



El XI Certamen Gastronómico reúne en la Feria de Muestras a un buen número de afamados restauradores.

El [imparable] avance de la gastronomía aragonesa

El empuje de la gastronomía de Aragón es palpable no sólo en la elevada calidad de sus productos autóctonos (refrendada, en muchos casos, por el sello de C'Alial de la DGA o por el distintivo de Denominación de Origen) sino también en la cada vez más desarrollada cultura culinaria del sector de la restauración de nuestra Comunidad, cuyos restaurantes ofrecen cada vez más y mejores platos que aúnan tradición y vanguardia, que reinventan la cocina aragonesa y que, poco a poco, están logrando que nuestra Comunidad sea, gastronómicamente hablando, sinónimo de calidad y de constante evolución

■ RAMÓN RUIPÉREZ

En 1998, el Gobierno de Aragón creó la denominada '*Calidad Alimentaria*', una marca de garantía para identificar a los productos alimenticios aragoneses que se distinguían por una serie

de características únicas, tanto gastronómicas como nutricionales y sanitarias. Su creación respondía a una necesidad advertida en el seno del ámbito empresarial aragonés, la de diferenciar ciertos productos en base a su calidad. De este modo, con la implementación

de esta marca de garantía (que, por Orden de 25 de julio de 2007 del Departamento de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón, fue sustituida por la denominación de marca **C'Alial**) se pretendía lograr un mejor posicionamiento de estos productos dentro de los mercados, impulsando, además, la economía agraria. Asimismo, con este espaldarazo institucional se lograría mantener la población rural dedicada a su cultivo y, por ende, se estaría ofreciendo al consumidor una garantía de calidad en sus compras.

Con la creación y posterior implantación de esta marca (ciertamente exitosa, a tenor de sus resultados sociales y económicos), el mercado agroalimentario aragonés ha experimentado un '*boom*' extraordinario en los últimos tres años; así, gracias a la marca **C'Alial**, Aragón ha visto aumentada

su nómina de productos 'estrella' de una manera espectacular, y es que a las denominaciones de origen (y denominaciones de origen protegidas) existentes en nuestra tierra se ha sumado ahora toda una serie de productos agroalimentarios (tanto naturales como transformados) que están logrando que la gastronomía aragonesa alcance cotas de reconocimiento y calidad hasta jamás imaginables. De este modo, productos tan variopintos como el arroz, la borraja, la cecina, la conserva de cerdo en aceite, la fruta protegida con tratamientos integrados, la miel, la morcilla, el queso, las pastas del Maestrazgo, la trenza de Almedévar o el turrón negro han sido distinguidos recientemente con esta marca, revolucionando de una manera increíble tanto el mercado agrícola como el sector de la restauración.

El secreto del éxito

Actualmente, la industria agroalimentaria en Aragón es, por volumen económico y de producción, el segundo sector industrial de la



El sello de calidad ha impulsado muchos productos, como el aceite de la comarca del Aranda.

región, por lo que, a efectos económicos, se hacía necesaria desarrollar una política 'proteccionista' de los productos de la tierra para mantener el sector y generar empleo. El caldo de cultivo para llevar a cabo dicha empresa era ciertamente favorable, por cuanto Aragón resultaba una Comunidad generadora de productos muy

apreciados por los consumidores. El desarrollo y la posterior implantación de la marca **C'alia**, por lo tanto, no fue sino un paso natural que había que dar y que Aragón lo hizo sin dudarle lo más mínimo. Tras implementarse la marca **C'alia**, no tardó en salir a la palestra toda una extensa nómina de productos amparados bajo esta distinción, lo

ARAGÓN, UN LUJO PARA LOS SENTIDOS (CULINARIOS)

