

Agenda 2020

Gastronómica de Aragón



ARAGÓN
TURISMO



**GOBIERNO
DE ARAGON**

CONSULTA LA AGENDA TAMBIÉN EN

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



www.turismodearagon.com



TurismodeAragon

@aragonturismo

Turismoaragon

TURISMOARAGON

The background features a stylized illustration. On the right, a large purple wine bottle is partially visible. In the center, a blue wine glass is shown with a blue liquid inside. To the left of the glass, there are green vine-like motifs. At the bottom, there are green circular patterns resembling grape clusters or leaves. The title text is centered in a white rectangular area.

Agenda Gastronómica de Aragón 2020

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 lleva a garantizar el mantenimiento de la singularidad de los productos locales, su forma de cocinarlo 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 2020 y muchos años más.

Academia Aragonesa de Gastronomía

Edita

Turismo de Aragón

Textos y coordinación editorial

Barbacil Comunicación

Realización

Blue Media Studio

Coordinación

Cristina Adán Chueca

Diseño y maquetación

Milagros Bolea Serrano y Cristina Guallar Barea

Fotografías

Heraldo de Aragón y Barbacil Comunicación

Impresión

Litocian

Depósito Legal

Z 2032-2019



La variedad y calidad de sus productos, así como la maestría acreditada en los fogones por nuestros excelentes cocineros, están detrás de la extraordinaria riqueza de la gastronomía aragonesa.

Estamos hablando de unas materias primas muy apreciadas por los amantes de la buena mesa, que abarcan desde la longaniza de Graus a la trufa o el azafrán de Teruel; del tomate rosa de Barbastro al melocotón de Calanda; de las patatas de Chía en el Valle del Ésera al aceite de oliva elaborado a partir de las diferentes variedades —empeltre, verdeña, arbequina— que producen nuestros somontanos (pirenaico e ibérico) y el Bajo Aragón; del vino de sus cuatro denominaciones de origen —Borja, Calatayud, Cariñena y Somontano— al queso —los quesos, mejor: de Tronchón, La Fresneda, Los Valles y un largo etcétera—; de los boliches de Embún en el Valle de Echo, a las pencas o el ternasco y, cómo no, nuestra impar borraja o el cardo en salsa de almendras de la Noche de Navidad, por no hablar del helado de albahaca que pone colofón a los chilindrones del día de San Lorenzo.

Y hablamos desde luego de unos chefs que, en la estela de la magistral singladura emprendida por el inolvidable cocinero binefarense Teodoro Bardají, son capaces de transformar todos estos productos de la tierra y alguno más que no citamos —no van a la zaga los arroces— en las más refinadas delicias culinarias. Frencuentar nuestros manteles se convierte así en una experiencia sensorial verdaderamente inigualable. Naturalmente, eso es posible por el extraordinario talento desplegado por estos profesionales que, embebidos en la mejor tradición coquinaria de los grandes maestros, han sabido aceptar que el futuro que ya está aquí no es posible sin la revolución permanente que supone incorporar a su trabajo la innovación y el uso de las nuevas tecnologías.

Os animo a que durante los próximos trescientos sesenta y seis días hagáis —os hagáis a vosotros mismos— el firme propósito de conocer un poco más la gastronomía de Aragón, recorriendo nuestra tierra a lo largo y a lo ancho. Os será de gran ayuda tomar como patrón esta guía, donde podréis encontrar multitud de lugares en los que merece la pena hacer parada y fonda. Además de disfrutar de la belleza de sus paisajes y su patrimonio cultural, añadiréis a vuestro viaje una experiencia gastronómica que os resultará deliciosa y sorprendente. Y es que la gastronomía nos permite saborear, como ninguna otra creación humana, esta maravillosa comunidad autónoma que es Aragón.

