario de estas jornadas organizadas por el Ayuntamiento de Loporzano con la colaboración de la Comarca Hoya de Huesca.

La Feria de Producto de Proximidad cuenta con una veintena de expositores que muestran productos y artículos de alfarería, joyería artesanal, hortalizas, frutas, embutidos, quesos, miel, etcétera. Por su parte las Jornadas de Agroecología combinan el testimonio de productores locales sobre su experiencia con intervenciones de investigadores y expertos para ver cómo lo que consumimos afecta a la salud, al tejido socioeconómico y al medio ambiente.

Mercados tradicionales aragoneses

A mediados de septiembre, **Sediles** organiza el Mercado Tradicional Aragonés, en el que se reivindica, entre otras cosas, que el consumidor pague el precio justo de los productos ya que se eliminan los costes de las empresas intermediarias.

Para complementar y recalcar que el día de mercado era una jornada especial y de fiesta para todo el pueblo, se llevan a cabo talleres, catas y actuaciones musicales que ensalzan el folclore y la cultura aragonesa, además de juegos, concursos y una muestra gastronómica.

La plaza Mayor de **Alquézar** acoge, como lo hacía en los siglos XVI, XVII y XVIII, el tradicional mercado de la localidad. Se renuevan y amplían los puestos expositivos y se cuenta con la presencia de artesanos y productores de la provincia de Huesca y de todo Aragón, así como de otras comunidades autónomas.

Todo el que se acerque puede adquirir productos de la huerta, quesos, embutidos artesanos, vinos y licores, aceites, cosmética natural, cerveza artesana, chocolate, especias, jabón, etc. También se celebra una muestra ganadera con la presencia de ovejas, cabras, conejos, gallinas y otras aves.

Feria ganadera de Cantavieja

Cantavieja celebra la feria agrícola y ganadera el tercer fin de semana de septiembre. Un evento de gran relevancia económica y social para la localidad con una antigüedad de más de un siglo. La feria comienza con la llegada de los animales y una exhibición ganadera, y el momento cumbre tiene lugar el domingo, con la subasta nacional de animales.



Imelda, Andrés Kim, Eustaquio, Pablo Chong, Prisco, Agapito, Fausta, Felipa y Teopista.

FIESTA EN: Lanaja y Laspuña. Ferias y Fiestas en Borja, Torralbilla y Val de San Martín.

20

VIERNES

Mateo, Jonás, Melecio, Pánfilo, Alejandro, Isacio e Ifigenia.

FIESTA EN: Tauste

21

SÁBADO

Mauricio, Félix I, Santino, Florencio de Saumur, Maurón, Digna, Emérita, Iraides y Salaberga.

FIESTA EN: San Mateo de Gállego y Monzón.

22

DOMINGO

septiembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

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



DOP Cariñena celebra su día grande

Cariñena celebra la 58 edición de la Fiesta de la Vendimia, el día grande de la Denominación de Origen Protegida Cariñena, todo un acontecimiento declarado de Interés Turístico de Aragón desde el año 2016. La Fuente de la Mora se convierte a lo largo del día en la protagonista de la festividad al manar de sus caños el preciado oro violeta fruto del primer pisado de la uva. Este primer mosto del año es ofrecido al Santo Cristo de Santiago tras ser bendecido por el párroco de la localidad. A este acto se invita a un personaje ilustre al que se le impone la insignia de la Denominación. Recientemente, se ha puesto en marcha el Tren del Vino (con locomotora y vagones antiguos) que, en varias ocasiones, ha viajado desde Zaragoza para traer a los numerosos visitantes que se acercan en este día.

FEMOGA

La Feria Industrial, Agrícola y Ganadera de Los Monegros, cuyo desarrollo tiene lugar cada año en el recinto ferial de **Sariñena** el tercer fin de semana del mes de septiembre, es una perfecta muestra de la implicación de toda una comarca en la celebración de un evento que se ha ido consolidando como gran referente en el calendario ferial aragonés.

El sector agropecuario ha encontrado en FEMOGA un lugar de encuentro y de proyección hacia el exterior. Además de expositores ganaderos y agroalimentarios, también están presentes el comercio, la industria y el turismo. El programa se completa con las subastas, ponencias técnicas sobre temas de actualidad y talleres y degustaciones.

Feria Ganadera y Artesanal de Orihuela del Tremedal

La Feria Ganadera y Artesanal de **Orihuela del Tremedal** es punto de encuentro entre ganaderos, productores agroalimentarios, artesanos y visitantes. En ella se puede ver la mejor representación de ganado de la Sierra de Albarracín, que tiene en la subasta de animales uno de sus principales atractivos.

La Feria alberga a artesanos de oficios antiguos como productores de cerveza, jabones y esencias, o turroneos con recetas ancestrales. También hay una importante presencia de expositores de cerámica.

Además, la localidad de Orihuela celebra sus fiestas mayores en septiembre en honor de la Virgen del Tremedal con una romería y la gran comida de hermandad. En la plaza del pueblo se puede degustar la carne de los becerros que han participado en los festejos taurinos en el guiso a la pastora hecho por los vecinos.

El Ternasco: tierno, sabroso y saludable

El Ternasco de Aragón tiene unas características que lo hacen singular y diferente. Es un cordero de 90 días, alimentado con leche materna y cereales naturales hasta alcanzar un peso en canal que oscila entre 8 y 12,5 kilos. Su cría se realiza mediante un aprovechamiento tradicional del territorio aragonés.

En la actualidad están adscritas a la Indicación Geográfica Protegida del Ternasco de Aragón más de 375.000 ovejas de las razas autóctonas aragonesas repartidas en 531 ganaderías de más de 270 localidades a lo largo de las tres provincias aragonesas. Por todo ello, el Ternasco de Aragón favorece la economía rural aragonesa, su cultura y medio de vida, manteniendo la población y preservando el medio natural.

Gracias a que todo el proceso de crianza está previamente definido, y a los frecuentes controles que se realizan, se garantizan unos estándares de calidad óptimos que se traducen en una carne de cordero tierna, sabrosa y saludable, adecuada para todo tipo de consumidores, desde los más pequeños a los mayores.



Lino, Tecla, Sosio y Sita.
FIESTA EN: Santa Cruz de la Serós.

23

LUNES

Nuestra Señora de la Merced, Gerardo,
Andoquío, Tirso, Pacifico, Vicente María
Strambi y Ludmila.
FIESTA EN: Valsalada.

24

MARTES

Nuestra Señora de la Fuensanta, Santa
Pantaría, Aurea, Cleofás y Nuestra Señora
de la Misericordia.

FIESTA EN: La Almunia, Aranda de
Moncayo, Cervera de la Cañada, Grisel,
Monterde, Montesusín y Odón.

25

MIÉRCOLES

Cosme, Damián, Cipriano, Amancio,
Eusebio, Calistrato, Nilo, Emerano y
Justina.

FIESTA EN: La Almunia y Alacón.

26

JUEVES

septiembre

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

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Feria de Alternativas Rurales del Prepirineo



Ayerbe celebra la 28ª Feria de Alternativas Rurales del Prepirineo que vuelve a recuperar los oficios tradicionales y el comercio de toda la vida junto a una amplia muestra de artesanía y agroalimentación. Alrededor de noventa expositores se instalan entre las plazas Alta y Baja de Ayerbe. Como antaño, el sonido de la sirena da comienzo a la feria, donde el público puede disfrutar de artesanía popular y de productos de la tierra como quesos, embutidos, vino, miel, conservas, repostería y aceite. También hay muestras de cerámica, madera, cuero, hierro, hilo, ilustraciones, publicaciones... Durante esta jornada se impone la pañoleta a los niños nacidos durante el año en curso y se entrega la dama de Ayerbe a una persona muy vinculada al municipio cuyo nombre se desvela en el momento.

Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola

La Red de Semillas de Aragón celebra este mes de septiembre la XIII Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola. El certamen, que comenzó su andadura en el año 2010, es una feria itinerante por el territorio de la comunidad autónoma y entre sus objetivos está la defensa y protección del patrimonio cultural y agrícola de Aragón. Este encuentro cambia de lugar cada año para dar protagonismo a localidades de las tres provincias aragonesas.

Con un completo programa de actividades se puede disfrutar de charlas y mesas redondas, exposiciones, mercado agroecológico y de artesanía, rally fotográfico y comida popular entre otras.

La Llegada

Las fiestas patronales de **Lituénigo**, en honor a San Miguel Arcángel, se celebran en el último fin de semana del mes de septiembre. El último domingo de este mismo mes los mayordomos, acompañados por la charanga, recorren las calles de la localidad en "la Llegada", recolectando por las casas trigo que van depositando en unos capazos, y que se unirá más tarde a las donaciones que los familiares hacen a San Miguel para pesar a su bebé, acto conocido como el pesaje de los niños.



Vendimia tardía en Calatayud

Calatayud, la vendimia más tardía de Aragón, inicia la campaña, en general, a finales de septiembre con la recolección de la uva tempranillo, pudiendo alargarse esta hasta mediados de noviembre ya que la altitud a la que se encuentran sus viñedos retrasa la maduración.

Bajo estas condiciones climatológicas, se favorece una lenta maduración de las bayas que alcanzan la perfecta maduración fenólica. Los rendimientos por cepa son bajos y el cultivo se desarrolla sin apenas incidencias de plagas y enfermedades criptogámicas.

En Clave de Aragón

El Festival En Clave de Aragón, es un festival de cultura y gastronomía para pueblos que sufren despoblación. Nace en la comarca de Sobrarbe en 2017. En sucesivas ediciones, se ha trasladado a otras comarcas aragonesas. Es una iniciativa pionera en España de turismo sostenible que promueve la cultura y la gastronomía en pueblos que sufren despoblación. El proyecto es itinerante y el programa tiene charlas, documentales, conciertos y mucho más con entrada gratuita.



Vicente de Paúl, Adolfo, Cayo, Elceario,
Aderito, Florentino, Terencio y Hiltrudes.

27

VIERNES

Wenceslao, Simón de Rojas, Exuperio,
Salomón, Eustaquia, Lioba y Jordán
Ansalone.

28

SÁBADO

Miguel Arcángel, Gabriel, Rafael,
Fraterno, Grimoaldo, Quiriáco, Ripsimes
y Gudelia.

29

DOMINGO

septiembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

octubre

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

TURISMO RURAL



Valle de Pineta (Huesca)

Aragón dispone en la actualidad de una extensa red de casi 1.500 casas rurales. Son establecimientos repartidos por todo el territorio en los que prevalece el respeto a la arquitectura tradicional y donde se ofrece al visitante una experiencia inigualable en un inolvidable entorno.



turismo
sostenible



10

octubre

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

ARAGÓN

12 de octubre Día del Pilar

septiembre

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

noviembre

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



Fiesta de la Judía y la Legumbre

Huerta de Vero celebra en octubre una nueva edición de su Fiesta de la Judía y la Legumbre que se enmarca en el proyecto de promoción y recuperación de variedades hortícolas autóctonas 'El valor de la huerta'. La jornada, organizada por el Ayuntamiento de Santa María de Dulcis, cuenta con el apoyo de la Comarca de Somontano.

Cuenta con un amplio programa de actividades con talleres formativos y divulgativos, jornadas técnicas, talleres infantiles; además de degustación de tapas de legumbres para llevar o degustar, música, mercado de productores, transformadores y artesanos de cercanía, una exposición de variedades tradicionales recuperadas e intercambio de variedades.

Tapas de 10 en Huesca

Las comarcas de la provincia de **Huesca** celebran en octubre el concurso 'Tapas de 10', organizado por la Asociación Provincial de Hostelería y Diario del Alto Aragón. Tapas de 10 premia a la mejor tapa en cada comarca, que competirá en el

concurso provincial, y cuyo ganador representará a Huesca en el Certamen Nacional de Valladolid. Otro de los galardones, votado por el público, será para la tapa más popular. También habrá premios a la mejor tapa elaborada con productos de los colaboradores o de cada zona.

Los concursos de tapas son una herramienta para el fomento turístico de los territorios, con el objetivo de poner en valor la gastronomía de cada una de las comarcas, siempre pensando en los clientes. Tapas de 10 tiene como esencia del concurso, las tapas, y el número 10 como símbolo de excelencia y número de comarcas que componen la provincia.

La Feria de Cedrillas



La Feria Agrícola, Ganadera e Industrial de **Cedrillas** es una de las citas anuales del sector ganadero. Además de presenciar demostraciones de doma, labranza, cetrería, perros de pastoreo,... los visitantes pueden visitar una exposición de maquinaria agrícola. Los productos alimentarios y ganaderos juegan un papel de gran relevancia en este evento, donde el viajero puede degustar e informarse en los múltiples stands que hay en el recinto ferial. También son protagonistas los ciclos de conferencias dedicados a los diferentes sectores implicados en la feria para que conozcan las novedades y aspectos técnicos del sector. Y por tradición, un enorme mercadillo de multitud de productos se extiende por las calles de Cedrillas.

Gastronomía por la Virgen del Rosario

En **Torralba de Aragón** celebran una pequeña fiesta en honor a la Virgen del Rosario el primer domingo de octubre. Hay procesión y misa aragonesa con la bendición de roscas que a la salida se disputan en la llamada "carrera de roscas". Las roscas se llevan en procesión en la peana de la Virgen y los mozos del pueblo que portan la peana reciben una y el resto se entregan como premio de las carreras.

También **Torrecilla de Alcañiz** celebra la festividad en honor a la Virgen del Rosario. Para la ocasión, se colocan altares en las calles, los vecinos se visten con trajes regionales y se canta la misa baturra. Tras la celebración de la misa se reparte el "pan bendito".

Jerónimo, Honorio, Gregorio, Leopardo y Sofía.

FIESTA EN: Alfajarín, Belmonte de Gracián, Biota, Bubberca, Chodes, Fayón, Grisén, Mezalocha, Talamantes, Vistabella y Fuencalderas, y Arguis.

30

LUNES

Teresita del Niño Jesús, Máxima, Julia, Verísimo, Remigio y Aretas.

FIESTA EN: Albalate de Cinca, Castiello de Jaca, Estiche de Cinca, Montmesa, Albalate del Arzobispo, Mora de Rubielos, Torrecilla de Alcañiz, Torrijas, Villarroya de la Sierra.

1

MARTES

Ángeles Custodios, Saturio, Nuestra Señora de la Academia y Leodegario

FIESTA EN: Valjunquera.

2

MIÉRCOLES

Francisco de Borja, Gerardo, Evaldo, Cándido, Esiquio y María Josefa Roselló.

3

JUEVES

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

noviembre

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

nov

dic

Elogio del Azafrán, la excelencia del condimento

por Alberto J. López Sánchez de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Persia, Mesopotamia, Egipto, Grecia o Roma son algunas de las civilizaciones que han cultivado, consumido y exaltado los estigmas de la flor del *Crocus sativus* L., una planta bulbosa que pertenece a la familia de las iridáceas. Este condimento tan valorado a lo largo de su historia ha desempeñado un papel destacado en el mercado de las tinturas, los perfumes, la farmacología, la gastronomía y, como curiosidad, los afrodisiacos; no en vano, según la mitología griega, Hermes creó el azafrán por su viveza, color y fuerza, mientras Zeus dormía en un lecho de azafrán para reforzar su vigor sexual.

