ARAGONÉS

ARAGÓN

/ YE SABOR

UN VIACHE POR ARAGÓN, OS SUYOS PLATOS
Y AS PAROLAS CON QUE SE DIZEN

ARAGÓN

“CUANDO SERÁ ORA DE COMER ÇERCA LA ORA COSTUMBRADA, USA POCO DE TRABALLO, ES A SABER DE CABALGAR NI DE ANDAR NI DE OTRA COSA POR QUE AQUESTO MUITO APROUEITA AL CUERPO”

Johan Ferrández d’Heredia, *Secreto Secretorum* (sieglo XIII)

VAS A VEYER O QUE YE SABOR. Y YE QUE VESITAR ARAGÓN YE UNA MUESTRA DE BUEN GUSTO, DILLÁ D'OS SUYOS PAISACHES, LUGARS Y MOLIMENTOS. PLATO A PLATO Y PASO A PASO. O PLAZER YE DE TÚ.

/ ARAGÓN YE SABOR

Bi ha una traza d'amanar-te ent'a cultura d'un País que dentra por os sentius. En Aragón escubrirás a sapienza d'os platos tradizionals pero tamién a imachinazión d'os nuevos guisanders. Y a millor traza de conoixer-los ye tastar-los, porque recullen o millor d'ista tierra.

< Pernil de Teruel
Bruno de Fuentes
Vins d'Aragón
Tapa de luenganiza de Graus
Olivas de o Baixo Aragón

“EN EL MES D’ABRIL, DESPUES YANTAR,
ESTABA SO UN OLIVAR.
ENTRE CIMAS D’UN MANÇANAR
UN VASO DE PLATA VI ESTAR;
PLENO ERA D’UN CLARO VINO,
QUE ERA BERMEJO E FINO;
CUBIERTO ERA A TAL MESURA
NO LO TOCÁS LA CALENTURA.
UNA DUEÑA LO I HEBA PUESTO,
QUE ERA SEÑORA DEL HUERTO
QUE CUAN SU AMIGO VINIESE,
D’AQUEL VINO A BEBER LE DIESSE.
QUI DE TAL VINO HOBIESSE
EN LA MAÑA CUAN COMIESSE;
E DELLO HOBIESSE CADA DÍA,
NUNCAS MÁS ENFERMARÍA”

Lope de Moros.
Razón feita d’amor (sieglo XIII)

/ OS VINS NUESTROS

VIN D'O SEMONTANO

O Semontano de Balbastro ye estau dende antigo una redolada trazional de produzión de vin. Nos trobamos debán d'una tierra de transizión entre a Val de l'Ebro y os Perineus, con un microclima conforme ta as viñas, por o que o entreverau d'as ugas s'adebanta a la resta d'as arias d'Aragón.

As variedaz d'uga que más se cautivan son Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Chardonay u Gewürztramier, pero tamién bi ha variedaz locals como Parraleta, Alcañón u Moristel.

Una cudiada triga de bodegas y establimientos turisticos, refirmaus por a suya calidat y profesionalidat, s'han achuntau en a "Ruta del Vino del Somontano" que a traviés de muitas proposas y actividaz (Bus d'o Vin, vesitas a bodegas, tastes, etz), nos convida a tastar os plazers d'a buena vida y a conoixer o paisache prepirenenco. Antimás, o "Festival del Vino del Somontano" suposa una d'as zitas enoturisticas más importans d'a Peninsula. Se zelebra en o mes d'agosto y allí puez ascuitar mosica en directo, fer parti d'a "Muestra Gastronómica" con sucosas tapas y vins d'a D.O. u fer tallers de catas y vesitas a bodegas, entre atras muitas actividaz.

VIN DE CARIÑENA

O Campo de Cariñena ye una d'as zonas vitivinicolas más conoixidas, que encara contina reinventando-se diya par d'atro. Os siñals son os de siempre, pero a traza d'interpretar a cultura y a tradizión vinicola evoluziona. Por ixo, a traza de definir y presentar os suyos vins ye diferén. As variedaz d'uga con as que cuenta son: Garnacha tinta, Cariñena, Tempranillo, Monastell, Juan Ibáñez, Cabernet Sauvignon, Macabeo, Garnacha blanca, Parellada y Moscatel romano. O granizo treballo de muitos establimientos ye guidau por l'Asociación para la Promoción Turística de la Ruta del Vino del Campo de Cariñena, con l'obchetivo d'ufrir nuevas proposas turisticas arredol d'o vin, ta que o vesitán pueda gronxiar d'iste chenuino territorio a traviés d'a suya variedat paisachistica, molimental, culinaria y enolochica.

VIN D'O CAMPO DE BORJA

A suya tradizión dimana de luen, cuan baixo o Moncayo os monches d'o Monasterio de Veruela cautivaban as viñas suyas. O Campo de Borja contina tenendo ixe carácter mistico entre bodegas, cubas y silenzio, que ha sabiu mantener toda la sabiduría d'os grans productors d'a redolada. A suya diversidat de microclimas y suelos enrique os matizes d'o sobrebueno patrimonio viticola d'as "garnachas" y premite que clamemos a o Campo de Borja, o "Imperio de la garnacha". A produzión ye dominada de raso por ista variedat encara que tamién cal remerar as de Tempranillo, Syrah y Cabernet.