Buen provecho para este 2020

Arturo Aliaga López
Vicepresidente del Gobierno de Aragón

Festivos

Fiestas en todo Aragón

- 1 de enero Año Nuevo
- 6 de enero Epifanía del Señor
- 9 de abril Jueves Santo
- 10 de abril 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

2020

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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

HOZ DE JACA
HUESCA

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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		

LA DESPENSA

Nos encontramos en pleno invierno y tras los excesos gastronómicos de las recientes fiestas navideñas la naturaleza nos ofrece una completa gama de frutas y verduras, todas ellas ideales para desintoxicar el organismo de las grandes comilonas que hemos saboreado en las últimas fechas. Es buena temporada de canónigos, endibias, hinojo y puerros.

También tenemos escarola, espinacas, repollo, coliflor, coles de Bruselas, lombarda, cardos, calabazas, acelgas, alcachofas, apio, cebollas, remolacha y zanahorias. Las frutas, que no pueden faltar en la despensa, son abundantes en esta época del año.

En el mercado encontramos excelentes cítricos, naranjas, pomelos, limones y las últimas mandarinas de temporada. En nuestra dieta tampoco pueden faltar los kiwis, aguacates, la uva y las peras de agua. Las chirimoyas son otros frutos que en enero están en su mejor momento.

CASTAÑAS DE MAZAPÁN



Las castañas de mazapán, un dulce muy típico de Huesca, son buenas para cualquier época del año pero en esas fechas están presentes en prácticamente todas las mesas navideñas. Se trata de un producto parecido al mazapán, con forma de castaña, que está cubierto con un baño de caramelo al chocolate que le aporta un sabor muy especial. Se elabora con almendra dulce de calidad superior, preparada y triturada, y con azúcar.

EL ORIGEN DEL CHAMPAGNE

Cuenta la leyenda que fue un monje benedictino del siglo XVIII quien descubrió en la fría región francesa de La Champaña que las botellas donde guardaba sus vinos sufrían una transformación inesperada, ya que dentro de ellas se producía una segunda fermentación. Para el monje en cuestión, Dom Pierre Perignon, no resultaba nada agradable este proceso porque sus botellas explotaban o los tapones, en aquella época de algodón o barro, salían disparados. A él se le atribuyen dos importantes aportaciones: el tapón de corcho y la botella de vidrio grueso y resistente. En estos descubrimientos se encuentra el origen del champagne tal y como hoy lo conocemos.

2 DE ENERO

LAS PRIMERAS FIESTAS DEL AÑO

El año empieza con citas tradicionales como la que tiene lugar en **Pozán de Vero**. Entre los vecinos que acuden de romería se reparten porciones de tarta durante la celebración de sus fiestas mayores en honor a San Macario. También **Fréscano** conmemora en esta jornada la Venida de la Virgen del Pilar.

Raúl, Sabino, Honorio, Exuperancio,
Venustiano, Mansueto, Rainerio y Anisia.
FIESTA EN: Layana.

30

LUNES

Silvestre, Sabiniano, Potenciano, Atalo,
Sexto, Minervino, 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

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	

The image shows three traditional Olla Jacetana pots, which are white ceramic with blue checkered patterns and handles. They are arranged on a wooden surface. In the foreground, there is a bowl filled with a thick, orange-colored soup, likely the Olla Jacetana itself, topped with a piece of meat. Another bowl contains a white, creamy substance, possibly a sauce or a different part of the dish.

OLLA JACETANA

Una cuarentena de restaurantes de La Jacetania se han aliado para ofrecer la olla jacetana, un potaje con boliches de la zona, costilla de cerdo y verduras, base sobre la que se admite cualquier innovación. El guiso se presenta en las ollas y platos creados por Miguel Castejón, basados en la vajilla que se utilizaba en San Juan de la Peña e incorporando el ajedrezado jaqués y la hexafolia que hace referencia a la mitología pirenaica.

ROSCÓN DE MAÍZ DE CALANDA

El roscón de maíz de Calanda ya no se elabora, aunque los mayores lo recuerdan como algo muy ligado a la Navidad. Se elabora con azúcar, mantequilla y yemas y se hace una pasta cremosa a la que se van añadiendo la almendra molida y la harina de maíz que admita. Al final, se añaden unas claras de huevo batidas y se pone una capa de melocotón en su parte superior antes de meter en el horno.