El origen de este producto tan preciado se remonta a Persia, durante el III milenio a. C., si bien otras fuentes citan a Egipto. Por otra parte, los primeros archivos documentados del cultivo del azafrán en Europa datan del año 1700 a. C., concretamente en la cultura minoica, donde llegó mediante los contactos comerciales con oriente, a través del mediterráneo. Precisamente este mar, uno de los divisores de la ruta de las especias, ha sido testigo del alto valor de este producto a lo largo de los siglos.

Si bien estas preciadas hebras llegaron a nuestro territorio a través del comercio de fenicios, griegos y romanos, fueron los árabes, mediante su conquista y dominación durante ocho siglos en la Edad Media, quienes expandieron el cultivo del azafrán en la península ibérica, palabra derivada del árabe clásico za'farán y anteriormente del persa "safra" o amarillo.

La Hispania musulmana extendió el cultivo del azafrán al resto de Europa, donde vivió una época dorada durante el Renacimiento. Las naves de la Corona de Aragón llevaban el azafrán ibérico a Nápoles como centro de reparto hacia las rutas comerciales mediterráneas.

Según la regulación del comercio en la legislación histórica aragonesa, los Fueros de Aragón manifestaron el significativo valor otorgado a las especias y condimentos, cuyo comercio desarrollaban expediciones ultramarinas no exentas de riesgo. Así pues, en 1461 las Cortes de Juan II en Calatayud, pusieron el foco en el comercio del azafrán para evitar su fraude. "Queriendo prevenir los abusos que se hacen en las ventas de azafranes del Reino, estatuímos, que en el lugar donde los azafranes se cullen o donde vendan, elegirán los jurados, bajo la pena de yuso establecida para comprador y vendedor, una persona hábil y de buena fama que aquel año sea veyedor y pesador del azafrán que allí se venda".

Aragón tuvo su época más floreciente en la producción del azafrán durante los siglos XVI y XVII.

Barbastro comercializaba las producciones de la ribera del Cinca y del Somontano, los Monegros destacaron igualmente por la extensión de sus cultivos y el Bajo Aragón extendió el azafrán en la sierra de Montalbán, Huesa del Común y Monreal del Campo, donde este cultivo fue la producción más importante y un dinamizador de la economía local hasta los años 80, donde desapareció el 85% de la superficie dedicada a su labor.

Durante el siglo XIX Ciudad Real, Albacete, Toledo, Cuenca y Guadalajara, fueron las principales zonas productoras, con una menor cantidad de azafranales en Valencia, Murcia, Aragón, Cataluña y Andalucía.

Centrados en la producción de esta joya, los bulbos se extraen de la tierra durante el mes de mayo, siendo "esfarfollados" o libres de perifolla a continuación, es decir limpiando las capas secas de piel que le rodean, dejando tan solo una como protección. Del mismo modo y hasta su nueva siembra, los bulbos deben almacenarse sin amontonar en un lugar fresco y sin luz solar directa, para conseguir una perfecta conservación libre de hongos evitando la putrefacción. La siembra de los bulbos del azafrán se realiza entre junio y el comienzo de septiembre, dando paso al otoño de octubre y noviembre donde puede apreciarse la belleza de una floración azul violácea. Las hebras desprenden un aroma dulzón y cuando se abre la rosa del azafrán hay que recogerla de manera precisa para impedir que los estigmas se desprendan. A lo largo de su historia, el papel de la mujer en la recogida y "esbrinado" del azafrán ha sido fundamental. Los brines deben ser extraídos sin ruptura y depositarlos con cuidado. A continuación, se realiza el tueste, también con suma precaución puesto que si se hace por defecto tendrá una menor capacidad de conservación y por exceso perderá calidad y peso. Desde la recolección de las flores en verde sumado a su tueste posterior tiene lugar una merma del 80% aproximadamente en cada parte del proceso. Para producir un kilo puro de este oro rojo, se precisan unas 190.000 flores, lo cual da una buena muestra de su singularidad.

El azafrán posee una alta calidad nutricional y efecto antioxidante, lo cual le confiere propiedades antiinflamatorias y anticancerígenas. En gastronomía suma nutrientes, aroma, sabor y un color intenso. En definitiva, una especia que deja huella, no solo en nuestro paladar, sino en una cultura a su alrededor que nos ha aportado sus beneficios durante miles de años.

Francisco de Asís, Hieroteo, Petronio,
Marcos, Marciano y Aurea.

4

VIERNES

Froilán, Plácido, Donato, Atilano,
Apolinario, Palmacio, Catrina, Flaviana,
Gala y Flor.

FIESTA EN: Lumpiaque, Sangarrén
y Salinas.

5

SÁBADO

Bruno, Magno, Casto, Emilio,
Isidoro de Loor y Fe.

FIESTA EN: Villarroya del Campo.

6

DOMINGO

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

noviembre

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

Artesanía en Alcolea de Cinca

La tradicional Feria de Artesanía de **Alcolea de Cinca** vuelve a la localidad oscense que este año celebra su 26 edición. Las calles de Alcolea se llenan con una gran cantidad de artesanos aragoneses que ofrecen sus diferentes productos, desde quesos y embutidos de elaboración propia a objetos y utensilios. Un encuentro donde los visitantes también pueden disfrutar de las demostraciones de oficios o culinarias. Por las principales calles de la localidad se distribuyen puestos en un ambiente de fiesta con música de la charanga y de convivencia.

El domingo al mediodía se ha consolidado como el "Día de las paellas". Cientos de vecinos reunidos por peñas o grupos compiten en el ya famoso concurso de paellas. Es una gran fiesta en la calle y que finaliza con una actuación mientras se toma el postre.

Ruta Gastronómica del Toro

Regresan en octubre las jornadas Ruta Gastronómica de la Carne de Toro. En esta ruta gastronómica participan más de cincuenta restaurantes y bares de **Huesca** y **Zaragoza**, que ofrecen platos y tapas con la carne de toro como ingrediente principal. Durante todo el mes, los establecimientos participantes elaboran sus mejores creaciones culinarias con la carne más festiva, la de toro, con platos que van desde los guisos más tradicionales hasta los bocados más creativos e innovadores.

Encuentro Diviñas

El Club Diviñas celebra en el mes de octubre su tradicional encuentro que reúne a todas las mujeres amantes del vino de Aragón y de España. El Club Diviñas es la única sociedad de mujeres amantes del vino que hay en Aragón y que se fundó en 2017. "Mujeres Diviñas" celebran este evento solidario en el que, además de disfrutar del vino y conocer a mujeres que se dedican a este sector, tiene un objetivo solidario ya que parte de la recaudación se destina a la Asociación Española contra el Cáncer.



Jamón de Teruel en charcuterías de Huesca y Zaragoza

Un año más la Denominación de Origen Protegida "Jamón de Teruel" pone en marcha unas ya tradicionales jornadas de promoción en **Zaragoza** y **Huesca** donde el Jamón de Teruel es el protagonista. Estas jornadas se celebran en charcuterías de Zaragoza y Huesca durante el mes de octubre con el objetivo de impulsar este excepcional producto aragonés.

Una selección de charcuterías, carnicerías y tiendas especializadas y gourmet que tienen habitualmente a la venta Jamón de Teruel con Denominación de Origen Protegida invitan a comprar a sus clientes uno de los mejores productos turoleses, el Jamón de Teruel. Con la compra se rellena un cupón de participación en el sorteo de tres jamones entre todos los participantes.

Nuestra Señora del Rosario, Marcos, Baco, Marcelo, Apuleyo, Augusto, Elano, Julia y Osita.

FIESTA EN: Peñalba, Salinas de Bielsa, Broto, Angüés. Fiesta pequeña en Torralba de Aragón y fiestas en Nuez de Ebro.

7

LUNES

Brígida de Suecia, Sergio, Simeón, Demetrio, Néstor, Reparada, Benedicta, Lorenza y Thais.

FIESTA EN: Novillas.

8

MARTES

Dionisio Areopagita, Juan Leonardi, Luis Bertrán, Abraham, Publia, Sara y Atanasia.

FIESTA EN: Loarre.

9

MIÉRCOLES

Tomás de Villanueva, Nuestra Señora del Remedio, Hugolino, Gereón, Eulampio y Eulampia.

10

JUEVES

octubre

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

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Feria ganadera "Día del Pilar"

Más de 40 ediciones lleva **Benasque** celebrando la Feria Ganadera "Día del Pilar". Su feria de ganado es la protagonista de la programación del evento con exhibición de animales y pastoreo, pero no faltan otras actividades como el mercado de artesanía, exposiciones, talleres, música, juegos infantiles.

Alrededor de 40 puestos participan en el Mercado Tradicional y exhibición de labores artesanales de oficios artesanos, bisutería, decoración, mimbre o productos gastronómicos. El último día se disfruta de una comida popular y de la entrega de premios.

Dulces Pilares

Las Fiestas del Pilar, y especialmente el día grande del Pilar, están asociadas a algunas dulces tradiciones. Por ejemplo, el 12 de octubre el protagonismo recae en el Manto de la Virgen, una exquisita masa hojaldrada rellena de trufa o crema, creado por los pasteleros como homenaje para las fiestas. Hay otros dulces que se pueden encontrar todo el año, pero que durante las fiestas se consumen más, sobre todo por parte de los turistas que visitan **Zaragoza**. Los adoquines de la Virgen del Pilar son unos caramelos muy famosos. También están las frutas de Aragón, cuyos ingredientes son trozos de frutas escarchadas y bañadas en chocolate; las frutas de sartén y las tortas de yema.

En el Pilar, fiesta y gastronomía

Zaragoza celebra en octubre las Fiestas del Pilar, una buena ocasión para disfrutar de la gastronomía en numerosos escenarios, además de múltiples propuestas musicales, teatro, atracciones, espectáculos en la calle y demás. El Festival 'Food Truck' se ha consolidado en el Paseo Echeagaray y Caballero, junto a la plaza de Europa. Apoyado por la Asociación 'Food Truck Aragón', para acompañar sus platos se ha creado un espacio nuevo lleno de actividades durante todo el día.

La Carpa Aragón, en el parque de Macanaz, aspira a volver a ser un espacio festivo de referencia. Cuenta con tres carpas distintas: para actuaciones musicales, para la cocina y los servicios y un comedor con capacidad para unas mil personas. La oferta gastronómica es muy variada, pero centrada en los productos de Aragón.

Otros espacios gastronómicos son la Muestra de Artesanía y Muestra Agroalimentaria Aragonesa de la plaza de los Sitios. También hay mercados y puestos de comidas en la Feria de Turismo, Cultura y Gastronomía, en la plaza de Aragón, donde se instalan las casetas de las casas regiona-



les. Por otra parte, siempre están muy animadas las fiestas de la cerveza en el parque de atracciones y la Oktoberfest en Valdespartera.

Por último, la Feria General de Muestras es uno de los espacios más visitados de las fiestas, con la gastronomía como uno de sus grandes atractivos. Hay degustaciones, talleres y venta directa de vino, embutidos, dulces y otros productos aragoneses.



PilarGastroWeek

PilarGastroWeek, organizado por Horeca Restaurantes Zaragoza, regresa en una edición renovada donde la fiesta y las bondades gastronómicas de nuestro territorio son una perfecta excusa para saborear las fiestas mientras se come.

Numerosos restaurantes de **Zaragoza y provincia** se suman a la

celebración de las Fiestas del Pilar en las jornadas "Pilar Gastro Week". Una iniciativa llena de sabor en la que los ciudadanos podrán disfrutar de menús a precios cerrados. Para ello, la acción integra cuatro rutas gastronómicas muy especiales en la que los alimentos de nuestra tierra y de calidad están muy presentes.

Nuestra Señora de Begoña, Soledad
Torres Acosta, Germán, Gumaro,
Alejandro y Cleopatra.
FIESTA EN: Fraga.

11

VIERNES

octubre

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

Nuestra Señora del Pilar, Walfrido,
Salvino, Maximiliano y Arlinda.
FIESTA EN: Aragón. Día del Pilar. Fiestas
en Lierta, Frua, Castejón de Sos, Fraga
y Arcos de las Salinas, Cerveruela,
Fréscano, Maluenda, Pedrola, Santed,
Monreal de Ariza, Fayón.

12

SÁBADO

Eduardo, Fausto, Jenaro, Marcial
y Celedonia.

13

DOMINGO

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

En la despensa, puerros



El otoño es temporada de puerros que se cultivan hasta principios de primavera, si bien es una hortaliza que se puede encontrar en el mercado durante todo el año. En los meses fríos crecen las variedades de puerros más robustas, con tallos más gruesos y sabor más pronunciado. Si se va a adquirir un puerro, sabremos si es fresco si su tallo es blanco, recto y consistente, y sus hojas son de color verde oscuro y forma plana. El puerro es una hortaliza que se conserva en buen estado bastantes días, y hasta dos semanas si se guarda en el frigorífico.

16 DE OCTUBRE

Día Mundial de la Alimentación

Cada 16 de octubre desde el año 1979 se conmemora el Día Mundial de la Alimentación. Su finalidad es concienciar a los pueblos del mundo sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la solidaridad en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pobreza. Fue proclamado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Mercado medieval Petronila de Aragón

La localidad de **Barbastro** conmemora los esponsales de la reina Petronila de Aragón con el conde de Barcelona Ramón Berenguer IV, en el marco de celebración de los actos de "Barbastro, cuna y corona". Las calles de la localidad oscense se llenan de puestos de artesanos en un ambiente de la época medieval de Petronila de Aragón. El mercado cuenta con venta de productos de comercio local, agroalimentarios y artesanales. Un fin de semana con carácter histórico y medieval con conferencias, torneos, cortejos militares, justas y un mercado medieval con la participación de los comercios barbastrenses.

"Mi pueblo cocina" en Teruel

"Mi Pueblo Cocina" es un concurso de cocina no profesional puesto en marcha para impulsar las zonas rurales. La asociación **Adri Teruel** organiza esta acción a través del proyecto Pon Aragón en Tu Mesa. El concurso está dirigido a personas que les guste la cocina y que vivan o tengan raíces en cualquiera de los municipios que pertenecen a la Comunidad de Teruel.

En el concurso se participa por equipos y tienen que superar varias fases hasta que los 3 finalistas compiten en la gran final para optar al premio. Mi pueblo cocina pretende, además de recuperar y elaborar una receta, contextualizarla en una época, un oficio o una tradición familiar.

Feria de la Cerveza Artesana del Somontano

Surgida en 2018, la Feria de la Cerveza Artesana del Somontano regresa en una nueva edición, consolidándose como el evento cervecero del Somontano. **Salas Bajas** es el escenario donde la cerveza y las tapas son las protagonistas.

La Feria no solo sirve para degustar las mejores cervezas del territorio, sino también para maridarlas con la mejor cocina. La hostelería local y de la zona vuelve a tener un papel importante, ya que hasta seis establecimientos tendrán su puesto para ofrecer todo tipo de elaboraciones con productos del territorio. Cervezas aragonesas, gastronomía y música en directo son los baluartes que han conseguido el éxito de esta feria que en su última edición llegó a congregarse a casi 2000 personas.