VIN DE CALATAYUD

As grans esferenzias de temperatura entre o diya y a nuei d'ista redolada, son asabelo d'importans en o prozeso d'enveramiento d'a uga, fendo que tienga a vendema más tardana d'Aragón. Con istas variazions se fan vins muito equilibraus, esferens a la resta d'as denominazions aragonesas: tobos y prou adaptaus a os gustos actuals d'o mercau. Como variedat más importán cal siñalar a Garnacha tinta, zepa con más de 40 añadas y cautivada en arias que se troban en costera.

O CAVA EN ARAGÓN

En bels lugars (Ainzón, Cariñena, Calatayud...) existiba a tradizión de fer vins esbrumosos seguindo o clamau "méthode champenoise", drento d'o que uei ye a "Denonimación de Origen Cava". Asinas, se guarenzia que istos esbrumosos s'han feito seguindo o metodo tradizional y que a segunda fermentazión d'o vin base s'ha feito en a propia redoma, con un periodo menimo d'estacha en as cavas de nueu meses. Dimpués, as condizions propias d'os viñers aragoneses, s'adiben a o toque personal d'os enologos, ta rematar en uns cavas con matizes peculiars, que les dan a suya propia personalidat.

VINS D'A TIERRA

A fegura de "Vinos de la Tierra" se creyó ta esferenziar, en uns puestos concretos, una serie de caldos que amagan gratas sorpresas ta os consumidors. Reconoixida a libel europeu como una "Indicación Geográfica Protegida (IGP)", ista fegura identifica a os vins de mesa que cumplen un conchunto de desichenzias. Antiparti, iste títol reconoixe zinco arias de tot Aragón: Valle del Cinca, Ribera del Gállego-Cinco Villas, Bajo Aragón, Valdejalón y Valle del Jiloca. Y una seisena menzión, Ribera del Queiles, que s'estendilla tamién por territorio navarro. Vins con caracteristicas propias que, sin dandaliar-lo, cal conoixer.

Zepas en Cariñena

Borraina / Borraja

Trufa niera

BI HA BELS PRODUCTOS QUE PLEGAN EN ARAGÓN ENT'A SUYA MÁS GRAN ESPRESIÓN. PREBA DE CONOIXER-LOS Y, SI A MANO VIENE, DE TASTAR-LOS.

/ ESTRELAS CULINARIAS

BORRAINA/BORRAJA

A reina de l'ortal

Ista verdura ye a más toba, sucosa, nutritiva y saludable de l'ortal d'a Val de l'Ebro. A borraina ye tierna, senzilla y barata, con una sapia fina y sucosa a la que no le calen elaborazions guaire complicadas. D'a borraina se puede aproveitar tot. Con as fuellas se fan os crespillos: rebozando-las en farina, uego y anises, pa friyir-las dimpués en una sartaina.

En zagueras, a borraina ye dentrada en a cozina de vanguardia de restaurans d'alto libel, tanto d'España como d'atros puestos. Se la considera una verdura de luxo a resultas d'a suya finura y nobleza, o cualo fa que apache con toda mena de sapias: fongos, carne, peix...

A TRUFA NIERA

O diamán niero

En Aragón a trufa niera (tuber melanosporum) abunda en calidat y cantidat, más que más en o Preperineu oriental, arredol de Graus, que fa toz os años o suyo "Mercado de la Trufa en Fresco" con trobadas semanals entre os meses d'aviento y marzo. En Teruel, son as sarras d'o Maestrazgo, Gúdar y Javalambre, asinas como as zonas montañosas d'o Bajo Aragón y Matarraña, as más reconoixidas. Con tot y con ixo, ye Sarrión, amán de Teruel, a que ye considerada capital d'a trufa niera, fendo-se allí a "Feria Internacional de la Trufa" (FITRUF), a primers d'aviento.

A trufa niera se conoixe como o diamán niero d'a cozina. Tien una sapia exotica y diferén a tot que fa sobrebuenos os platos más senzillos.

Aragón ye o primer productor mundial de trufa niera.

ZAFRÁN DE TERUEL

Oro royo

Ye un d'os apaños más conoixius. O zafrán ye esenzia d'Aragón, a sapia d'una cultura. O que se replega en as tierras d'o Jiloca, en Teruel, se conoixe como un d'os millors d'o mundo.

A replega d'a rosa d'o zafrán se fa tobamén, a man, y amonico. Bellas 150 flors calen ta cada gramo de zafrán rustiu, o conoixiu como "oro royo".

Zafrán

Formaches

En Aragón, no se fa servir nomás ta dar una sapia buenisma y una color espezial a toda mena de guisos, sino ta fer atros productos como chicolate, formache d'ovella, licor de yerbas, pasta, azaite d'oliva, etz.

Y ye en as tierras d'o Jiloca, en Monreal del Campo, en do se troba o "Museo del Azafrán", que mira de salvaguardar a cultura d'iste cautivo, de gran tradizión en o lugar.