Como si de dos piezas que encajan perfectamente se tratara, riqueza gastronómica y restauración van de la mano por cuanto las excelencias de la primera se plasman en las creaciones de la segunda gracias al talento culinario de los cocineros. Por eso, de nada serviría contar con un ubérrimo abanico de productos con denominación de origen o con marca de calidad alimentaria si no se tuviese, también, un buen canal de difusión de los mismos. Y Aragón, por suerte, puede presumir de contar con una nutrida red de restaurantes de gran calidad y reconocimiento en los que dar a conocer tanto el talento de sus cocineros como las excelencias gastronómicas de la tierra. Sin ánimo de realizar un extenso recorrido por todos los restaurantes que, por tradición y peso, deberían ser incluidos en esta breve disertación, nos limitaremos a realizar un breve repaso de aquéllos que, últimamente, han sido premiados por su buen hacer y sus excelencias culinarias. Empezaremos, pues, por Zaragoza, para mencionar —parada obligatoria— el **Bal D'onsera**, poseedor de una estrella *Michelin*; **La Bastilla**, a cuyo frente está el cocinero **José Ignacio Acirón**, que fue elegido responsable de la restauración del pabellón de Aragón en la Expo; **El Chalet** y el **Gayarre**, dos referentes zaragozanos de la cultura

culinaria aragonesa; el restaurante **Las Torres**, en Huesca, poseedor también de una estrella *Michelin*; y el **Lillas Pastia**, también en Husca, exposedor de una estrella *Michelin* y a cuyo frente está el afamado cocinero **Carmelo Bosque**, dueño del reconocido restaurante zaragozano **La Granada** y elegido recientemente como mejor cocinero aragonés.



El restaurante Bal D'onsera tiene una estrella *Michelin*



Ángel Conde de El Chalet (arriba) y Javier Carcas de Casa Pedro (abajo).

que significó todo un guiño al sector agroalimentario, amén de un reconocimiento, un espaldarazo, a la riqueza gastronómica de Aragón.

Hoy, doce años después de la puesta en marcha de aquella primigenia marca de *Calidad Alimentaria*, la industria agroalimentaria en Aragón ha experimentado una regeneración plausible en amplias zonas del territorio de la Comunidad. Y es que, hoy en día, la industria agroalimentaria se antoja como la única punta de lanza capaz de hacer frente, con el valor añadido y la diferenciación por bandera, al mercado globalizado, y en Aragón esa batalla la está ganando lo autóctono. Porque aquí se producen productos diferenciados partiendo de producciones agrarias específicas, y el consumidor apuesta por

ellos, desde el vino hasta el aceite, pasando por la fruta o el jamón, entre muchos otros.

Por todo lo anterior, huelga decir, pues, que la aportación gastronómica al desarrollo económico y social de la Comunidad está siendo, de un tiempo a esta parte, capital, y esto es algo que no ha pasado desapercibido para la Unidad de Economía Agraria del Servicio de Investigación Agroalimentario del Gobierno de Aragón, que centra su actividad en el estudio de los condicionantes que mejoren la competitividad de las agroindustrias de la Comunidad, concretamente las de aquéllas centradas en la producción de productos típicos de la región.

Apoyo institucional

Calidad agroalimentaria y desarrollo de la restauración suelen ir de la

mano, y Aragón no es una excepción a este respecto. De un tiempo a esta parte, Aragón no sólo ha experimentado un gran desarrollo en cuanto a la promoción, difusión y asentamiento en el mercado de sus productos más emblemáticos y de mayor calidad, sino que también ha visto cómo su sector de la restauración crecía exponencialmente en calidad y reconocimiento gracias a la confluencia, en él, de dos factores fundamentales: el talento culinario de sus cocineros y la ya mencionada calidad de los productos autóctonos (véase despiece sobre los principales exponentes culinarios de Aragón).

Se podría decir, por lo tanto, que lo aragonés, gastronómicamente hablando, está de moda, y no faltaríamos a la verdad; ya la **Ley de Turismo** de Aragón consideraba la gastronomía como un recurso turístico de primer orden, e incluso el viceconsejero de Turismo de Aragón, **Javier Callizo**, siempre se ha mostrado convencido del potencial de la gastronomía de esta tierra, hasta el punto de poner en marcha un **Plan de Gastronomía**, un proyecto que reúne a entidades públicas y privadas y profesionales de la gastronomía y el turismo.

Si a todo ello, además, le sumamos todas aquellas otras iniciativas apoyadas por instituciones de diversa índole y que inciden directamente en la promoción de la gastronomía aragonesa, nos encontramos con que Aragón posee una *'cultura gastronómica'* ciertamente envidiable.