La feria comienza a las 12 de la mañana del sábado y se prolonga durante doce horas ininterrumpidamente con música en directo, mesas y sillas, y puntos de venta de comida.

Salas Bajas es tierra de viñedos, pero también tiene la primera cervecería artesana de la comarca del Somontano. Este fue uno de los motivos que animaron al ayuntamiento de la localidad a celebrar esta feria cervecera.



Calixto I, Carponio, Evaristo, Prisciano,
Juan Ogilvie, Bucardo, Rústico
y Fortunata.

14

LUNES

Teresa de Jesús, Bruno, Antíoco, Agileo,
Tamara y Aurelia.
FIESTA EN: Lierta, Belver de Cinca,
Curbe, Calanda, El Castellar y Libros.

15

MARTES

Margarita María Alacoque, Eduvigis,
Beltrán, Saturnino, Galdric, Nereo
y Bolona.
FIESTA EN: Curbe y Plan.

16

MIÉRCOLES

Ignacio de Antioquía, Nuestra Señora de
la Buenanueva, Hereón, Víctor, Mariano,
Florencio y Mamelta.

17

JUEVES

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

noviembre

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

nov

dic

Alcorisa Muestra

Alcorisa Muestra, es la Feria Comercial, de Servicios y de los Vinos de la IGP del Bajo Aragón que se celebra en **Alcorisa** en el mes de octubre. La feria cuenta con 4.000 m2 de exposición con 90 stands y marcas representadas. Un lugar para disfrutar con toda la familia de degustaciones, animación infantil, música, juegos, compras, atracciones de feria y mucho más.

Se pueden encontrar comercio de proximidad con productos locales, vinos de la IGP del Bajo Aragón, expositores del sector del hogar, energías renovables, moda, artesanía y artículos de regalo, salud, juguetes y entretenimiento, ocio y tiempo libre.

Uno de los grandes atractivos de Alcorisa Muestra va a ser el amplio programa de actividades como concentración de vehículos históricos, gigantes y cabezudos, talleres infantiles, demostraciones de folclore, exhibiciones deportivas, degustaciones gratuitas en los stands de alimentación y sorteos.

Expo Borja

Borja celebra en octubre su feria del comercio anual con el objetivo de apoyar el comercio local, la hostelería y el turismo. Expo Borja se consolida tras varias ediciones y vuelve un año más al pabellón municipal borjano. Una feria en la que comparten protagonismo tanto la zona expositiva como las diferentes demostraciones y actividades infantiles.

Exposición del comercio local con más de treinta expositores, actividades para toda la familia, talleres y productos gastronómicos durante todos los días. La feria compagina el carácter comercial con el solidario ya que realizan sorteo entre los asistentes a beneficio de la Fundación Sancti Spiritus.



Follaresca, Feria de Otoño del Pirineo

Una gran carpa ubicada en la explanada del Castillo de **Ainsa** acoge la Feria de Otoño de los Pirineos. El evento congrega a numerosos expositores de miel, azafrán, queso, turrón, chocolate y ternera ecológica de cercanía, entre otros productos artesanales.

Follarasca completa la programación con diversos talleres artesanales y demostraciones donde los vecinos y visitantes tendrán la oportunidad de degustar productos locales y derivados.

Pollo, pero de corral

Los pollos camperos se diferencian porque son criados como antiguamente en los corrales. De hecho para ser catalogados así se exige el crecimiento lento de los polluelos y posteriormente su crianza. Los gallineros deben tener ventilación, camas de paja seca y comunicados con un parque exterior con vegetación con sombras, agua y alimentos. En cuanto a la alimentación, el 70% debe de ser a base de cereales (maíz, cebada, alfalfa y amasijo de harina de cebada), sin admitirse piensos con materiales grasos ni harinas de origen animal, ni aditivos como colorantes artificiales o factores de crecimiento. Los polluelos se sacrifican cuando cumplen 81 días.

El resultado es una carne más fina y sabrosa que la de los pollos de granja, excepcionalmente para el caldo, frito, guisos y muy especialmente para asado y para el arroz.



El pollo es más que un alimento en Aragón. Durante muchos años ha sido uno de los componentes esenciales de las fiestas estando siempre presente en las mesas que acompañaban festejos y celebraciones. Incluso servía como premio en las "corridas de pollos", entre las que destaca una carrera pedestre que todavía se celebra en la localidad zaragozana de **Chodes**, en la comarca de Valdejalón.

Lucas Evangelista, Asclepiades,
Atenodoro, Justo y Trifonia.
FIESTA EN: Arens de Lledó.

18

VIERNES

Laura, Pedro de Alcántara, Pablo de la
Cruz, Lucas del Espíritu Santo, Isaac
Yogues y Rosina.
FIESTA EN: Cetina.

19

SÁBADO

Irene, Laura, Artemio, Sindulfo y Andrés
de Creta.

20

DOMINGO

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

noviembre

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

Feria ganadera de Castejón de Sos

Desde finales del siglo XVI, **Castejón de Sos** celebra cada año el 24 de octubre su histórica Feria Ganadera. La feria es una forma de dar a conocer la labor ganadera que se ha venido desarrollando históricamente en el Valle de Benasque.

Se puede visitar la exposición de ganado y una exhibición de perros pastores. La Feria tiene origen y vocación ganadera, pero hay también oferta generalista, aunque su principal reclamo sigue siendo la muestra de reses de ovino y bovino. Puestos de alimentos, calzado o juguetes se mezclan con la muestra de animales llegados del Valle de Benasque a esta imprescindible cita para vecinos y visitantes.



Jornadas del azafrán en Monreal del Campo

Cuando llega la temporada del azafrán la localidad turolense de **Monreal del Campo** celebra sus tradicionales jornadas del azafrán con numerosos actos para todos los públicos. El objetivo es promover el uso y cultivo de este producto.

Se puede disfrutar de diferentes actividades gastronómicas y culturales, además de visitas al campo para recoger la flor del azafrán, comidas con dicha especia, trajes regionales, presentación de libros y actuaciones infantiles, entre otros actos que se desarrollarán en torno al azafrán para todos los públicos.

Apostando por recuperar el cultivo de azafrán

Hace décadas, Teruel llegó a tener centenares de hectáreas dedicadas al cultivo del azafrán. Datos publicados confirman que a principios del siglo pasado en Aragón se recogían 36.000 kilos de nuestro oro rojo, todos ellos concentrados en la provincia de Teruel y también en pueblos limítrofes de Zaragoza.



Dado que su cultivo es mayoritariamente manual, y que se necesitan muchas personas para todo el proceso, cuando empezó el éxodo del mundo rural a las ciudades acompañado de unas bajadas de precio importantes, se inició su declive, pasando a ser en estos tiempos un cultivo muy testimonial, con menos de 15 hectáreas en la actualidad.

Actualmente la plantación de azafrán en Aragón es escasa, aunque poco a poco hemos recuperado en poblaciones que ha estado siempre como en **Blancas** (ya aparecía en la gaceta agrícola en 1903), y facilitado otras plantaciones en otras zonas de Teruel como **Vinaceite**, **Beceite**, **Albentosa**, y otras, pero sigue siendo muy poco todavía.

Fiesta de la Chireta

Como cada mes de octubre la localidad de **Pozán de Vero** dedica una fiesta a la chireta. Una cita consolidada que goza de un enorme éxito y congrega a un destacado número de visitantes.

La iniciativa de Casa Calasanz, con la que colaboran la Asociación Cultural de Pozán de Vero, el ayuntamiento, la comarca y todos los vecinos, consiste en el reparto de más de dos mil chiretas acompañadas de "tortetas" y "brujitas de Pozán". Durante la fiesta se conoce la elaboración de este producto, realizado sobre todo con las tripas del cordero, arroz y especias como ingredientes fundamentales. La chireta es el plato protagonista, pero en el que también se pueden degustar otros productos como torteta, longaniza y chorizo.

Las chiretas son tripas de cordero rellenas de arroz, menudos y livianos, aliñadas con ajo y perejil. Una vez rellenas y cosidas, las tripas se cuecen en agua hirviendo en plena calle ante la atenta mirada del destacado número de personas que acostumbran a darse cita en la localidad.



Úrsula, Celia, Viator, Hilarión, Asterio,
Lec, Dasio, Griselda y Constanza.

21

LUNES

María Salomé, Heraclio, Abercio,
Melanio, Nunilo, Alodia y Córdula.

FIESTA EN: Corbalán.

22

MARTES

Antonio María Claret, Evergiso,
Martirián, Aretas, Proclo.

23

MIÉRCOLES

Crispín, Frutos, Bernardo Calvó, Frontón,
Juan Stone, Crisanto, Cirino y Daría.

FIESTA EN: Torres de Monte y Ráfales.

24

JUEVES

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

noviembre

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

nov

dic



Feria de otoño de Biescas

El ganado, la artesanía, los quesos y otros productos alimentarios artesanales son los protagonistas del fin de semana de la Feria de Otoño de Biescas. La localidad oscense de **Biescas** se viste de gala para celebrar en octubre su tradicional feria con exposición y subasta de ganado ovino y vacuno, concurso de quesos, degustaciones y exposición y venta de productos artesanos. La localidad recibe a productores agroalimentarios y artesanos de toda la geografía nacional y del sur de Francia.

LOS MEJORES QUESOS

El queso es el producto estrella de esta feria que también tiene un prestigioso Concurso de Quesos. Biescas reúne cada año a unas 10.000 personas, se venden alrededor de 6.000 kilos que queso y se llevan a cabo más de 3.000 degustaciones. La organización incluye cada año alguna novedad.

Durante la feria se celebra el prestigioso Concurso de quesos en el que participan productores de Aragón, el sur de Francia y de otras comunidades autónomas. El jurado técnico elige los mejores cuatro quesos, que posteriormente son catados por un jurado popular que decide cuál es el ganador del Concurso de Quesos de la Feria. Además, como cada año se entrega el premio Pedro González Vivanco, que reconoce la trayectoria de un quesero o una quesería.

Feria del comendador de Añón

En la localidad de **Añón del Moncayo** se celebra la Feria del Comendador el último sábado del mes de octubre. En el s. XII Añón fue encomendado a la Orden de San Juan de Jerusalén para defender esta zona fronteriza. Levantaron un importante castillo y su casco urbano se rodeó de una muralla de cantos rodados y torreones, así durante ocho siglos los sanjuanistas mantuvieron su poder en Añón. La localidad recrea las escenas de aquella época con la figura del comendador, como la toma de posesión y la ceremonia. Representa una eucaristía para el nombramiento de caballeros y damas de la Orden hospitalaria.

Durante la feria hay talleres y un mercado medieval en las calles de la localidad, junto con exhibición de rapaces, música y juegos tradicionales, para finalizar con una comida popular.

Expocalamocho

Es la feria más tradicional y cercana que se celebra en **Calamocho** para toda la familia. De carácter anual y multisectorial se pueden encontrar todo tipo de productos y servicios, una feria industrial, agrícola, ganadera y comercial. Su coincidencia con la festividad de Todos los Santos hace que sea una cita ineludible para visitantes de la zona y de provincias limítrofes que tradicionalmente y en familia visitan Expocalamocho.

De forma paralela a la exposición comercial, se realizan multitud de actividades como son presentaciones, conferencias, concursos, exhibiciones, degustaciones o talleres. Además, las empresas pueden presentar sus productos y hay exhibiciones de show cooking con productos típicos de nuestra gastronomía como el azafrán, la trufa o el jamón.

“Crónica de un pueblo” en Maluenda

Maluenda celebra su recreación histórica ‘Crónicas de un pueblo’ declaradas Fiesta de Interés Turístico de Aragón. El evento traslada a vecinos y visitantes a principios del siglo XX para recuperar las tradiciones y las costumbres de la época. Una cita que recupera la historia de un párroco de la localidad y la tradición de Maluenda gracias a la implicación de todos sus vecinos.

Durante dos días está abierto el mercado de artesanía con una quincena de puestos entre agroalimentación, demostración de oficios, artesanía y rincones de recreación tradicional de los propios vecinos de Maluenda, además de la cantina.

Evaristo, Luciano, Marciano, Rogaciano
y Rústico.
FIESTA EN: Illueca.

25

VIERNES

Vicente, Sabina, Florentino, Gaudioso,
Elesbaan, Cristeta, Capitolina, Eroteida
y Emelina.

26

SÁBADO

Simón Cananeo, Judas Tadeo, Cirilo,
Alfredo el Grande, Anastasia, Cirila
y Hermelinda.

27

DOMINGO

octubre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

noviembre

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

En otoño, jornadas micológicas

La Asociación Micológica de Sobrarbe celebra unas jornadas en las que se recogen más de 100 especies diferentes con el objetivo de crear un Parque Micológico. En **Aragués del Puerto, Canfranc y Jaca** tiene lugar una reconocida cita micológica con excursiones para recoger setas, charlas, clasificación de los hongos y degustaciones.

En **Ayerbe**, el último fin de semana de octubre se organiza su tradicional Jornada Micológica, que cuenta con diversas actividades: desde exposiciones, conferencias, talleres, cuentacuentos a su vertiente gastronómica con la degustación de tapas ofrecidas por el restaurante El Cobertizo y la degustación popular de migas con setas y vino en la plaza Aragón. El sábado tiene lugar la salida popular al campo para recoger hongos destinados a la exposición en el polideportivo, donde visitantes y aficionados pueden ver las especies recogidas y preguntar a los micólogos si son comestibles o no.

Otras citas son el Día dels Bolets y las Jornadas Micológicas de **Beceite**, también el último fin de semana de octubre (siempre que no caiga en el puente de Todos los Santos). E igualmente se organizan en **San Martín de la Virgen del Moncayo**; en las Cinco Villas, con actividades en **Urriés, Iserre,**

Ejea, Biel, Sos, Uncastillo, Longás y Castilicar. Y, por último, están las que celebra la Asociación de Empresarios Turísticos de la **Sierra de Albarracín.**

CONSEJOS A LA HORA DE COGER Y CONSUMIR SETAS

- No se deben consumir setas que no se conozcan perfectamente. Ante la duda, mejor no probarlas.
- En las sociedades micológicas siempre nos darán una respuesta adecuada.
- No consumirlas si previamente han provocado intolerancia.
- No tomar en cantidades excesivas ni crudas.
- No guardarlas demasiado tiempo, ya que la mayoría se descomponen rápidamente.
- En caso de intoxicación o sospecha, acudir a un centro sanitario, si es posible con los restos disponibles de las setas.
- No remover el suelo con rastrillo u otros utensilios para localizar ejemplares ocultos.
- No dañar las especies desconocidas o tóxicas.
- Cortar las setas por la base del pie con cuchillo o navaja.
- El sistema idóneo para transportar las setas es una cesta de mimbre.