The image shows a close-up of a plate of Cardo a la Aragonesa. The dish consists of green cardo (broccoli) and white cauliflower florets, which are coated in a thick, creamy white sauce. The vegetables are served on a white plate, and the background is slightly blurred, focusing attention on the food.

CARDO A LA ARAGONESA

Ingredientes

- 600 gramos de cardo
- 1 limón
- 1 decalitro de aceite
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharilla de perejil picado

Preparación:

Limpiar los cardos y cortar las pencas en trozos de uno a dos centímetros de espesor. Poner a cocer en agua con limón durante diez minutos y, cuando queden tiernos, reservar en su propio caldo.

En otra cazuela poner medio centímetro de aceite por cada medio litro de cardo. Poner a sofreír en este aceite un diente de ajo y unas ramitas de perejil, todo ello bien picadito. Echar una cucharada de harina y añadir un cuarto de litro de caldo de cocido o agua en su defecto. Hervir esta salsilla

- 1 cucharada sopera de harina
- 3 decalitros de caldo de cocido
- 2 litros de agua mineral
- 75 gramos de almendras tostadas
- Sal
- Pimienta molida

y, tras escurrir el caldo de cocción echar la salsa que se acaba de preparar dejándola pipilear durante cinco minutos.

Mientras tanto machacar con dos cucharadas de agua hasta que se forme una pasta muy fina. Disolver con un poco de salsa de los cardos y, mezclar con el guiso. Añadir finalmente la sal. Una pizca de pimienta molida y dejar hervir durante diez minutos.

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

6 DE ENERO

FIESTA 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 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

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gramos de masa de pan
- 3 huevos
- 200 gramos de azúcar
- Una taza de aceite
- Una copa de anís
- 100 gramos de harina

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes añadiendo un poco de harina. Se deja reposar la masa durante dos horas y se vuelve a trabajar. A continuación, se le da forma de roscón, se unta de aceite, se espolvorea con azúcar y se cuece en el horno a fuego moderado durante media hora.

FIESTA DE REYES CON DOBLE CELEBRACIÓN

Binéfar y **Grañén** celebran la festividad de Reyes por partida doble. En Binéfar coincide con la celebración de San Quílez, en la que se realiza la tradicional procesión desde la Plaza San Quílez, una misa baturra y se finaliza con una hoguera en la Plaza de La Litera en la que se reparten longaniza y vino. El 7 de enero en la ermita de Grañén veneran a San Julián y reparten chocolate caliente para contrarrestar las bajas temperaturas habituales de estas fechas.



Foto:
Ayuntamiento
de Binéfar.

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

6

LUNES

Raimundo de Peñafort, Julián de Toledo, Clero, Quílez, Jenaro, Crispín y Virginia.
FIESTA EN: Bagüés y Binéfar

7

MARTES

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

8

MIÉRCOLES

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

9

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	

FERIA DE LA TRUFA EN VERA DE MONCAYO



Por cuarto año consecutivo **Vera de Moncayo** organiza la Feria de la Trufa. 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.

12 DE ENERO LANGOSTOS DE SAN BETURIÁN

En **Abizanda** (Huesca) tienen una peculiar forma de predecir las cosechas. El domingo siguiente al día de Reyes celebran la Festividad de los Langostos en honor a San Victorián, conocida como Langostos de San Beturián.

Tras la misa en honor al patrón se extiende un mantel blanco en el suelo y se coloca una torta por cada casa del pueblo junto a porrones de vino. A partir de ese momento, los vecinos esperan a que pequeños insectos, similares a los saltamontes, entren en el mantel. Según la tradición, el color predominante es el que describirá cómo será la cosecha. Si hay muchos insectos oscuros, significa abundancia de vino; si predominan las tonalidades verdes es que habrá buena cosecha de aceite y, si son claros, de cereales.