FORMACHES

Sapienza milenaria

Os formaches aragoneses son una autentica delizia. Con una solera emponderada dende antigo, son apreziaus como un d'os muesos más esquisitos d'a nuestra artesanía culinaria.

Curaus u frescos, en Aragón, más de 35 formacherías fan unas 130 variedaz. En Teruel trobamos os d'Alcañiz, Albarracín, La Fresneda/La Freixneda, Peñarroya de Tastavins/Pena-roja de Tastavins, Aguilar de Alfambra y Samper de Calanda. Con tot y con ixo, puestar que siga o de Tronchón, en o Maestrazgo, o más conoixiu y representativo de l'universo alimentario aragonés.

Os formaches d'o Perineu son feitos ta una larga conservazión. Entre els destacan os d'a Val de Benás, Benabarre/Benavarri, Canfranc, Senz, Esposa, Saravillo, Radiquero y Sieso.

En Zaragoza son famosos os d'El Burgo de Ebro, Ejea de los Caballeros, Caspe, Monegrillo, Letux y a redolada d'o Moncayo. Formaches que siempre resultan eszelens, no nomás por a materia prima, d'a más alta calidat, sino tamién por a suya paranza artesanal de milenaria tradizión.

TOMATE XUTO

Sapia conzentrada

Os "tomates secos", tipicos de Caspe, son tomates ixucaus a o sol que han perdiu toda l'augua, manimenos mantienen a suya sapia de traza más conzentrada, conservando-se, asinas, en o ibierno.

Se fan servir en diferens preparazions culinarias. Ta ixo, cal ficar-los en augua tibia y dimpués friyir-los en a sartaina con muita azaite, amonico y con o fuego templau. Os tomates tornan a trayer tot o esprito d'o verano, condensau y potenziau con a fritura, u bien fendo parti de sucosos guisos.

/ AS DENOMINAZIONS D'ORICHEN

“ET SIEMPRE GUARDA DE COMER ENTRO A QUE SIENTAS QUE TU STOMAGO ES YA BUITO DE LA PRIMERA BIANDA ET AQUESTO CONEXERÁS CUANDO ABRÁS SABOR DE COMER ET LO CONEXERÁS POR LA SOTILEZA DE LA SALIBA”

Johan Ferrández d'Heredia, *Secreto Secretorum* (sieglo XIII)

AZAITE D'O BAJO ARAGÓN

Oro liquido, dos millors do mundo.

A variedat d'oliva emplegada ta obtenir iste preziau liquido, considerau un d'os millors azaites d'o mundo, ye a empeltre. As suyas caracteristicas diferenzials son un aspecto escoscau, una color amariella dorada y una toba sapia que fa remerar a fraganzia d'a olivera. Tan bueno que no le cal cosa más.

AZAITE SIERRA DEL MONCAYO

Bueno como o millor, diferén da resta.

Reconoixe as variedaz empeltre, arbequina, negral, verdial y royal. Son azaites equilibraus. A valurazión olfativa presenta aromas afruitaus d'oliva verda, madura y fruitos ixutos con propiedaz unicas que lo fan diferén a la resta d'as arias olivareras. No lo deixes pasar.

BRUNO DE FUENTES

Ye dulza yno pica.

A resultas d'a calidat d'as tierras an que se cautiva, o bruno dulze de Fuentes de Ebro, amán de Zaragoza, ye un producto noble y sengular. L'alto conteniu en augua, muito más que a resta d'as variedaz, la fa más toba y tierna.

PERNIL DE TERUEL

Un pernil naixiu con estrela.

O peculiar orache d'as zonas altas de Teruel, de clima fredo y ixuto, aduyan dende siempre a curazión artesanal de pernils d'alta calidat.

Os actuals pernils de Teruel s'obtienen de tozinos cruzaus, alimentaus con prensos naturals, controlaus y sacrificaus cuan han 8 u 9 meses.

As caracteristicas esternas se las da a forma alargada que conserva a pezuña y a corteza, en as que apareix grabada a fuego una estrela de ueito puntas chunto a la parola “Teruel”. Antimás, a vitola numerada que redola a parte superior d'o producto con o logotipo d'o “Consejo Regulador”, distingue y guaranzia a os productos d'ista “Denominación de Origen”.

PRESCO/PRESIEGO DE CALANDA

O dulze fruito de l'inchenio y a desichenzia

O que distingue prinzipalmén a o Presco de Calanda, en Teruel, son os suyos cudiaus. O resultau ye una fruita d'una color uniforme, entre amariella crema y palliza, con una durizia y un conteniu en zucres que dan como resultau un aspecto inmillorable y una sapia unica.

TERNASCO/TARNASCO D'ARAGÓN

Una carne sobrebuena.

O Tarnasco d'Aragón (Ternasco de Aragón) ye un cordero alimentau dende chicot con lei materna y zerials, sacrificau con una edat por debaixo de 90 diyas y un peso entre 8 y 12 Kg., condizions que lo fan un delicau lamín ta gronxiar en a mesa. A chenetica en iste caso ye esenzial por dimanar de tres razas autoctonas: Roya Bilbilitana, Rasa Aragonesa y Ojinegra de Teruel.