Feria de Ganado y Maquinaria Agrícola Mora de Rubielos

El último fin de semana de octubre, **Mora de Rubielos** celebra una nueva edición de su Feria de Ganado y Maquinaria Agrícola. La feria cuenta con una exposición de ganado y también tienen lugar concursos ganaderos de vacuno, ovino y caprino extensivos. Fuera de concurso también se entregan trofeos para los mejores ejemplares de ganados caballo, mular y asnal.

La subasta de animales no puede faltar en este evento que cuenta con un amplio programa de actividades y 5.000 visitantes. Un espacio gastronómico invita a degustar los productos locales. En el marco de la feria también se desarrolla la Feria Industrial y Artesanal de Mora y coincide también con la Carrera de Montaña nocturna Feria de Mora de Rubielos.

Noches de las ánimas en Radiquero

Desde hace más de veinte años, la noche del 31 de octubre, las tradiciones y calabazas invaden **Radiquero**. Los vecinos de la localidad esculpen calabazas para iluminar el regreso de las almetas y totones al otro mundo. Cientos de personas, sobre todo niños, toman la plaza Mayor de Radiquero para participar en esta actividad, organizada por la asociación cultural O Coronazo para reivindicar las tradiciones de los pueblos de Guara frente a la fiesta importada de Halloween. Tras elaborar calaveras con calabazas, se reparte chocolate con torta para todos los asistentes.



Narciso, Maximiliano, Zenobio, Eusebia.
FIESTA EN: Cretas.

28

LUNES

Nuestra Señora del Amparo, Victorio,
Claudio, Lupercio, Teonesto, Lucano,
Zenobia y Eutropia.

29

MARTES

Irene, Gerardo, Claudio, Marcelo,
Victorio, Saturnino, Domingo.
FIESTA EN: Lécera.

30

MIÉRCOLES

Quintín, Alonso Rodríguez, Nemesio,
Ampliato y Lucila.

31

JUEVES

octubre

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

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

BALNEARIOS DE ARAGÓN



Balneario de Alhama de Aragón (Zaragoza).

Aragón posee una red de diez modernos balnearios. Todos cuentan con magníficas instalaciones, dotadas con los más modernos métodos terapéuticos y situados en medio de espléndidos parajes rodeados de historia y cultura.



turismo
sostenible



11 noviembre

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

ARAGÓN

1 de noviembre Todos los Santos

octubre

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

diciembre

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



Ruta del Cocido

Cuando comienza el frío, Bodegas Carlos Valero organiza la Ruta del Cocido, ya consolidada en Aragón, que comienza en noviembre y se prolongará hasta la primavera. Participan más de cuarenta establecimientos en **Zaragoza, Huesca y Teruel**. Cada uno aporta su interpretación de este plato tan español, desde un cocido madrileño completo, pasando por el tradicional cocido montañés o incluso pasando por cocidos de pescado. Eso sí, siempre con producto de Aragón. Son servidos en días determinados y también por encargo. Y maridados con los vinos de Bodegas Carlos Valero.

Todos los Santos

Noviembre comienza celebrando la festividad de Todos los Santos donde el dulce es muy característico en estas fechas.

Los famosos **HUESOS DE SANTO** son un postre de mazapán relleno de yema de huevo, chocolate, nata o mermelada. Uno de los dulces de esta época del año, que amenizarán las sobremesas de las comidas familiares durante este puente, serán los conocidos como huesos de santo.

Los **BUÑUELOS DE VIENTO**, dulce muy común en Semana Santa, también se encuentran en los escaparates de las pastelerías aragonesas durante estos días. Están elaborados con una masa de harina, mantequilla y huevo que se fríe en aceite y se recubren en azúcar glass. Una vez fríos, los buñuelos también pueden ser

rellenados con otros ingredientes como nata o trufa. Pero entonces ya no serían de viento...

Los **PANELLETS** son unos dulces sencillos y tradicionales de la festividad cuya degustación está muy arraigada en los pueblos de la Comarca de La Litera. es un mazapán crudo de almendra y azúcar compactada con yema de huevo greñado en el horno. Los más tradicionales son los panecillos almendrados o empiñonados, pero se pueden encontrar con chocolate, fresas, café...



Feria Ganadera en Aranda de Moncayo

La ganadería y artesanía vuelven a ser protagonistas en la Feria Ganadera que organiza **Aranda de Moncayo**. La feria tiene su origen en el medioevo, pero desapareció. Fue en el año 2002, coincidiendo con la festividad de Todos los Santos, cuando se impulsó su recuperación con gran éxito.

En el centro del pueblo se monta un mercado donde se pueden encontrar productos artesanales del Moncayo como miel, aceite, queso, embutido o vino. La feria ganadera reúne una gran exposición de ganado equino, caprino y ovino.



Jornadas gastronómicas del Maestrazgo

Desde hace más de veinte años, Maestrazgo Asociación Turística organiza las Jornadas Gastronómicas de Otoño. En ellas participan varios restaurantes donde cada uno de ellos ofrece un menú especial con productos locales y de temporada como protagonistas.

Las setas son el ingrediente estrella, ya que el otoño brinda una variedad de hongos exquisitos con los que poder trabajar. Junto con las carnes de caza, frutos secos, verduras de temporada o productos de la tierra como el queso de Tronchón, la ternera, la miel o el jamón, conforman la propuesta gastronómica. Se combinan recetas tradicionales con platos más vanguardistas donde prima el sello local y la calidad de los ingredientes.

Todos los Santos, Vigor, Licinio,
Austremonio, Maturino, Cesáreo, Cirenía
y Penélope.
FIESTA EN: Aragón. Todos los Santos.

1

VIERNES

Fieles Difuntos, Victorino, Acindino,
Pegasio, Tobías y Eustoquia.

2

SÁBADO

Martín de Porres, Mártires de Zaragoza,
Malaquías, Huberto, Cesáreo y Silvia.

3

DOMINGO

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

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

nov

dic



Empanadones de calabaza

Los empanadones de calabaza son un dulce típico de la repostería aragonesa, junto con los sequillos, farinosos y otras muchas delicias. En cada pueblo o comarca aragonesa se elaboran los empanadones de una forma diferente, con pequeñas variaciones en sus recetas, dependiendo del lugar donde se preparen. Se trata de una masa de pan azucarada cuyo resultado es una masa húmeda que contrasta con el relleno de calabaza. El toque de canela y anís aporta perfumes y aromas deliciosos. Es un dulce que se suele preparar desde la festividad de Todos los Santos hasta la Navidad. De hecho, en muchas localidades de los Monegros es el postre tradicional que se sirve en Nochebuena.

Ráfales rememora la destilación de aguardiente

La localidad turolense de **Ráfales** organiza en noviembre su Feria de Recursos Naturales y Medio Ambiente. El 18 de abril de 1382 Pedro IV concedió “mercado todos los sábados y feria desde Todos los Santos por quince días continuos” y, desde entonces, se celebra. En 1995 se decidió actualizarla centrándose en la temática de recursos naturales y medio ambiente con diversas actividades relacionadas como charlas, exposiciones, animación a la lectura, teatro...

Este certamen tradicional se organiza en honor a San Martín y constituye un atractivo turístico en el que destaca la destilación pú-

blica de aguardiente en un gran alambique de cobre. El evento se desarrolla en la plaza, ante el Ayuntamiento, y uno de sus actos principales es la elaboración de aguardiente a partir del vino, una práctica tradicional en la zona que surgió a finales del siglo XVII. La extensión de formas tradicionales de producción de aguardiente se vio favorecida por la apertura de los puertos de América a las exportaciones de este destilado desde Cataluña. Desde allí se expandió el cultivo de viñas para producir aguardiente a buena parte de Aragón, ya que la reducción de volumen del aguardiente respecto al vino favoreció el transporte.

Feria de Alimentos y Artesanía del Maestrazgo

Monroyo organiza una nueva edición de la Feria de Alimentos y Artesanía, una de las más antiguas y tradicionales de la comarca. Su origen se remonta al año 1382, cuando el rey Pedro IV el Ceremonioso concedió a la villa el derecho a celebrar una feria anual. Desde entonces, las tres plazas del casco antiguo de la población y sus calles adyacentes se llenan de alimentos propios de la tierra, poniendo en valor el producto local, además de ganadería y artesanía tradicional decorativa. No faltan actividades como el concurso de corte de jamón, talleres para los niños, música y torrefocs, ni tampoco actuaciones culturales variadas para todos los públicos, que amenizan la feria con música, teatro, exposiciones y talleres. La organización ofrece un programa paralelo a la exposición con numerosas actividades, tanto dentro como fuera del Recinto Ferial, entre ellas: torneos y exhibiciones deportivas; conferencias y talleres; degustaciones y actividades gastronómicas y música en directo.

Expo Caspe

Más de 40 años lleva la capital del Bajo Aragón zaragozano organizando la feria más veterana, Expo- Caspe, la Feria Regional Agrícola, Ganadera e Industrial. La Institución Ferial del Ayuntamiento de **Caspe** reúne en el recinto ferial alrededor de 200 expositores de sectores como la alimentación, la moda, el entretenimiento o la artesanía y decoración, además de una nave ganadera. También se organizan actividades relacionadas con la gastronomía y los más pequeños pueden disfrutar del recinto ferial.

La organización ofrece un programa paralelo a la exposición con numerosas actividades, tanto dentro como fuera del recinto ferial, entre ellas: torneos y exhibiciones deportivas; conferencias y talleres; degustaciones y actividades gastronómicas y música en directo. Durante el certamen ferial, el Ayuntamiento de Caspe acostumbra a hacer entrega de un reconocimiento a la trayectoria empresarial y a un nuevo emprendedor, ambos de la localidad. Además, se invita a una comarca aragonesa a mostrar la riqueza de su territorio.



Carlos Borromeo, Félix de Valois, Vidal,
Agrícola, Amancio, Nicandro, Emérico
y Modesta.

4

LUNES

Zacarías, Isabel, Galación, Epistema,
Magno, Bertila.

5

MARTES

Severo, Leonardo, Winoc y Beatriz.
FIESTA EN: Nigüella.

6

MIÉRCOLES

Ernesto, Engelberto, Herculano,
Amaranto, Florencio, Wilibrord y Carina.

7

JUEVES

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

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

nov

dic



Día europeo del enoturismo

El segundo domingo de noviembre se celebra el Día Europeo del Enoturismo en todas las denominaciones de origen aragonesas vinculadas al vino con diferentes actividades.

La DO Somontano, a través de su Ruta del Vino Somontano, organiza atractivas catas y actividades en los restaurantes de la zona durante las tres primeras semanas de noviembre para celebrar, a lo grande y durante casi un mes este día. Catando Somontano te invita a participar en más de 30 originales propuestas gastronómicas. Catas, tapeo, cenas, comidas, maridajes culturales, cursos de cata, showcookings, rutas turísticas... Todo ello en una larga lista de bodegas y restaurantes de la Ruta del Vino Somontano. En ese marco, se celebra el acto central, "Barbastro Ciudad del Vino" en la Plaza del Mercado de **Barbastro** con varias catas, maridaje de vinos y tapas, así como una actuación musical.

En la DOP Campo de Borja se lleva a cabo una degustación gratuita de garnachas en el **Monasterio de Veruela**, donde se encuentra la sede del Museo del Vino de esta denominación de origen. También se organizan visitas a bodegas.

En DOP Cariñena el protagonista es el Bus de la Ruta del Vino Campo de **Cariñena** que sale de Zaragoza y realiza distintas visitas a lo largo de su recorrido, tanto a bodegas como al patrimonio artístico y cultural del entorno.

En DO **Calatayud** también se recorre la comarca con su autobús turístico con rutas temáticas como el Bus del Vino y el Mudéjar, el Bus del Vino y la Naturaleza y el Bus del Vino y los Museos.



Feria Lakuerter íbera

Andorra vuelve al siglo II a. C. durante el segundo fin de semana de noviembre y la localidad se convierte en un auténtico poblado íbero con la celebración de la Feria Lakuerter Ibera, declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón. Durante la feria se realizan representaciones teatrales, lucha de gladiadores, ritos religiosos y representaciones del vivir cotidiano de la época. Además, hay desfiles de los diferentes clanes, bailes rituales y tradicionales, así como actividades para niños.

Se celebra también el concurso de tapas íberas en los bares y restaurantes del municipio, donde elaboran tapas de temática íbera, adaptando el uso de alimentos que se utilizaban en la época.

LA RECETA

Melocotón, queso y miel

Ingredientes para 4 personas:

Para la tarta de queso:

- 250 gr. de leche
- 250 gr. de nata líquida
- 200 gr. de queso tipo fresco
- 1 sobre de cuajada
- 125 gr. de azúcar

Para la gelatina de miel:

- 100 gr. de miel
- 1 hoja de gelatina

Elaboración:

Para la tarta, hervir los líquidos y añadir los sólidos, mezclar y echar en un molde. Cuajar al frío y cortar en raciones. Para la gelatina de miel, calentar la miel, añadir la hoja de gelatina (previamente disuelta en agua), extender en una placa y poner al frío (solidificar). Para el crujiente de melocotón, calentar el puré de melocotón y mezclar con el azúcar glas, el Isomalt y la glucosa. Después extender y secar. Para el helado, pasteurizar a 85°C la leche y la nata. Añadir el puré de melocotón, la leche en polvo, la dextrosa y el azúcar. Dejar enfriar y meter en la heladera. Si no

Para el crujiente de melocotón:

- 60 gr. de puré de melocotón
- 5 gr. de azúcar glas
- 5 gr. de Isomalt
- 2 gr. de glucosa

Para el helado:

- 120 gr. de leche
- 35 gr. de nata
- 200 gr. de puré de melocotón
- 15 gr. de leche en polvo
- 30 gr. de dextrosa
- 50 gr. de azúcar



tenemos heladera, triturar o batir todos los ingredientes y colocar en un recipiente apto para congelación. Congelar durante 3 horas, batiéndolo cada 20 minutos para evitar que se hiele, a mano, con batidora o con robot de cocina.

Presentación:

Colocar el crujiente de melocotón en el centro del plato y alrededor poner pequeños trozos de tarta de queso cortado a cuadraditos y la gelatina de miel también cortada alternativamente. Encima del crujiente, colocar la quenelle de helado y decorar con hojas de menta o hierbabuena.

Godofredo, Diosdado I, Severiano,
Carpóforo y Victorino.

8

VIERNES

Nuestra Señora de la Almodena,
Salvador, Teodoro, Orestes, Ursino,
Agripino, Eustolia.
FIESTA EN: Alquézar.

9

SÁBADO

León el Grande, Andrés Avelino, Noé,
Tiberio, Demetrio, Ninfa, Florencia,
Trífena y Trífosa.

10

DOMINGO

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

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

nov

dic

Concurso “Croquetas de Amor Moderno”



Teruel se impregna este mes de noviembre de amor y modernismo con la celebración de su concurso “Croquetas de Amor Moderno”. Durante diez días, los establecimientos participantes llenan sus cocinas de amor y modernismo, elaborando una ración de croquetas “que enamore a quien las deguste”. La iniciativa gastronómica propone un “c(ro)queteo” por la ciudad.