Y para muestra, varios botones; en primer lugar, y para centrar este asunto en la actualidad, destacar que entre enero y abril se está llevando a cabo un certamen de restaurantes organizado por la **Asociación Profesional de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza y Provincia (HORECA)**, en el que los restaurantes concurrentes preparan unos platos que optan a un premio en un concurso (se valora su elaboración, sus ingredientes y su presentación) y que, mientras dura el certamen, los restaurantes tienen dichos platos en su carta, para que los clientes

puedan probarlos. Los premios de dicho certamen se entregarán el próximo mes de abril en el transcurso del **Festival Gastronómico de Zaragoza**, que se desarrollará en el Auditorio de la capital aragonesa y que este año celebrará su segunda edición avalado por el increíble éxito obtenido el año pasado.

Como segundo ejemplo de promoción gastronómica cabe destacar las '**I jornadas gastronómicas de Semana Santa (recetas de Cuaresma)**', organizadas por el Ayuntamiento y en las que participan un total de veinte restaurantes zaragozanos hasta el próximo 26 de marzo. La iniciativa, que corre a cargo de **Zaragoza Turismo**, se ha organizado conjuntamente con **HORECA Restaurantes** y la **Junta de Coordinadora de Cofradías de Zaragoza**, y premiará al restaurante que prepare el mejor menú de Cuaresma.

Además de estas dos muestras de promoción gastronómica, también hay que destacar que el **Ayuntamiento** de Zaragoza colabora todos los años con la asociación de bares en su tradicional **Concurso de Tapas**, o que, por ejemplo, la **Diputación Provincial de Zaragoza** hace lo propio con la marca **Ternasco de Aragón** en el desarrollo de su exitoso **concur-**



El Jamón de Teruel, el preferido de los franceses... y de los aragoneses.

so de bocadillos de ternasco de Aragón, y que también ha llevado a cabo recientemente las **II Jornadas Gastronómicas de la Provincia de Zaragoza**, dirigidas a profesionales y que sirvieron para mostrar las numerosas posibilidades de los productos gastronómicos de la provincia y sus distintas opciones de elaboración.

En definitiva, que la gastronomía aragonesa vive un momento dorado y que hay que disfrutar

de él. Las pruebas que demuestran esta afirmación, tan diversas como elocuentes. Pero, por lo paradigmático, así como anecdótico, nos quedaremos con una: un reciente estudio financiado por la Unión Europea y elaborado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), ha revelado que el jamón serrano preferido por los franceses es... el **Jamón de Teruel**. Ahí es nada... ■

EL SECTOR AGROALIMENTARIO, MIMADO POR LA DGA

Si bien es cierto que el funcionamiento del engranaje agroalimentario aragonés arroja unos buenos resultados tanto económicos como sociales, el hecho es que buena parte de su éxito hay que buscarlo no en sus propias excelencias (ya existentes desde mucho antes de que surgiesen las denominaciones de origen y las marcas de calidad) sino en las constantes ayudas públicas recibidas para su promoción y desarrollo. Y es que no se empezaron a ver los brotes verdes que la industria agroalimentaria aragonesa podía producir hasta que algunas entidades locales (ayuntamientos y agrupaciones de empresarios, en su mayoría) comenzaron a diseñar rutas gastronómicas, predecesoras y germen de los grandes planes estratégicos dedicados al turismo gastronómico acometidos por la administración de la Comunidad Autónoma y que tratan de englobar a todos los agentes del mundo de la restauración. Así, el éxito de los platos locales, la formación de los nuevos profesionales de la restauración, la investigación culinaria

y la innovación en la restauración son, en la mayoría de los casos, producto de la inyección económica pública que, si bien se realiza con fines loables, en algunas ocasiones se antoja desequilibrada por cuanto olvida otros parámetros y campos de actuación en beneficio del espectro 'en alza', en este caso el del turismo, la alimentación y la industria alimentaria. Y es que, a este respecto, no se debe de olvidar que, independientemente de la calidad de los productos y los restaurantes aragoneses (innegable y merecedora de reconocimiento per se), gran parte del éxito que ahora tiene la restauración en Aragón se debe al fuerte empuje que desde lo público se le ha dado a este sector; sin ir más lejos, en la consejería de Industria, Comercio y Turismo de la Comunidad de Aragón lleva ya tiempo acometiéndose un plan gestor que aúna a todos los agentes implicados en el ámbito de la restauración para relanzar la gastronomía del territorio (el Plan de Gastronomía de Aragón, que arrancó en 2005).