A o furno con trunfas, ye un d'os platos más tipicos de a gastronomía aragonesa.

ESPÁRRAGO DE NAVARRA

Luxo gastronomico d'a Val de l'Ebro.

O "Consejo Regulador de Espárrago de Navarra" proteche tamién a produzión en as redoladas buegatizas de La Rioja y Aragón, en do ye tradizional o suyo cautivo.

Baixo ista denominazión se produze en 43 conzellos aragoneses de Uesca y Zaragoza. S'esferenzia por a color blanca, testura toba, con no guaire u cosa de fibrosidat y un perfecto equilibrio en a suavidat de l'amargor en o paladar.

Presco/Presiego

Espargo

Bruno de Fuentes

Aía /Albareta / Alcampelina / Alquezrana / Arbequina / Blancal / Empeltre / Gordera / Mochuto / Negra de Aragón / Panseña / Piga / Royal / Royeta / Verdeña / Verdial / Zerruda,...

Pernil de Teruel

/ O SIELLO C'ALIAL

YE UNA MARCA DE GUARANZIA D'O GUBIERNO D'ARAGÓN QUE SIÑALA A OS PRODUCTOS D'ALIMENTAZIÓN QUE SE FAN NOTORIOS POR AS SUYAS ESPEZIALS CUALIDAZ GASTRONOMICAS Y NUTRIZIONALS.

Os productos que han iste siello son:

- Carne de vacuno
- Lomo embuchado
- Ternasco ahumado
- Conserva de cerdo en aceite
- Paleta curada
- Pollos camperos
- Carne de conejo
- Longaniza de Aragón
- Morcilla de Aragón
- Chorizo curado y cecina
- Oliva de Caspe
- Aceite de oliva virgen extra
- Fruta en conserva
- Azafrán
- Fruta protegida con tratamientos integrados
- Miel
- Huevos de gallina
- Pastas alimenticias y arroz
- Borraja
- Coc de Fraga
- Pastas del Maestrazgo
- Trenza de Almudévar
- Torta de balsa
- Florentina
- Piedrecicas del calvario
- Turrón negro y guirlache
- Castañas de mazapán
- Frutas de Aragón
- Tortas de manteca
- Pastel ruso
- Pan de cañada
- Pan de pintera
- Vinagre de vino
- Queso madurado
- Queso fresco
- Yogur de oveja

/ LAMINS

BI HA MUITAS ESPEZIALIDAZ LOCALS EN AS QUE L'AMOR A LAS TRADIZIONS Y A IMACHINAZIÓN CULINARIA S'ACHUNTAN TA CREYAR VERDADERAS DELIZIAS CON NOMBRE PROPIO. NOMÁS ZITAREMOS BELUNAS.

En l'Alto Aragón os lamins espuntan por a suya eszelenzia. Entre as muitas espezialidaz trobamos: a Coca de Fraga, a Trenza d'Almudévar, as Castañas de marzapán y o Pastel Ruso de Uesca, Os "Lacitos" y "Jaqueses" de Chaca, as tortas d'Ayerbe, as Chesitas d'a Val d'Echo y os Crespillos u Crispells en muitos lugars.

En o cobaixo d'Aragón: os "Suspiros de Amante" de Teruel, as pastas d'o Maestrazgo ("Tortas de alma", "Almojábanas", "Almendrados", "Mantecados"...), as "Piedrecicas del Calvario" en Alcorisa, os "Empanadons" y "Casquetes" en o Matarraña/Matarranya, os "Flaonets" y "Coquetes" en o Baixo Aragón/Baix Aragó, etz.

Y en a Val de l'Ebro, o turrón de Guirlache, os "Adoquines", as "Frutas de Aragón" u as "Tortas de balsa" de Caspe.

Con tot y con ixo, encara que muitos d'istos productos son orichinals d'una redolada, se comerzializan en atros puestos d'Aragón, más que más en Zaragoza capital.

Cespillos u crispells

Pastel Ruso de Uesca

Castañas de marzapán tipicas de Uesca

Glorias de robillo

Trenza d'Almudévar

AS TAPAS SON IXAS CHIQUETAS DELIZIAS QUE PREMITEN TASTAR DIFERENS SABORS Y TESTURAS CON NOMÁS UN MUESO. UN COSTUMBRE ENRADIGAU EN ARAGÓN QUE ACHUNTA TRADIZIÓN Y MODERNIDAT.

/ DE TAPAS, PUNCHOS Y RAZIONS

As tres ziudaz más grans d'Aragón, Uesca, Teruel y Zaragoza, son ziudaz de tapas. Os concursos que se fan añalmén en cadaguna d'ellas, asinas como en atros lugars d'o País, son a contimuestra d'o libel d'innovazión en l'arte de minchar plantau, con uns establimientos que son liders en a rezerca y en o desembolique d'a nueva microcozina.