La ración se compone de cuatro croquetas y se acompaña con un vino de Teruel, todo a un precio cerrado. Su valoración tiene recompensa, por votación popular se seleccionan los tres establecimientos con las mejores croquetas, convirtiéndolos en los ganadores del concurso. Durante esos días, Teruel celebra también la semana modernista adornando la ciudad.

Festival Animainzón



En el año 2004, **Ainzón** irrumpió con fuerza en el panorama de los festivales de cine aragoneses y además lo hizo siendo pionero en su apuesta por el cine de animación. El festival Animainzón, dentro de las tradicionales Jornadas de Cine de la zaragozana localidad, se ha consolidado gracias a una programación de calidad y ha elogiado también su apuesta por los recursos endógenos del municipio. Los organizadores involucran a los negocios y las asociaciones locales, en especial a las bodegas y los bares. Se puede disfrutar de talleres, exhibición de cortometrajes, música, cine, premios, sorteos, conciertos, tapeo, vino... y mucho más.

11 DE NOVIEMBRE

San Martín de Tours

En Aragón se celebra la festividad de San Martín de Tours en muchas localidades. Es el caso del barrio de Santo Domingo y San Martín de **Huesca**, donde tiene lugar una semana de festejos para venerar al santo con comidas populares en la plaza del Justicia. También se festeja en **Nuño** con rondas, bailes y chocolatadas.

En **Albate de Cinca**, el domingo más próximo al 11 de noviembre, se celebra la tradicional comida que se recuperó en los años 70 y que se organizaba desde el siglo XVIII. Se prepara un menú como el de aquella época que incluye un almuerzo con bacalao y judías y carne de cordero a mediodía.

En **Castellote** hay muestra de productos de la tierra (guir-laches, conservas, tortas de pimiento, buñuelos, membrillos, licores caseros, etc.).

Fira de San Martín

El segundo sábado de noviembre se celebra el evento tradicional de **Lascuarre**, la Fira de San Martín, cuyo origen se remonta al siglo XII. Se celebraba como reclamo para la compra de vestimenta y alimento de cara al invierno. La ganadería es el motor de la actividad, con una exposición de distintas especies de animales y venta de embutidos, quesos y de artesanía.

La actividad comercial se rodea de actividades para los



más pequeños, campeonato de guiñote y el tradicional juego de “El Cacho”. Además, exposiciones, servicio de bar, panadería y carnicería para degustar asados a la brasa en hogueras.

Martín de Tours, Menna, Valentín,
Feliciano, Atenodoro, Cristiano y Verano.

11

LUNES

Josafat, Millán de la Cogolla, Nilo, Rufo
y Renato.

FIESTA EN: Artieda, Belchite, Grisén,
Morata de Jiloca, Nuez de Ebro, Osera
de Ebro, Salillas de Jalón, San Martín,
Torrellas, Villadoz, Albalate de Cinca,
Charo, Monmesa, Yéqueda, Nuevo,
Belsué y Belsierre.

12

MARTES

Estanislao de Koska, Leandro,
Diego de Alcalá, Eugenio de Toledo,
Nicolás I y Ennata.

13

MIÉRCOLES

Eugenio T., Filomeno, José Pignatelli,
Serapión, Clemente, Veneranda
y Adeltruda.

14

JUEVES

noviembre

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

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Feria de Productos y Servicios del Medio Rural



Aguaviva celebra una nueva edición de su Feria de Productos y Servicios del Medio Rural, que el año 2022 conmemoró su centenario. Año tras año ha ido adquiriendo importancia convirtiéndose en un referente para los expositores, tanto ganaderos y de maquinaria agrícola, como de productos regionales. La feria recibe unos 200 expositores. Destaca el Pabellón de Ganadería, donde se pueden conocer

las diferentes razas autóctonas que podemos encontrar en el territorio aragonés, la zona de stands con productos de alimentación, empresas de servicios o el área de maquinaria agrícola y ganadera, y la amplia zona de venta ambulante. En la zona gastronómica se puede disfrutar de vermú musical, catas de vinos o la miniferia de la cerveza artesana junto al stand de los tradicionales bocadillos de salchichas.

Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas

La Comarca de las **Cinco Villas** celebra la XIII edición de su Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, cuyo objetivo es dar a conocer y promocionar cada año un producto característico de la zona. Tiene un completo programa con más de 30 actividades destinadas al público y consumidor en general, a escolares y a profesionales de la hostelería y el turismo.

Se organizan talleres gratuitos con productores y cocineros cincovillese para mostrar las delicias culinarias de este territorio del prepirineo, además de degustación de productos y las charlas de los propios productores. Los productos protagonistas de la jornada se podrán adquirir allí mismo, pues se habilita un punto de venta. Los establecimientos de la zona elaboran menús especiales con productos locales para la ocasión.



Zaragoza Cachopo Fest

El evento gastronómico más deseado por los amantes de los cachopos vuelve en noviembre a **Zaragoza** y **provincia**, el Zaragoza Cachopo Fest. El cachopo, seña de identidad de la gastronomía asturiana, ha llegado a Zaragoza para quedarse. Se conoce, sobre todo, con ternera, jamón y queso, pero hoy en día las propuestas son amplias e incluyen grandes dosis de creatividad. Hay que tener en cuenta el tipo de carne, el relleno, la calidad del rebozado, la presentación del plato e incluso la guarnición. Con tales antecedentes, este producto se convierte en el protagonista absoluto de este evento gastronómico.

Una cita para disfrutar de las propuestas y sugerencias en bares y restaurantes en la capital aragonesa y en su provincia. Una acción donde el tamaño no importa y también se pueden presentar además de los de tamaño XXL, opciones de cachopin o mini cachopín formato tapa así como cualquier formato que la mente de nuestros cocineros pueda desarrollar.

Naval y su Feria de Artesanía

La localidad de **Naval** celebra a mediados de noviembre su Feria de Artesanía. En ella, artesanos de la provincia de Huesca exponen sus productos agroalimentarios, licores, cerámicas, textiles y útiles del hogar. En torno a la plaza Mayor y calles aledañas se disponen los alrededor de 80 puestos que todos los años acuden a esta cita. Esta feria se recuperó en el año 2000. Históricamente se celebraba el tercer domingo de noviembre. Los vecinos de



las diferentes comarcas colindantes se acercaban hasta Naval para intercambiar productos que, en ocasiones, eran difíciles de encontrar.

Alberto Magno, Eugenio, Leopoldo,
Abibo, Luperio y Didier.

15

VIERNES

Gertrudis la Magna, Roque González,
Margarita de Escocia, Edmundo,
Rufino y Valerio.

16

SÁBADO

Isabel de Hungría, Hilda, Victoria, Acisco,
Gregorio Taumaturgo, Alfeo y Zaqueo.

17

DOMINGO

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

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

nov

dic

Fiesta del Farcino

La localidad zaragozana de **Paniza** celebra la tradicional Fiesta del Farcino esperada por todos y que marca el final de la campaña de la vendimia en la población. La Asociación de Mujeres el Muro, en colaboración con el ayuntamiento, organiza esta cita que con-

siste en una cena popular, cuyo menú suele ser a base de las tradicionales migas con uva y asado o pescado. A continuación, se celebra un sorteo de regalos y un bingo concluyendo la fiesta con un participativo baile, con barra libre que anima la noche.

Catando Somontano

La Ruta del Vino Somontano celebra en noviembre el mes del enoturismo con más de cuarenta propuestas para disfrutar de la cultura del vino. Organizan "Maridajes" entre bodegas y restaurantes o bares de vinos para que, juntos, inventen un maridaje. El día de la comida, cena o ver-mú, se explica el porqué de esa elección. Y también "Minimaridajes" donde las bodegas, bares de vinos y restaurantes se unen para crear una mini propuesta de maridaje en forma de ración o tapa. También proponen actividades exclusivas en bodegas de la zona con catas de vinos con maridajes como tapas, cine o música.

MARIDAJE SONORO

El maridaje es la unión armoniosa de dos cosas entre sí y lo que se propone es disfrutar el vino con una canción. Para ello cuentan con la colaboración de dos expertos en estos dos mundos: Meritxell Falgueras y Jesús Bombín.

Se trata de una sesión divertida e interesante que acompaña a descubrir una fantástica interacción: Vino & Música



De Juepincho

Los jueves y viernes en **Zaragoza** se sale de "Juepincho", una combinación de los vocablos jueves y pincho que en las zonas hosteleras de la calle Heroísmo y del barrio de la Magdalena (calles de San Jorge, Mayor y Estudios) de la capital aragonesa se ha consolidado plenamente en muy pocos años.

Los establecimientos han ajustado su oferta de tapa y vino o caña de cerveza y la acogida, sobre todo entre los más jóvenes, ha sido muy buena. De hecho, si el tiempo acompaña, estas zonas de tapeo de Zaragoza están abarrotadas y los bares prácticamente agotan sus exis-



tencias. Pero iniciativas de este tipo hay más. La última es la que protagonizan varios establecimientos próximos a la plaza de toros que se han unido para poner en marcha el 'Jueves torero', un proyecto gastronómico que pretende relanzar una de las zonas más emblemáticas de Zaragoza. Cada negocio se centra en dos o tres especialidades de su cocina y se puede disfrutar de una oferta que incluye tapa y bebida (vino o caña de cerveza).

Iniciativas como estas también hay en localidades como **Alagón**. La asociación de comerciantes organiza 'Alagón con sabooor'. Todos los jueves los vecinos van "a la caza del pincho".

Odón, Román, Amando, Bárula, Aurelio,
Alda y Carolina Kózka.

18

LUNES

Fausto, Feliciano, Crispín, Abdías, Rafael
Kalinowskyi de San José, Azas
e Inés de Asís.

FIESTA EN: Asín, Orera, Lascellas,
Ponzano y La Puebla de Castro.

19

MARTES

Octavio, Félix de V., Edmundo, Adventor,
Dasio, Benigno y Simplicio.

20

MIÉRCOLES

Presentación de Nuestra Señora, Félix de
Valois, Clemente, Honorio, Esteban
y Heliodoro.

21

JUEVES

noviembre

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

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Tapas de concurso

En el mes de noviembre no puede faltar el certamen oficial de tapas más antiguo de España, **Zaragoza** acoge una nueva edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia. Toda una oportunidad para descubrir un mundo de alta gastronomía en pequeñas porciones ya que los muchos establecimientos que participan ofrecen auténticos bocados de imaginación y sabor.

El objetivo del concurso es fomentar el consumo, dinamizar el sector y poner en valor la oferta gastronómica en la provincia. Entre todos los establecimientos participantes, que presentan una media 250 propuestas al concurso, preparan más de 50.000 tapas para atender a toda la demanda de los ciudadanos y de los visitantes, que pueden adquirir cada bono de 3 tapas más 3 consumiciones a un precio cerrado. Y las variedades están garantizadas,



pues la organización, a cargo de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia, contempla diversas categorías. El concurso da un papel protagonista a los ciudadanos que forman un jurado popular que puede votar por su tapa favorita.

El primer chocolate en el Monasterio de Piedra

El primer chocolate a la taza del mundo se cocinó en **Nuévalos**, en la cocina del Monasterio de Piedra. Al parecer, uno de los acompañantes de Hernán Cortés en la conquista de México fue Fray Jerónimo de Aguilar, un monje del Cister que, a su regreso de América, envió un saco de granos de cacao junto con la receta al abad del Monasterio de Piedra, Antonio de Álvaro. Así, fue en la Comarca de Calatayud donde cocinaron el cacao por primera vez en Europa, descubriendo así su extraordinario sabor a mediados del siglo XVI. Está documentado que en el siglo XVIII el cacao era ya un alimento habitual en la dieta de los monjes y sus huéspedes.

En la cocina del convento se puede visitar la exposición "Historia del Chocolate en Piedra" que repasa la historia del chocolate en el Monasterio de Piedra, alimento que desde el siglo XVI preparaban y consumían sus monjes.



Jornadas Micológicas en Benabarre

Con el otoño regresan a **Benabarre** sus jornadas micológicas, una esperada actividad que une senderismo con gastronomía. Durante dos días de noviembre tienen lugar las jornadas micológicas con una salida de recolección de setas por la zona y dos talleres sobre la identificación de especies de hongos y otro taller sobre los métodos de conservación de setas para su posterior consumo y una exposición micológica. Durante toda la temporada de setas de otoño, los restaurantes de Benabarre ofrecen degustación de platos especiales elaborados con este producto de temporada.

San Clemente en Moyuela

La localidad de **Moyuela** celebra sus fiestas en honor a San Clemente, patrón del lugar, cada 23 de noviembre. Los actos comienzan con la tradicional misa baturra y posterior vermut popular en el que participan todos los vecinos. La fiesta continúa durante varios días con música, juegos tradicionales, ofrenda de flores al santo, chocolatada y una degustación de productos típicos de la comarca. Las fiestas mayores están vinculadas a la singular y monumental ermita barroca de San Clemente.



Cecilia, Apfías, Filemón,
Pragmacio y Rogerio.

22

VIERNES

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

Clemente I, Columbano, Sisinio, Felicitas
y Lucrecia.
FIESTA EN: Santa Cilia.

23

SÁBADO

Flora, Crisógono, Crescenciano, Felicisi-
mo, Porciano, Romano, Ignacio Delgado
y Fermina.

FIESTA EN: Aladrén, La Muela,
Moyuela y Broto.

24

DOMINGO

diciembre

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

nov

dic

Sobre los carniceros en la Antigüedad

Por Guillermo Fatás Cabeza de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Los sabios han venido estudiando los restos de animales que se sacrificaban y consumían en el Mediterráneo durante la Antigüedad que llamamos clásica o grecorromana.

Se ha comprobado la gran variedad de animales que comieron los griegos, mediante el estudio de dibujos cerámicos y docenas de yacimientos. Estos han entregado huesos que no nos extrañarían hoy: bóvidos, óvidos, cápridos y suidos. Pero, también, de perros, équidos (caballos, asnos y mulas), gatos, gallinas, gansos, palomas, ciervos, gamos, corzos, jabalíes, zorros, osos, lobos, comadreas, tortugas, serpientes, gacelas, camellos, buitres y leones. Uno, a priori, hubiera apostado por el asado, pero gran parte de esa carne se hervía para consumo. Y era frecuente la ofrenda (parece que bastante barata) de lechones. Los estudios son minuciosos: por ejemplo, prescinden de contabilizar a estos efectos elementos como garras, dientes o cuernos, que podrían haberse desprendido de la ofrenda de una piel, y no del animal entero; y se clasifican como exvotos, no como carne sacrificial, algunos vestigios especiales (por ejemplo, de cocodrilo). Eso vino a resumir hace no mucho Folker van Straten, de la universidad neerlandesa de Leiden.

Pero vengamos a Roma, que está en nuestras raíces históricas de modo muy directo y duradero. Los expertos creen que una parte estimable de la carne que se consumía en Roma (y no es ilícito algún grado de prudente extrapolación a nuestro territorio, sumamente romanizado) procedía de los animales que se sacrificaban continuamente a los dioses, numerosísimos en la religión antigua. Una parte se quemaba, para que el humo llegase a los dioses y los propiciase. Lo que no se consumía por el fuego, se distribuía entre los oficiantes, los servidores del culto y el público, a menudo a través de un donativo en dinero que permitía adquirirla en ciertos lugares.