En Uesca a oferta de tapas se ha esviellau y revitalizau, conzentrando-se ahora en o zentro de a ziudat, espezialmén en a zona que se troba entre os Porches de Galicia y a Ilesia de San Lorenzo.

En Teruel bi ha una ufierta popular y común a cuasi toz os locals alazetada más que más en o pernil y atros derivaus d'o tozino, as frituras y as salmueras. Ye una ufierta más amanada a las razions que a os punchos u tapas. Ta prebar-las cal peteniar as carreras de Yagüe de Salas, San Juan, la Plaza del Torico y bocacalles, o Paseo del Óvalo, a Ronda de Ambeles y o Tozal, entre atras.

En Zaragoza, l'aria más conoixida ta tapear ye o Casco Viejo, o Tubo, y as plazas de Santa Marta, San Miguel y Santa Cruz, en do se troban, de vez, establimientos tradizionals bien enradigaus con nuevas proposas plenas d'imachinazión y buen gusto.

/ AS “ESTRELAS MICHELÍN” D’ARAGÓN

ISTOS SON OS RESTAURANS ARAGONESES QUE SON ESTAUS MEREIXEDORS DE AMANEIXER EN A “GUÍA MICHELÍN”

RESTAURÁN “LAS TORRES” DE UESCA

O suyo siñal ye “Donde la cocina se convierte en arte”. En os fogons ye o chef Rafael Abadía, que mantiene ixa culinaria intelichén, moderna, con aimor por o diseño y os nuevos criterios y tamién apegada a o territorio que ye a marca d’iste restaurán oszense. En l’actualidat, son rescatando platos tradizionals que se presentan en proposas asabelo actualizadas.

TABERNA DE “LILLAS PASTIA” EN UESCA

Aquí o plazer d’os sentius no ye de buen albandonar. Carmelo Bosque ufre una cozina moderna en a que se vei o conoiximiento d’as más fundas radizes y d’os productos de a redolada. Ye espezializau en a trufa. Con ixe aporte d’inchenio, creatividat y rezerca, fa de cada plato una obra d’arte.

“HOSPEDERÍA EL BATÁN” EN TRAMACASTILLA (TERUEL)

María José Meda ha aconseguiu a primera estrela Michelín ta Teruel. Ufre una cozina prou presonal, presidida siempre por o respeto a la materia prima d’a redolada, pero sin buegas a la creyatividat y con tecnicas modernas ta fer rezetas tan esclusivas como orichinals.

RESTAURÁN “LA PRENSA” DE ZARAGOZA

Marisa Barberán fa una cozina de uei, en a que sabe achuntar firmes dosis d’imachinazión y un gusto esquisito. Diya par d’atro, aconsigue una perfecta conchunzión entre sapias, aromas, colors y testuras fendo servir as millors viandas. En un momento en o que l’alta cozina vive una graniza evoluzión, Marisa ha sabiu meter-se en a vanguardia d’as tendendezias.

“TATAU BISTRO” DE UESCA

Delera y esfuerzo, pasión por l’ofizio, dedicazión y rispeto por a tradizión. Sobre istos alazez, Tonino Valiente nos prisenta en a barra d’o Tatau una cozina feita amorosamén en do s’afalagan os detalles. Tatau ye diferén, una esperienzia que marca, como os “tatuajes” que deixoron rastro en a piel d’os mariners en cada puerto.

A MATAZIA YE UNA ACTIVIDAT ESENZIAL TA LA VIDA D'OS ARAGONESES QUE LES PERMITIBA SOBREVIVIR EN OS FREDOS IBIERNOS, O COCHÍN, TOZINO, LATÓN ... DAN PRODUCTOS ESZELENS QUE OS SUYOS NOMBRES SE I METEN A CONTINAZIÓN

/ DE MATAZÍA

Capoladera: Cuchilla en forma de media luna para picar la carne

Capolar: Picar la carne

Chiradera: Palo para dar vueltas a los intestinos cuando se lavan

Descuarterizar: Descuartizar, trocear

Entexir: Escaldar los intestinos para limpiarlos

Friquiar: Mondonguear, hacer las tortetas, morcillas, etc.

Loza: Cazo de hierro con el borde afilado con que se raspa la piel del cerdo. También se utiliza cuchillo y rasqueta

Juan: Aparato para hacer el mondongo

Matacochín, matachín: Matarife

Matazía: Matanza del cerdo

Matapuerco u presén: Obsequio a base de solomillo y mondongo

Mondongo: Confección de morcillas, bolas, tortetas, etc., con motivo de la matanza. Las mismas tortetas y morcillas

Mondonguiar: Hacer el mondongo, hacer embutido

Redetir: Fundir la manteca del cerdo o ensundia

Sucarrar: Quemar superficialmente, chamuscar. En algunos casos, además de escaldar al cerdo, se socarra la piel para *raderla* mejor

Tastet: Porción pequeña de carne picada para embutido que se prueba para ver si está bien aderezada o no

Torba: Vacía para cerdos

Zinta: Tira de carne que se corta para abrir en canal el cerdo

/ PRODUCTOS D'O TOZINO

Adobau: Lomo, longaniza de cerdo, etc., que se conservan en grasa del mismo animal