Un sacrificio copioso ('hecatombe' significa 'cien bueyes') podía llegar a mucha gente que, por su dieta escasa en carne, lo agradecía cinco veces: por la gratuidad, el valor alimenticio, la gustosidad, la infrecuencia y porque así compartía comida con la divinidad destinataria de la ofrenda. Es más: como sucede aún en ciertas tradiciones religiosas, un animal sacrificado para ser cocinado y comido se ofrecía, de una u otra forma, a la divinidad, aunque no formase parte de un ritual propiamente sacrificial o litúrgico. Para esas culturas, toda carne es, en cierto grado, sacrificial. También los animales de caza podían tener ese significado.

La carne para consumo común por el público se vendía en el macelo (macellum), el mercado ordinario, el

cual está documentado en Roma ya en el siglo III a. C. El macelo primitivo, tal como creemos conocerlo, servía para todo y en él se situaba, junto a la de embutidos y aves, también la venta de pescado (forum piscarium). Más tarde, se especializaron.

Aunque sin datos contables positivos, parece que ganaban bastante dinero los mercaderes y asentadores de carne, los mercadores. Manejaban grandes cantidades de materia prima y los había muy adinerados. Los carniceros, en cambio, pertenecían a un sector más modesto de la población. No parece haber cambiado tanto ese aspecto del negocio.

El mercado de Pompeya era un edificio público donde, probablemente, se despiezaba y vendía la carne. Han aparecido en él pinturas y utensilios, como numerosos cuchillos de diversos tipos. Un bombardeo norteamericano de 1943 destruyó muchos de estos restos, pero se sabe que los carniceros pompeyanos usaron instrumentos de hoja metálica muy similares a los nuestros: cuchillos de variadas hojas, desde puntillas a machetes cortos y cuchillas de hoja amplia y mayor peso. De ellos y de las marcas en los huesos se deduce la técnica de despiece y corte empleada por aquellos vendedores. Da la impresión de que sabían muy bien lo que se hacían.

Para mantener el negocio en condiciones y satisfacer al comprador, en los macelos había mostradores y mesas, fuentes manantes y pilas donde lavar y operar con la mercancía.

Aunque sin relieve social, los carniceros presumían de su saber hacer en relieves e inscripciones. En Roma, solo los ciudadanos tenían derecho al nombre completo, que constaba de tres partes. Eso era un signo muy ostensible de identificación legal y social. Por los nombres que llevaban los carniceros -consignados en epígrafes grabados en materiales duros, para dejar memoria-, se sabe que muchos eran esclavos o libertos (esclavos libertados por sus dueños, que solían mantenerlos como rentables empleados libres, con derecho a ganar su propio dinero, pagando una parte a su 'patronus' y asistiéndole socialmente). Los carniceros estaban, en algunos lugares, agremiados en 'colegios' (collegia), organizaciones solidarias (por ejemplo, para seguros funerarios), nombre que ha perdurado en nuestras profesiones liberales.

En el año 2023, el Mercado Central de Zaragoza cumplió 120 de edad, renovado y atractivo, despejado e higiénico, la visita a las carnicerías puede servir para comprobar que hay cosas cuya presencia es entre nosotros milenaria y básicamente idéntica a sí misma.

Erasmus, Catalina, Jocunda, Gonzalo,
Moisés, Mercurio y Alano.

25

LUNES

Juan Berchams, Silvestre, Conrado,
Siricio, Didio y Leonardo de Porto
Mauricio.

FIESTA EN: Manzanera y Marracos.

26

MARTES

Nuestra Señora de los Milagros, Basileo,
Acacio, Facundo, Primitivo, Valeriano,
Virgilio y Bitilda.

27

MIÉRCOLES

Jaime de la Marchía, Honorato, Honesto,
Sóstenes, Rufo, Capradio y Mansueto.

28

JUEVES

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

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

nov

dic



Gastroartesanía

La fusión entre artesanos, diseño y gastronomía que enaltece el talento aragonés lleva el nombre de Gastroartesanía. Se trata de una iniciativa de la asociación Artesanos de Aragón, con la colaboración del Gobierno de Aragón, que en noviembre organiza una nueva edición de estas jornadas.

El Antiguo Matadero de **Zaragoza**, sede del Centro de Artesanía de Aragón, acoge este encuentro donde diferentes artesanos aragoneses exponen sus obras de temática gastronómica. Las piezas han sido creadas por los artesanos con materiales como cerámica, cuero, metal, vidrio, textil, alabastro y madera. El lugar recoge una gran exposición con todas las piezas, que están expuestas al público durante varios días, y un showcooking de la mano de un chef aragonés. Tras la presentación de los participantes en Gastroartesanía se entregan los galardones a la mejor fusión entre artesanía y gastronomía.



Jornadas b(e) vida

B (e)vida es un nuevo proyecto zaragozano que se puso en marcha en 2022 y cuyos objetivos e inquietudes van desde motivar al público e incitar a la reflexión hasta convertirse en una fuente de inspiración para que la gastronomía y coctelería sea valorada como arte en todo el mundo.

Durante las jornadas se celebran charlas, actividades de formación profesional, cenas maridadas en varios restaurantes de la capital aragonesa, una ruta del cóctel y talleres abiertos a todo el público. Catas de vino y pruebas de productos gourmet son algunas de las propuestas que componen la programación. La reivindicación del producto de proximidad, las ventajas e inconvenientes de trabajar en la hostelería o la irrupción del arte en la gastronomía son algunos de los temas que las mesas redondas han debatido.



El Día Mundial del Olivo fue proclamado en la 40ª reunión de la Conferencia General de la UNESCO en 2019, y se celebra el 26 de noviembre de cada año. El objetivo de la celebración internacional del olivo es fomentar la protección del árbol del olivo y de los valores que éste encarna, con el fin de valorar el importante significado social, cultural, económico y medioambiental para la humanidad.

La necesidad de conservar y de cultivar el olivo se multiplica a medida que el mundo se enfrenta y se adapta al cambio climático. La protección del patrimonio cultural y natural, incluidos sus paisajes, son parte esencial de la misión de la UNESCO, y la celebración del Día Mundial del Olivo refuerza su compromiso en favor del desarrollo sostenible y respetuoso del medio ambiente.



“Belchite, tierra de olivos centenarios”

La localidad zaragozana de **Belchite** celebra el Día Mundial del Olivo con actividades gastronómicas y culturales. Las jornadas, organizadas por el Ayuntamiento de Belchite, están enmarcadas en la campaña “Sabores con memoria. Belchite, tierra de olivos centenarios”.

Durante dos días, las almazaras del pueblo abren sus puertas a los visitantes para que conozcan de primera mano el proceso de elaboración del ‘oro líquido’, un oficio que los belchitanos llevan desarrollando desde hace muchas generaciones. Además de las visitas a las almazaras, se organizan degustaciones, catas de aceite y showcooking para promocionar el aceite de la tierra.

Iluminada, Saturnino, Sisinio, Paramón,
Filomeno y Demetrio.

29

VIERNES

Andrés, Troyano, Cástulo, Constancio,
Maura y Justina.

30

SÁBADO

Eloy, Olimpiades, Nahum, Edmundo
Campión, Roberto Southwell,
Natalia y Cándida.

FIESTA EN: Torres de Berrellén.

1

DOMINGO

noviembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

diciembre

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

nov

dic

PATRIMONIO CULTURAL



Monasterio de Obaca (Huesca)

Diferentes civilizaciones han dejado su huella a través de los siglos. Como resultado de todo esto, Aragón atesora un espectacular patrimonio cultural y monumental de todas las épocas y estilos, desde el románico hasta el modernismo.



turismo
sostenible



12 diciembre

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

ARAGÓN

6 de diciembre Día de la Constitución Española / 8 de diciembre Día de la Inmaculada Concepción / 25 de diciembre Natividad del Señor

noviembre

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

enero

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



El bautizo del alcalde

El “bautizo del alcalde” celebra una arraigada tradición que tiene su origen en la guerra de secesión catalana y que dejó como legado sociocultural el reconocimiento de Santa Bárbara como patrona de los municipios de **Monzón** y **Pueyo de Santa Cruz**.

Como muchos habitantes huyeron en la contienda, al regresar a su pueblo decidieron elegir a un nuevo alcalde y se decantaron por un vecino de gran valía que era morisco, que tuvieron que bautizar. En recuerdo de ese acontecimiento histórico, desde el balcón del ayuntamiento se arrojan dulces, castañas, frutos secos y golosinas.

En Pueyo de Santa Cruz también celebran esta jornada con el encendido de una gran hoguera en la que se asan diferentes productos que reparten entre el público.

En diciembre patatas asadas y panicos

El mes de diciembre comienza con celebraciones en las localidades de **Calatayud** y **Barbuñales**. Con motivo de la festividad de la Purísima, en la capital bilbilitana se enciende en el barrio del mismo nombre una hoguera donde se asan patatas. En Barbuñales, los vecinos procesionan hasta la ermita y tras la ceremonia reparten los ‘panicos’, unos panecillos con granos de anís.



TIEMPO DE TRUFA

Sarrión, capital mundial de la trufa

La trufa negra *tuber melanosporum*, conocida como el diamante negro de Aragón, es protagonista en la localidad turolense de **Sarrión**, que le rinde homenaje en las fechas cercanas al Puente de la Constitución con la celebración de la Feria internacional de la Trufa (FiTRUT). Conferencias, demostraciones de búsqueda de trufas

con jabalíes y perros entrenados para ello, degustaciones, concursos gastronómicos y concursos para incentivar el consumo de la trufa conocida como el «diamante negro». La recolección de la trufa negra se hace entre los meses de noviembre y marzo, y es importante que haya existido buena temporada de lluvias.

Feria de la trufa de Graus

La Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón organiza el mercado de la trufa en fresco y al detalle de **Graus** durante la temporada de recolección durante la celebración de la Feria de la Trufa de Graus. Durante la feria se puede disfrutar de muchas actividades alrededor de la trufa negra como exposición y venta, demostraciones de búsqueda de trufas con perros, degustación de tapas elaboradas con el producto estrella, además de charlas y conferencias.

El mercado de la trufa fresca en Graus como lo conocemos ahora, ubicado en la Casa de la Cultura de la localidad oscense, comienza en el año 2007. Pero ya en 1947 tiene lugar el primer Mercado de la Trufa Fresca de Graus, el mercado de trufa más antiguo de España.



Bibiana, Ponciano, Nono, Elisa, Aurelia,
Mariana, Paulina y Adria.

FIESTA EN: Calatayud.

2

LUNES

Francisco Javier, Sofonías, Galgano,
Ambico, Casiano, Claudio, Mauro,
Hilaria, Magina y Atalia.

3

MARTES

Bárbara, Juan Damasceno, Juan Calabria,
Teófanos, Anón, Bernardo,
Ada y Bertoaria.

4

MIÉRCOLES

Dalmacio, Sabas, Pelino, Grato, Crispina
y Elisa.

FIESTA EN: Camañas, Cosa, Rillo,
Villanueva del Rebollar, Alcalá de Ebro,
Clarés de Ribota, Figueruelas, Gotor,
La Zaida, Maleján, Morata de Jalón,
Novallas, Santa Cruz de Grío, Santa Cruz
de Moncayo, Terrer, Urriés, Valpalmas,
Vierlas, y Villafranca de Ebro, Barbuñales,
Barbués y Castelflorite.

5

JUEVES

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

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

TRADICIÓN DE LA MATACÍA

Hay muchas localidades aragonesas donde la matacía del cerdo en estas fechas es todo un acontecimiento familiar. También conocida como matanza, mondongo o matapuerco, es una actividad de larga tradición con gran arraigo en Aragón. En las décadas de los años 60, 70 y 80 los lomos, chorizos, morcillas o peñas del cerdo llenaban las despensas de los hogares por estas fechas. El sacrificio era todo un acontecimiento para su posterior aprovechamiento gastronómico.

Otros productos de la matacía son los fardeles, güeñas, butifarra, morcillón, bolas o longanizas.

Albelda, Bierge, Colungo, Alquézar, Loscorrales, Formiche, Gea de Albarracín, Valderrobres o La Fresneda, Nonaspe, Fuentes de Jiloca, Villarroya de la Sierra y Villanueva de Jiloca o Murero son algunos de los pueblos donde en los últimos años se han programado actividades culturales asociadas a la recuperación de la esencia de la matacía.



Jornada cultural de la matacía en Colungo

Los vecinos de **Colungo** se reúnen en la tradicional Jornada Cultural de la Matacía que se celebra desde hace quince años. La Asociación Cultural O Portal D' a Cunarda organiza el evento y el ayuntamiento colabora para disfrutar de un día de convivencia.

En las calles se elaboran tortetas, chorizos, longanizas, y se realizan otras actividades como la destilación del famoso anís, preparar almendras garrapiñadas y sopas de ajos, y elaboración del jabón casero. Además, hay mercado de artesanía y alimentación, degustación de productos del Somontano y un almuerzo típico de la zona.

Fiesta del mondongo en Estadilla

La sociedad L'Aurora de **Estadilla** organiza en la localidad la tradicional Comida Popular del Mondongo en el polideportivo. El menú suele incluir platos como judías con careta y chorizo, longaniza y costillas. En los días previos a la comida, voluntarios y voluntarios de la sociedad L'Aurora se dedican a "mondonguear" y a elaborar, de una manera tradicional, los productos que se consumirán en esta jornada. Este evento congrega a numerosos vecinos de la localidad y a visitantes que aprovechan estos días de fiestas para volver a su localidad natal.



6 DE DICIEMBRE

San Nicolás en Aragón

Santa Cilia y Somanés, para San Nicolás los niños recogen huevos, patatas y judías mientras entonan una canción cuya letra dice: "San Nicolás está en las puertas, aguardando las respuestas, si nos dan o no nos dan, la gallinita lo pagará".

Tardienta, los miembros de la cofradía de San Nicolás confraternizan en una comida después de asistir a misa en la ermita de Santa Lucía.

Uncastillo, en estas fechas, la asociación de mujeres El Cuco ofrece una completa muestra de repostería.

Murero, en este pueblo de la comarca de Daroca se celebra una merienda a base de productos de la matacía.



Feria de Invierno

Durante el puente de diciembre la Asociación de Vecinos y Amigos de **El Grado-Lo Grau** organiza, junto con el Ayuntamiento de El Grado, un día de feria, con puestos de artesanía, elaboración de tortetas, comida de puchero y recital de villancicos. Un día lúdico festivo con el fin de dar diferentes opciones de ocio a los vecinos y visitantes que eligen su villa para pasar esta Puente de la Constitución y la Inmaculada con actividades para todos los gustos y públicos.

Nicolás de Bari, Pedro Pascual,
Mayórico, Policrónico, Dativa,
Leoncia y Asela.

FIESTA EN: Aragón.
Día de la Constitución.
Casbas de Huesca.

6

VIERNES

Ambrosio, Martín, Eutiquiano, Agatón,
Policarpo, Siervo y Fara.
FIESTA EN: Puendeluna, Velilla de Ebro
y Azuara.