Adobo: Conserva del cerdo en aceite

Albillo: Morcilla de carne

Arbiello: Embutido mezcla de tocino y libianos adobado con especias

Bazión: Vacía grande donde se escalda al cerdo para proceder a su limpieza

Berica: Embutido hecho a base de vísceras

Beritaco o biritaco: El chorizo hecho con carnes más flojas

Bita: Masa condimentada de carne picada o sangre, arroz y cebolla para hacer morcillas

Bul: Embutido compuesto de miga de pan, grasa y sangre de cerdo, azafrán y varias especies

Butifarra: Especie de morcilla

Cona: Piel de la carne del cerdo después de muerto y salado

Chireta: Especie de relleno, hecho con tiras de intestino; embutido de vísceras

Chulla: Lonja de jamón, pedazo de tocino frito

Empana: Tocino blanco

Ensundia: Manteca del cerdo sin derretir

Escolaneta: Morcilla hecha con la parte más ancha del intestino grueso del cerdo

Lenguaniza: Longaniza

Marieta: Ciego del cerdo relleno de la pasta de la morcilla

Menuzels, chichorros, chinchorros, chichons: Chicharrones

Morcarón y morquerón: Morcilla ciega

Morziella: morcilla

Morziella cular o morzillón: La morcilla más gruesa

Obispo, bispo: Morcilla gruesa

Pedaleta: Embutido con el intestino ciego del cerdo

Saíno: Tocino o grasa rancios que adquieren con el tiempo sabor fuerte y color amarillo

Torteta: Especie de torta pequeña hecha de sangre de cerdo y harina

Zagüeño: Chorizo de mala calidad hecho con tajos bajo

/ FRUTAS Y VERDURAS

Abillana: avellana

Alberche: albaricoque

Alberchena: berenjena

Allo: ajo

Alpicoz: cohombro

Anayón: arándano

Berza: acelga

Bisalto: guisante

Boliche: judía seca

Borraina: borraja

Carbaza: calabaza

Carbazín: calabacín

Chodigas: judía blanca

Chordón: frambuesa

Codoño: membrillo

Ensalada: lechuga

Espargo: espárrago

Espinais (os): espinacas

Esquerola: escarola

Faba: haba

Figo: higo

Fraga: fresa

Garrota/azanoria: zanahoria

Lentella: lenteja

Mazana: manzana

Minglana/mengrana: granada

Napo: nabo

Narancha: naranja

Oliva: aceituna

Pansa: pasa

Pella: coliflor

Pepiniello: pepinillo

Pimiento royo: pimiento rojo

Porro: puerro

Presiego/malacatón: melocotón

Rosiella: grosella

Trunfa: patata

Uga: uva

Vaineta/tabelleta: judía verde

Ziresa: cereza

Zirgüello: ciruela

/ Y FONGOS

Amortacandils, pixacans.
Coprinus comatus. Matacandil

Aniello d'ánchel.
Macrolepiota procera. Parasol

Chirola.
Cantharellus cibarius.
Rebozuelo

Chirola de pin.
Cantharellus lutescens.
Trompeta amarilla

Fongo de buixo.
Clitocybe nebularis. Pardilla

Mataparians, siseta, muxardina.
Marasmius oreades. Senderuela

Morrongla, muruela.
Morchella spp. Colmenillas

Sisón de sanmigalada, muxardón d'agüerro.
Agaricus spp. Champiñón

Putrecón, sep.
Boletus spp. Boletus

Robellón, rebichuelo, fongo royo.
Lactarius deliciosus. Níscalo

Uego de rei.
Amanita cesarea. Oronja

Usón, sisón, muxardón.
Calocybe gambosa. Seta de San Jorge.

/ RAZAS AUTOCTONAS

CABALLO HISPANO BRETÓN

CABRA MONCAÍNA

CABRA PIRENAICA

CABRA ANSOTANA

CAN DE CHIRA

GALLINA DE SOBRARBE

GALLINA SERRANA DE TERUEL

LATÓN D'A FUEVA

MASTÍN DEL PIRINEO / MOSTÍN

OJINEGRA DE TERUEL

OVEJA CARTERA

OVEJA MAELLANA

PAVO OSZENSE

RASA ARAGONESA

ROYA BILBILITANA

SERRANA DE TERUEL

UELLADA (CHURRA TENSINA)

VACA PIRENAICA

XISQUETA

Latón d'A Fueva

Chisqueta (ullada negra) y rasa aragonesa

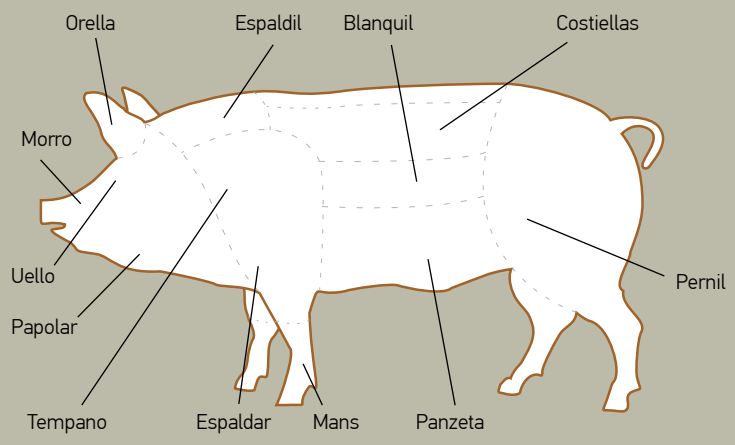
Uellada (churra tensina)