7

SÁBADO

Inmaculada Concepción, Eucario,
Sofronio, Romarico y Ester.
FIESTA EN: Aragón. Día de la Inmaculada
Concepción. Además en Bisimbre
y Escalona.

8

DOMINGO

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

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

Salmorrejos

por la Academia Aragonesa de Gastronomía

Dice Darío Vidal en su “Cierto sabor” editado por Ibercaja en el año 1999 e ilustrado por Natalio Bayo que los salmorrejos son guisos en cazuela de barro sobre la base de una conserva que se sustentan en una salsa abundante y no excesivamente reducida. No importa que incorpore carnes o pescados, aunque cabe suponer que en su inicio debió de ser un plato de Cuaresma fundado en el bacalao o el congrio en salazón, que es de donde a nuestro juicio procede su nombre, puesto que en Aragón se llama “salmorra” a la salmuera. De ahí la denominación de “salmorreo” que genéricamente debió aplicarse luego por extensión a los guisos en cazuela de cualquier tipo de conserva -adobos o salmueras- aderezadas con otras viandas, casi siempre vegetales y mojadas con una salsa abundante muy poco reducida.

Nada tiene que ver, pues con el salmorejo de Andalucía.

Un año antes en el 98 y en su “El cuarto sentido”, también dedica uno de sus capítulos a esta receta en su página 39 y siguientes.

Antonio Beltrán lo cita en varias ocasiones.

En su Cocina Aragonesa de Everest con prólogo de José Antonio Labordeta le dedica una doble página en las que indica que “no aparece este comestral en tiempos antiguos, pero siempre se incluye en las guías turísticas entre los llamados “platos regionales”.

También lo trata en su gran obra de referencia con José Manuel Porquet COCINA ARAGONESA en la que lo cita

en varias ocasiones: página 84 y siguientes, 234 con receta y fotografía y 353 igualmente con receta y fotografía. También incluye las tortillas en salmorreo. Y hace una comparativa con los huevos en cazuela de Alcañiz con la que encuentra mucha similitud. Dice que “En el reducido número de platos que el tópico ha convertido en “regionales” o “típicos”, están los huevos al salmorreo que según receta de Luis Bandrés...”

Y Luis Bandrés sigue apareciendo en el libro de referencia “La cocina aragonesa” de JAVAL, José Vicente La-sierra. También aporta varias recetas entre las que recoge la de José Sarrau, Pepe Rodrigo del Mesón del Carmen y José Rodrigo del restaurante La Viña de La Almunia de Doña Godina.

Porquet en su “Comer en Huesca” del año 89 da la receta de los Huevos al salmorreo de la Hoya de Huesca como variante de la de Luis Bandrés.

Y por su parte Lourdes Plana en “La arquitectura y la cocina popular aragonesa” de Lunweg y Telefónica hace su apunte en la página 82 con excelentes fotografías de Sacha Hormaechea.

Y, lógicamente, aparece la que parece ser la primera referencia en “Homenaje a la cocina aragonesa”, publicación de 1955 con motivo de la Primera Exposición de Arte Culinario presentada por el sindicato de hostelería, con recopilación y comentarios de Enrique Lahuerta y las recetas del citado Luis Bandrés. Recetario digitalizado aportado por Rosa Oria para la Academia.

LA RECETA

Huevos al salmorreo

Ingredientes

para 4 personas:

- 8 huevos. 4 filetes de lomo de cerdo. 200 gr de longaniza. 8 espárragos. 4 dientes de ajo. 1 cucharada de perejil picado. Agua. Sal

Preparación: se cuecen las puntas de los espárragos con abundante agua y poca sal. Cuando estén tiernas, se escurren y se ponen a freír en una tartera de barro junto con los dientes de ajo picados y el perejil. Antes de que tomen color se añade un poco del agua de la cocción de los espárragos y cuando comienza a hervir se escalfan los huevos intercalando las puntas de aquéllos para que queden separados. Se añade luego en cada plato un filete de lomo y dos trozos de longaniza, fritos de antemano, y se sirve muy caliente.

Presentación: lo primordial en este plato es que el huevo quede en contacto íntegro con el caldo y que en su presentación el huevo quede entre la longaniza y las “chullas” o lonchas de jamón.



Leocadia, Restituto, Siro, Cipriano,
Bernardino María de Jesús, Valeria
y Gorgonia.

FIESTA EN: Maluenda y Tierga.

9

LUNES

Nuestra Señora de Loreto, Eulalia de
Mérida, Julia, Melquíades, Gregorio III,
Mercurio y Gemelo.

FIESTA EN: Paracuellos de Jiloca
y Santa Eulalia del Campo.

10

MARTES

Dámaso I, Sabino, Daniel el Estilita,
Eutiquio, Funciano, Barsabás, Víctorio
y Trasón.

11

MIÉRCOLES

Nuestra Señora de Guadalupe, Juana
Francisca Fremiot de Chantal, Dionisia,
y Hermógenes.

12

JUEVES

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

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

Feria Artesanal Puerta del Pirineo del Pirineo



El Ayuntamiento de Sabiñánigo acoge una nueva edición de la Feria Artesanal Puerta del Pirineo. Arte, diseño y sabor se dan cita en **Sabiñánigo** en una feria que se consolida. El polideportivo de la plaza de la Constitución de la localidad oscense cuenta con una treintena puestos de textil, cerámica, alimentación, decoración, complementos y productos ecológicos y sostenibles. Además, durante los tres días hay diferentes actuaciones, talleres y exhibiciones de producto con artesanos, diseñadores, productos de proximidad y productos de km 0.



13 DE DICIEMBRE

Santa Lucía

La festividad de Santa Lucía se celebra en bastantes pueblos de Aragón con actos en los que la gastronomía tiene un gran protagonismo, como en **Josa** y **Paracuellos de Jiloca**. En **Bailo**, las niñas recogen comida por las casas y cantan por las calles el estribillo: "Ángeles somos y del cielo venimos". En **Agüero** se festeja a la patrona con una chocolatada y, en **Villanúa**, también hay fiesta alrededor de una buena mesa. Por último, en **Fonz**, en la calle Santa Lucía, se preparan hogueras con reparto de vino, longaniza y chocolate.

Fira Santa Llúcia

En la Comarca de la Litera, **Camporrells** recuperó esta feria gracias a la iniciativa de un grupo de personas de la localidad, apoyada por el ayuntamiento, con el objetivo de dinamizar la localidad dando difusión a su historia, tradiciones y patrimonio.

La feria comienza con un desayuno popular de estofado de patatas. Hay actividades culturales, artesanía, visitas turísticas y un mercado protagonizado por los productos típicos de La Litera. Se pueden visitar más de veinte paradas artesanales, una muestra de confección de totxets, exposición de tractores, motos y coches, actuaciones musicales y rifa de una cesta con productos navideños. Las calles de la localidad se engalanan con decoración navideña donde los niños recibirán la visita del Paje Real y de los asistentes de Papa Noel.



Feria Agrícola del Olivo y del Aceite

Calaceite organiza una nueva edición de su tradicional feria en torno a uno de los productos más importantes de la Comarca del Matarraña, el aceite de oliva. Es una feria especializada que reúne a las almazaras y cooperativas de la zona, distribuidores de aceite de oliva y aceitunas de mesa, así como maquinaria agrícola e industrias transformadoras. Tiene un amplio programa de actividades con el olivo y el aceite como protagonistas con visitas guiadas a almazaras productoras de aceite de oliva, talleres de cocina, catas de aceite de empresas expositoras para todos los públicos y concursos. También se pueden comprar aceite de oliva y productos relacionados. Organizada por el ayuntamiento de Calaceite la feria se ubica en el Pabellón Municipal y el parque colindante.

Lucía, Otilia, Autberto y Eustracio.

13

VIERNES

diciembre

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

Juan de la Cruz, Nicasio, Abundio, Arsenio, Isidoro, Espiridión, Pompeyo, Dióscoro y Eutropia.

FIESTA EN: Azara y Santa Engracia.

14

SÁBADO

Nina, Valeriano, Celiano, Faustino, Cándido, Maximino, Urbez y Cristiana.

FIESTA EN: Novillas.

15

DOMINGO

enero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Mercados de Navidad

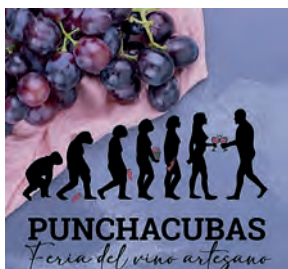
En **Zaragoza**, su emblemática plaza del Pilar vuelve a ser el centro de la Navidad por la ambientación y la programación que el ayuntamiento de la ciudad ha organizado. La muestra navideña cuenta con 40 casetas donde se puede encontrar desde artesanía hasta oferta gastronómica. Además del Belén gigante, las carrozas de los Reyes Magos, la casa del poblado de Papá Noel, hay decoración navideña con espectáculo de luz y sonido y atracciones infantiles. La pista de hielo y el descenso de trineos son de las más visitadas.

En **Huesca** se celebra la Navidad con actividades para todos. La iluminación navideña está en más de 30 calles de la ciudad y en el centro neurálgico se pueden visitar la feria de productos artesanos, numerosas instalaciones de atracciones infantiles y una gran pista de hielo para patinar.

La Feria de Navidad de **Teruel** se celebra en el Palacio de Exposiciones y Congresos con actividades infantiles como castillos hinchables, tobogán gigante, talleres creativos, concursos y manualidades. El precio de la entrada es de dos euros para los niños, mientras que la entrada de los acompañantes adultos es gratuita. La recaudación se destinará a instituciones benéficas. La plaza del Seminario acoge el belén viviente desde hace más de 25 años.

Punchacubas en Ainsa

En la plaza Mayor de **Ainsa** se celebra esta fiesta dedicada a los vinos artesanos de **Sobrarbe** que se elaboraban antiguamente en las casas de forma casera. Estos vinos son los protagonistas en el Punchacubas, la feria del vino artesano de Ainsa, denominada así en honor a la acción de pinchar el barril. Cada una de las casas pinchaba el barril con su vino e invitaba a disfrutar de los caldos de la cosecha. El vino ha sido desde siempre un elemento esencial en el Sobrarbe debido a su importancia en la dieta de los labriegos y pastores de la zona. Para recuperar la tradición se enciende una hoguera en la plaza Mayor, alrededor de la cual se colocan los diferentes productores con sus caldos. Estos caldos son catados por los asistentes que dan su voto a los tres que consideran mejores. Durante la celebración también se ofrece una degustación de vinos y de algún plato de antaño: cocido montañés, crema de calabaza, hígado encebollado, nabos con patatas, etc.



Moncayo Music Fest

La música en directo invade **San Martín de la Virgen del Moncayo** en el mes de diciembre. La localidad celebra el festival de música del Moncayo, una fiesta en la que no solo hay música sino también talleres, jornadas gastronómicas y otras actividades relacionadas con el ámbito cultural. En concreto, se suelen celebrar talleres de disc-jockeys, percusión o de baile flamenco. También se proyectan películas para repasar las grandes bandas sonoras de la historia.

El sábado y el domingo se puede disfrutar del vermú torero y por la noche de una cena popular con productos de la zona. También se puede realizar una ruta de pinchos por los bares de la localidad.

Tradicional Poncho en Navidad

El poncho es una bebida típica de la montaña aragonesa, de zonas como la comarca del **Alto Gállego** como en **Biescas** o **Jaca**, que servían para que nuestros antepasados pudieran llevar mejor los fríos inviernos. Animaba las conversaciones y hacía mucho más llevadero el invierno. En muchos países europeos, en esta época del año, se preparan recetas parecidas, el típico vino caliente con especias, que se sirve en tenderetes en la calle o se hace en casa.



Adelaida, Valentín, Naval, Ananías,
Azarías, Misael de Babilonia, Irenión,
Ado y Albina.

16

LUNES

Yolanda, Lázaro, Juan de Mata, Florián,
Franco de Siena, Bega, Olimpiades
y Vivina.

17

MARTES

Nuestra Señora de la Esperanza, Graciano,
Augencio, Rufo, Zósimo, Desiderio
y Flavio.

18

MIÉRCOLES

Nemesio, Eva, Darío, Anastasio, Adjuto-
rio, Urbano V, Fausta y Tea. Domingo de
Silos, Macario, Filogonio, Ammón y Oria.
FIESTA EN: Bubberca, Godojos.

19

JUEVES

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

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

La Tronca de Navidad



Una de las tradiciones más comunes, que todavía persiste en muchos pueblos del Alto Aragón, y que se está recuperando en las ciudades de la mano de asociaciones y otros colectivos culturales, es la quema del tronco de Navidad, Tronca de Navidad o Cabirón. El jefe de familia lo enciende tras bendecirlo al grito de “Cabirón, Cabirón, caga turrón”, manteniéndolo encendido casi todas las navidades. El Cabirón simboliza la casa vinculada a la familia, al fuego y a la tierra. En **La Litera** se tapa con un saco ocultando golosinas, turrónes y juguetes para los más pequeños de la casa.

DULCE NAVIDAD

La repostería en las fechas navideñas gana mayor protagonismo y está presente en todos los hogares. Las familias se reúnen a la mesa durante las fiestas y no faltan los dulces típicos.

Harinosa de Villarroya de los Pinares

A la harinosa se le conoce como el turrón de las clases humildes del Maestrazgo, y se elabora en **Villarroya de los Pinares** a base de anís, moscatel dulce, frutos secos, miel y harina. Las recetas, que pasan de generación en generación, pueden variar en cada familia.

Coca de Navidad

Cuando hablamos de coca nos referimos a dulces muy diversos elaborados a base de una masa de pan a la que se le puede añadir leche, aceite, huevos y azúcar. En cada localidad reciben nombres diferentes, pero en casi todos los casos la base de los ingredientes es la misma. La elaboración de cocas es algo muy típico de las fiestas navideñas.

En **Cantavieja** la masa de la coca lleva aguardiente y se adorna con frutos secos antes de introducir en el horno. En **San Mateo de Gállego** la coca se hace de piñones, mientras que en **Tarazona** trabajan una masa fermentada que luego rellenan con crema, cabello de ángel y mermelada para terminarla al horno.

Navidulce

Peralta de Alcofea celebra cada diciembre Navidulce, su muestra gastronómica de Navidad. Las categorías de los platos son entrantes y primeros, tortillas y segundos, postres y dulces. Se puede participar con el número de platos que se desee y a todos los participantes se les entregará un obsequio además de entrar en un sorteo de regalos.

Guirlache

El guirlache no es un turrón exclusivo de Aragón, pero como si lo fuera porque aquí es donde mejor ha sido tratado por los maestros turroneros y donde más presente está en las celebraciones navideñas. Se trata de un dulce que se elabora exclusivamente con almendras.

Turrón

En Aragón hay una gran tradición artesana en la producción de turrón, un territorio con pastelerías centenarias que elaboran recetas más tradicionales como el turrón blando, el duro, de yema, de chocolate o sabores más innovadores.

El turrón negro es un producto tradicional que se elabora en varias zonas de Aragón. Acogido a la marca de calidad diferenciada C'aliál destaca por el alto porcentaje de almendra de calidad, puesto que se elabora con un mínimo del 70% de almendra con piel, miel y azúcar. Este turrón tiene un color rojizo-oscuro brillante, textura crujiente y fuerte sabor a almendra tostada y dulce a la vez dado por la miel.

Nuestra Señora de la Esperanza
y San Benjamín.
FIESTA EN: Villalengua.

20

VIERNES

Yolanda, Pedro Canisio, Glicerio,
Temístocles, Festo y Severino.
FIESTA EN: Castejón de Alarba.

21

SÁBADO

Demetrio, Estefanía, Queremón, Zenón,
Floro, Isquirión y Francisca Cabrini.

22

DOMINGO

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

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

Tradiciones de Nochebuena

La Navidad es, sin duda, la época del año más entrañable y familiar, con reuniones en todos los hogares en torno a copiosas mesas repletas de manjares especiales y productos tradicionales en estas fechas como los turrones y mazapanes.

En Aragón prácticamente todos los pueblos rememoran costumbres y tradiciones muy antiguas heredadas de otras generaciones. En **Somanés** existe la costumbre de beber vino quemado con fruta, una especie de zurracapote.

En el **Pirineo**, una buena cena típica de Nochebuena cuenta con torta navideña, empanazos con espinacas, pastelillos de calabaza, bellotas dulces, peras asadas, higos secos, pasas, nueces y orejones.

En **Valfarta** acostumbran a elaborar empanadillas de cabello de ángel y en **Alcalá del Obispo** siempre se han preparado empanadones de calabaza y dobladillos, mientras que en **La Puebla de Castro** el postre preferido es el panillet, un pastelillo elaborado con almendras y miel. Otra presencia importante en muchos pueblos aragoneses como **Arcusa** son las chiretas.

En **Sádaba** es tradicional desayunar torrijas y leche con canela, comer garbanzos con pilongas y bacalao, y cenar ensalada de Nochebuena y cardo con salsa de almendras.

Alcañiz, tampoco deja de lado el cardo con almendras, también presente en **El Grado** y en la comarca del **Somontano**. Aquí esta verdura se cocina con bacalao.

Navidad en la mesa

La comida de Navidad está representada en la mesa por el mismo tipo de viandas que le han precedido en la velada anterior. En **Sádaba** tiene como base el ternasco asado, los turrones y mazapanes elaborados con almendras del municipio.

Cantavieja se come la coca de Navidad realizada a base de miel y nueces, mientras que en **Graus** el protagonista es el ternasco al horno.

En **Huesca** el producto típico son los empana-

En **Castellote** cada casa prepara su tradicional receta de guirlaches, mazapanes y garrapiñadas.

El cardo es protagonista en estas fechas. En **Graus** lo consumen con bacalao donde también son habituales postres como los pastillos, que se realizan con calabaza o almendras. Los turrones más codiciados en esta localidad son los llamados 'negros' elaborados con almendra entera. La cena tradicional en **Fonz** también incorpora el cardo con bacalao y los pastillos de calabaza. En **Calamocho** optan por el cardo y el cordero asado.

Alagón celebra la Nochebuena con ensalada de apio y escarola, caracoles, ajolio, garbanzos de ayuno, anguila con huevos abiertos y espárragos, y albóndigas de bacalao o bacalao a piezas. El plato excepcional de la Navidad es la sopada.

En **Uncastillo** es típico consumir garbanzos con castañas y abadejo. El postre típico son los zocorrones, los turrones artesanos y el mostillo.

En **Biescas** se consumen los tripiligates (receta hecha con menudillos y patas de cabrito, sangre animal, azafrán, pimentón, piñones, pimienta, patatas y caldo). El menú en **Alcorisa** incluye cardo en salsa de almendras y pavo.

Todos los pueblos de **Monegros** consumen cardo aliñado con salsa de almendras y también es muy típico beber poncho. En **Andorra** está muy presente el cardo con almendras y los gallos de pan, confeccionados con el sobrante de la masa que se regalaba a los niños antes de ir a la misa del Gallo.

dicos de calabaza y en **Tarazona** los guirlaches con almendras, azúcar y anisillos coloreados.

En **Fraga** nunca falta el bacalao con alcachofas y la tortilla en trampa, los empanadones, farinosos de chocolate, el cabello de ángel y el coc de Fraga. En **Calatayud** incluyen cardo, caldo, capón y cabrito junto con turrones artesanos. En **Monzón** es típico el cardo con bacalao, la sopa de pasta gorda y el pavo. Y en **Monegros** preparan el empanadón con calabaza y frutos secos.

Juan de Ketí, Victorio, Sérvulo, Gelasio,
Zético, Vintila y Victoria.

23

LUNES

Delfín, Cenobio, Teótimo, Druso, Adela,
Irmínia y Társila.

24

MARTES

Natividad de Nuestro Señor, Anastasia
y Eugenia.
FIESTA EN: Aragón. Natividad del Señor.

25

MIÉRCOLES

Esteban, Dionisio, Zósimo y Marino.

26

JUEVES

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

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

La Granada

Una de las frutas más solicitadas de la temporada es la granada. Habitualmente se utilizan sus granos para alegrar con su color y sabor numerosas macedonias, helados, gelatinas, mousses, ensaladas y combinaciones de bebidas como los sorbetes, aunque cada vez más se suelen utilizar para la elaboración de sopas y, sobre todo, como acompañamiento de carnes y aves. Su uso decorativo en dulces y entrantes hace de la granada un ingrediente muy presente en muchos preparados.

La granada es una de las pocas frutas que, aunque madure una vez recolectada, no pierde sus propiedades nutritivas. A la hora de adquirir granadas, hay que fijarse en su aspecto externo ya que éste es indicativo de su calidad. Los frutos más grandes generalmente suelen ser los más dulces y

el peso nos indica que sus granos están maduros y repletos de zumos.

Además, su alto contenido en vitamina C tiene efectos beneficiosos para el sistema inmunológico. Tiene propiedades tónico-cardíacas y por su riqueza en bromuros son beneficiosas para la sangre. El principal inconveniente es el desgranado de la misma. El mejor método para sustraer los granos es cortar la granada por la mitad y colocarla boca abajo en el plato. Golpearla ligeramente con el mango de un cuchillo sostenido con cuidado por la hoja. Al cabo de unos momentos, los granos irán cayendo al plato



LA RECETA

Ensalada de escarola con perdiz escabechada y granada

Ingredientes para 4 personas:

- 1/2 perdiz por comensal
- 1 escarola
- Hojas de varias lechugas
- 1 granada grande
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 8 bayas de pimienta negra
- Hojas de laurel
- 1 rama de tomillo
- 1 copa de vino blanco
- Vinagre de Jerez
- Pimentón
- Azúcar moreno
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal gorda
- Caldo blanco o agua mineral
- 1 limón verde
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de miel
- Daditos de pan frito



Preparación:

Flambear las perdices a fuego vivo para quitarles la pelusilla, salpimentarlas y dorarlas en aceite fuerte con el ajo picado y cuando comience a coger color, agregar la cebolla en juliana y rehogar hasta que ésta se ablande. Será el momento de añadir el pimentón y las hierbas aromáticas, más el vino y el vinagre de Jerez para que no se queme.

Tras una breve reducción, añadir al conjunto el suficiente caldo o agua mineral para que cubra las perdices que, tapadas, cocerán hasta ablandarse. Después, se dejan enfriar durante uno o dos días para obtener el escabeche y se deshuesan con delicadeza.

Para la vinagreta, echar una cucharada de mostaza, un poco de aceite de oliva, un pellizco de azúcar moreno, miel, algo más de vinagre o zumo de limón verde y sal gorda. Emulsionar y añadir un poco del escabeche.

Para la ensalada lavar y cortar la escarola junto con el resto de las hojas de lechugas y disponerlas sobre el plato. Añadir la salsa y sobre ella la perdiz, culminando con los granos de la granada, los daditos de pan frito y pimienta negra molida directamente del molinillo.

Receta del chef Abraham García

Gerardo, Juan Evangelista, Teodoro,
Teófanos, Godofredo y Nicerata.

27

VIERNES

diciembre

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

Santos Inocentes, Cástor, Víctor, Indes,
Cesáreo, Abel, Ágape, Teófila y Dómina.

28

SÁBADO

Tomás Becket, David Rey, Ebrulfo,
Trófilo, Víctor y Primiano.

29

DOMINGO

enero

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

¿Qué diferencia al cava y al champagne?

En Champagne se trabaja con tres tipos de uva: chardonnay, pinot noir y pinot meunier. Una de las curiosidades del champagne es que es un vino blanco espumoso de segunda fermentación elaborado con un alto porcentaje de uva tinta, porque la pinot noir es tinta. Cuando un champagne se elabora exclusivamente con chardonnay se dice que es un «blanc de blancs».

A finales del siglo XIX, en Cataluña, Josep Raventós es el primero en elaborar un vino espumoso al estilo del champagne sin demasiado éxito. Es su hijo Manuel Raventós quien decide utilizar las tres variedades autóctonas, —macabeo, xare 'lo y parellada—, creando el primer vino espumoso español con personalidad propia y logrando de esta forma un gran éxito de ventas. Las tres son uvas blancas, que crecen bajo el sol mediterráneo. Además, el cava se diferencia del champagne en la climatología, las diferencias del terreno y la forma de elaborar la uva.

Celebrando la última noche del año

La Nochevieja es otra velada de encuentros familiares y de amigos en torno a una mesa repleta de manjares. Una de las madrugadas más animadas del año porque todo el mundo espera impaciente la llegada de las doce campanadas que marcarán un antes y un después. En casi todos los países hay detalles especiales. Con las doce uvas y los posteriores brindis de copas repletas de cava, llega el momento de los buenos propósitos, de las promesas y planes para el nuevo año que acaba de comenzar. En las fiestas que se organizan en esta noche mágica, los populares cotillones, las campanadas dan rienda suelta a la alegría, los abrazos, besos y el desenfreno con el que todo el mundo quiere recibir el nuevo calendario, para que ese sentimiento de felicidad impere en los próximos 365 días.

FELIZ 2025

Uvas de la suerte, cómo elegir las

Las doce uvas de la suerte es una tradición española que consiste en comerse doce uvas la medianoche del 31 de diciembre para dar la bienvenida al Año Nuevo. La gente se reúne para comer las uvas en casa con la familia después de la cena de Nochevieja o en las principales plazas del país.

La uva típica de fin de año suele ser la uva moscatel. Esta tiene hueso por lo que es también muy común acabar el año en dos bandos, aquellos que las pelan y deshuesan, y quienes se las comen enteras.

Antes de comprar las uvas, agite el racimo muy suavemente. Los granos deben permanecer en su sitio, y si cae alguno la uva está demasiado madura. Los racimos deben ser macizos y los frutos firmes, con piel lisa y de color y tamaño uniformes; las variedades negras o rojas no deben presentar ninguna señal verde.

Una vez en casa, la uva se conserva durante mucho tiempo en perfecto estado si se coge en su punto justo de madurez y se cuelga con el rabo hacia abajo, para que los granos se separen unos de otros y no se toquen, en ganchos colocados en alambres tendidos. Se pueden también cerrar en una bolsa especial de papel sulfurizado o de celofán y colgarlas de un clavo. En el frigorífico, se conservan en buenas condiciones hasta quince días. Para que tengan todo su sabor y aroma, conviene sacarlas de la nevera una hora antes de ser consumidas.

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

30

LUNES

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

31

MARTES

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

1

MIÉRCOLES

Basilio Magno, Venida de la Virgen
a Zaragoza, Gregorio Nacianceno,
Macario, Roquillo y Emma.
FIESTA EN: Pozán de Vero y Fréscano.

2

JUEVES

diciembre

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

enero

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

RECETAS

Cardo con almendras. **Pág 12.**

Roscón. **Pág 14.**

Carrillón de ternasco de Aragón IGP a baja temperatura, hummus de zanahoria asada y yogur especiado. **Pág 18.**

Tortilla española trufada con patata Monalisa. **Pág 36.**

Cruz de Navajas. **Pág 44.**

Penca de acelga con Salmorra. **Pág 62.**

Alcachofas en vinagreta. **Pág 74.**

Ensalada de embutido de ternasco de Aragón IGP con tartar de remolacha. **Pág 80.**

Arroz a la Hoya de Huesca con verduras y crema de azafrán. **Pág 118.**

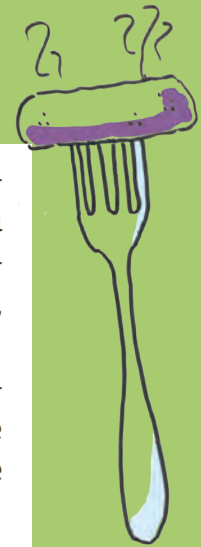
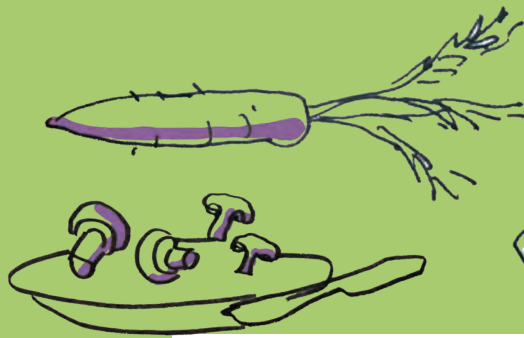
Tarta de quesos del Moncayo con helado de frutos rojos. **Pág 118.**

Chipirón relleno de longaniza de Aragón con crema de borraja C`Alial y romesco. **Pág 144.**

Melocotón, queso y miel. **Pág 210.**

Huevos al salmorejo. **Pág 230.**

Ensalada de escarola con perdiz escabechada y granada. **Pág 240.**



La Agenda Gastronómica Aragonesa 2024, además de las funciones básicas propias de una agenda, incorpora abundante información sobre la gastronomía propia de Aragón: desde cuáles son los productos de temporada de las tierras aragonesas, con multitud de detalles y curiosidades, hasta las festividades que mantienen una ligazón con la gastronomía.

Con una cuidada presentación y distribución de sus contenidos, esta agenda constituye sin duda un sugerente modo de organizarse y planificarse las tareas a lo largo del año, que se pueden compaginar con el disfrute de la cocina, de sus productos típicos y de las tradiciones aragonesas.

La Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón, en su Plan Aragonés de Estrategia Turística (PAET), recoge la edición de la Agenda Aragonesa de Gastronomía.

La Academia Aragonesa de Gastronomía tiene la obligación de estimular el conocimiento de los productos y de la culinaria aragonesa todos los días del año. Nuestro territorio tan diverso, nuestras tradiciones tan respetadas, nuestras ideas tan imaginativas, nos convierten en una Comunidad con buen gusto.

Esta agenda es un instrumento vivo. Hay mucho escrito pero hay mucho espacio para ser personalizada por los usuarios para que el 2024 sea un año de avances en lo gastronómico y en lo social.

Le animamos a usarla. Al leer y escribir se asombrará de lo mucho que ya sabe de Gastronomía Aragonesa.