Can de Chira

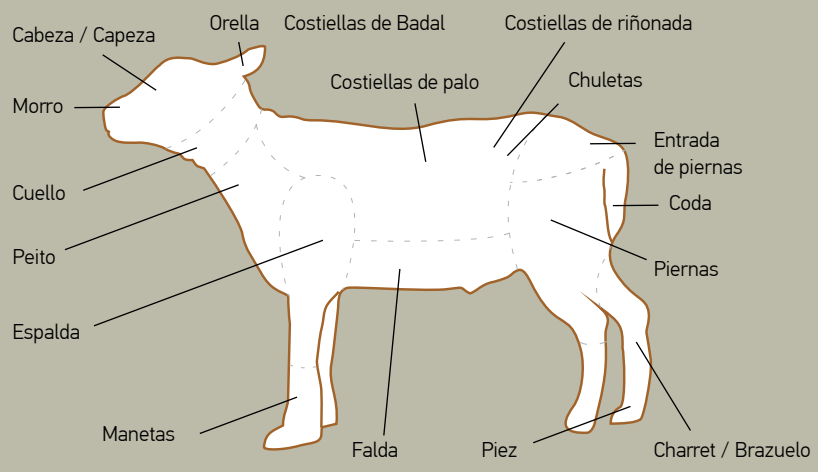
Vaca parda

/ AS CARNES

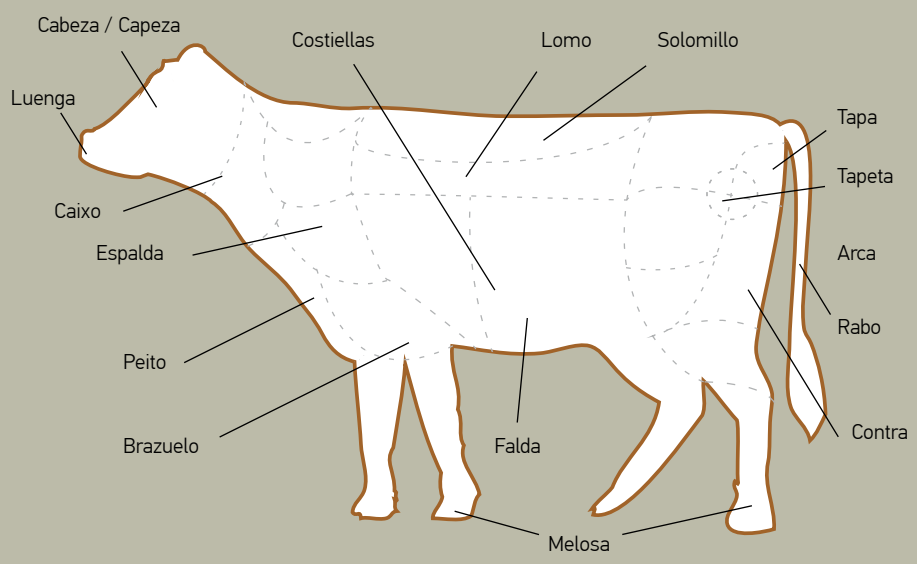
/ TOZINO
COCHÍN
LATÓN



/ OVELLA - UELLA
CORDERO
TERNASCO-TARNASCO



/ VACA
TERNERA
TORO



/ Y AGORA, A MINCHAR A LA CARTA

PRIMERS PLATOS / ENTRANTES
Alberchenas: Berenjenas
Berzas: Acelgas
Buñuelos de trunfa: Buñuelos de patata
Calderet: Calderete
Coziu: Cocido
Chodigas con orella: Judías con oreja
Esquerola: Ensalada de escarola
Ensalada de trunfas y tomates: Ensalada de patatas y tomates
Ensalada ilustrata: Ensalada "ilustrada"
Espargos con pernil: Espárragos con jamón
Fabas: Habas
Farinetas: Gachas
Lentellas estofadas: Lentejas estofadas
Migas a la pastora: Migas a la pastora
Olivas apañadas: Olivas aliñadas
Pastel d'espinais: Pastel de espinacas
Pastel de borrainas y fongos: Pastel de borrajas y setas
Puré de lentellas: Puré de lentejas
Puré de bisaltos: Puré de guisantes
Puré de trunfas: Puré de patatas
Recau de Binéfar: Potaje de Binéfar
Recau de chodigas con uegos fatos: Potaje de judías con huevos tontos
Recau de garbanzos de vichilia: Potaje de garbanzos de vigilia
Roz de verduras: Arroz de verduras
Salón: Cecina
Sopa roya de pirina: Sopa roja de gallina
Sopas d'allo: Sopas de ajo
Sopa de trunfa: Sopa de patata
Tencas de berzas: Pencas de acelga
Tortera: Cazuela
Trunfas a la importanzia: Patatas a la importancia
Trunfas en calivo: Patatas asadas
Trunfas con roz: Patatas con arroz
Vainetas: Judías verdes

UEGOS / HUEVOS
Croquetas de uego duro y pernil: Croquetas de huevo duro y jamón
Tortiella de trunfa: Tortilla de trunfa
Uegos en salmorrejo: Huevos al salmorrejo
Uegos fatos con luenganiza: Huevos tontos con longaniza

PEIXES / PESCADOS
Abadeixo alloarriero: Bacalao ajoarriero
Besugo forniau: Besugo al horno
Bolas d'abadeixo: Bolas de bacalao
Buñuelos d'abadeixo: Buñuelos de bacalao
Croquetas de peix: Croquetas de pescado
Sardinetas replenas: Sardinas rellenas
Tonina en fritada: Atún en fritada
Truitas con fongos: Truchas con setas
Truitas: Truchas

CARNES, AUS Y CAZATA / CARNES, AVES Y CAZA
Adobo de tozino: Adobo de cerdo
Coniello a l'aragonesa: Conejo a la aragonesa
Coniello con chicolate: Conejo con chocolate
Coniello rustiu con ajazeite: Conejo asado con ajoaceite
Cordero a la pastora: Cordero a la pastora
Chabalín: Jabalí

Tres días i hai en l'año que reluzen más que o sol: matazía, punchacuba y o día de o conservón
(Mazada popular)

Charrez de tarnasco: Jarretes de cordero lechal
Chiretas: Tripa del cordero rellena de arroz y entrañas
Chulla: Chuleta
Espaldeta farzita: Espaldilla rellena
Garandoletas de tarnasco: Lechecillas de cordero lechal
Liapre con chocolate: Liebre con chocolate
Luenga guisada: Lengua guisada
Llebrada: Guiso de liebre
Morziella: Morcilla
Palomez en compota: Pichones en compota
Perdizes replenas: Perdices rellenas
Pirina en pepitoria: Gallina en pepitoria
Pollo a lo chilindrón: Pollo a la chilindrón
Ropa viella: "Ropa vieja"
Rustiu de tarnasco con trunfas: Asado de ternasco con patatas
Solomo de tozino con allos tiernos y nuezes: Solomillo de cerdo con ajos tiernos y nueces
Tortetas: Sangre de cerdo cocida
Verduras replenas de carne: Verduras rellenas de carne
Vetiella en salsa d'almendras: Ternera en salsa de almendras

LAMINERÍAS, CREMAS Y FLANS
/ DULCES, CREMAS Y FLANES
Almendraus: Almendrados
Bizcocho de bembrillo: Bizcocho de membrillo
Bizcocho de pinta: Bizcocho de nata
Brazo de chitano: Brazo de gitano
Buñuelos d'aire: Buñuelos de viento
Carne de bembrillo: Carne de membrillo
Chemas de coco: Yemas de coco
Colinetas de Uesca: Colinetas de Huesca
Cremadet d'almendras: Quemadico de almendras
Crespillos (u crespiellos): "Crespillos"
Empanadico/Empanadón/Pastillo: Empanada dulce
Marzapán: Mazapán
Muñuelos d'aire: Buñuelos de viento
Natiellas aragonesas: Natillas aragonesas
Pastels d'alma: Pasteles de alma
Presiego en vin: Melocotón en vino
Randillas: Torrijas
Rosigons: Sequillos
Tarta de mosico: Tarta de músico
Torta de chichorros: Torta de chicharros
Torta de flama: Torta al horno
Tozino de zielo: Tocino de cielo
Zepillatizos: Virutas

MASAS, EMPANADAS / MASAS, EMPANADAS
Crepas: Crêpes
Empanada de toñina: Empanada de atún
Empanadiellas: Empanadillas
Empanadons: Empanadones

BEBIDAS / BEBIDAS
Escorzonera: Aberbaja
Licor de chordons: Licor de frambuesas
Vin melau: Quemadillo de vino
Poncho de figas: Vino de higos

SALSAS / SALSAS
Ajazeite de trunfa: Ajoaceite de patata
Allolio: Ajolio

ARAGÓN
TURISMO

www.turismodearagon.com

ARAGÓN

www.lenguasdearagon.org

www.enoturismodearagon.com
www.latondelafueva.com/
www.gallinadelsobrarbe.es/
www.rutadelvinosomontano.com/
www.aragonalimentos.es/
www.larutadelagarnacha.es/
www.docalatayud.com/
www.rutadelvinocampodecarinena.com/
www.vinosdelatierradearagon.es/
www.gastronomia-aragonesa.com/
/www.aragon.es/VisitarAragon/Subtemas/NuestraGastronomia/Subtemas/
www.aiaa.es/
www.ceos.es/
www.calquim.es/
www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente

MÁS INFORMACIÓN
www.gastronomia-aragonesa.com

GOBIERNO DE ARAGON