MUESTRA AGROECOLÓGICA DE ZARAGOZA

La Muestra Agroecológica Local de Zaragoza es un mercado que se instala en la plaza del Pilar todos los sábados por la mañana en horario de 9:30 a 13:30h. y sirve de escaparate para los productores agropecuarios con marchio ecológico de Zaragoza y provincia. Producto de temporada y de proximidad cultivado con el máximo respeto a la naturaleza.

Cada final de mes se reparten recetas ricas y de temporada, con las que nos proponen formas originales y deliciosas de preparar toda la variedad de hortalizas y frutas que nos ofrecen la huerta de Zaragoza y alrededores.

HOGUERAS DE LOS SANTOS BARBUDOS

En honor a los santos con barba, la villa de **Aínsa** sale a la calle para encender fuego. El fuego es un elemento purificador que ayuda a espantar los malos espíritus, que quema lo malo y deja espacio para lo bueno y las buenas promesas. Las hogueras se encienden hasta en tres ocasiones en el casco antiguo del pueblo viejo de Aínsa. El día 11 se celebra **San Victorián**, el viernes 17, **San Antonio** y el 20, el más esperado, **San Sebastián**. Habrá que esperar hasta el 3 de febrero para honrar al último barbudo, San Blas.

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

10

VIERNES

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

FIESTA EN: Valtorres

11

SÁBADO

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

FIESTA EN: Abizanda y Berbegal

12

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

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	



MADRID FUSIÓN 2020, LA GRAN CUMBRE DE LA GASTRONOMÍA MUNDIAL

Los días 13, 14 y 15 de enero la gran cumbre internacional de gastronomía Madrid Fusión cumple la mayoría de edad. IFEMA será en esta ocasión el escenario para superar a los más de 13.000 visitantes que en la pasada edición se dieron cita.

Aragón ha tenido presencia en once de sus dieciocho ediciones. En 2019 Aragón Alimentos, con su campaña «Comparte el Secreto», contó con stand propio en este prestigioso marco de exhibición gastronómica. La comunidad aragonesa ha presentado en diferentes ocasiones proyectos de innovación y promocionado productos con la marca de calidad

del Gobierno de Aragón «C^o alial», Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, Artesanía Alimentaria, Producción Ecológica o Producción Integrada.

En la edición de 2018 se realizaron diferentes actividades como la promoción y difusión del Somontano de Barbastro, reconocido como Territorio de Interés Gastronómico de Aragón 2018.

Sin duda Madrid Fusión es el altavoz perfecto donde mostrar la gastronomía, los productos y nuevas propuestas aragonesas para su proyección más internacional.

DESCUBRE LA TRUFA EN ZARAGOZA

La ruta Descubre la trufa regresa, por quinto año, a Zaragoza y su provincia. Numerosos establecimientos ofrecen tapas, platos y raciones con la *tuber melanosporum* como protagonista. Una decidida apuesta por la cultura de uno de nuestros productos más señeros, que crece en esta edición en número de establecimientos, propuestas y tiendas -nada menos que siete- con producto a la venta.

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

13

LUNES

Fulgencio, Félix de Nola, Juan de Ribera,
Eufrasio, Dacio, Malaquías y Macrina.
FIESTA EN: Ejea de los Caballeros.

14

MARTES

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

15

MIÉRCOLES

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

16

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	

17 DE ENERO

“PARA LA HOGUERICA DE SAN ANTÓN, EL QUE NO TRAIGA LEÑA, NO COMERÁ TURRÓN”

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, tienen lugar 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.

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 obteni-

dos 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. Y en **Sariñena** se celebra una hoguera popular y bendición de animales. Igualmente, se celebran en sus pedanías, **Pallaruelo de Monegros y Lastanosa**.

En los municipios de la Comarca de Daroca de **Gallocantá, Daroca, Aldehuela, Balconchán, Berruoco, Langa y Val de San Martín** celebran San Antón con hogueras y viandas.

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.

20 DE ENERO

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 Pllega 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 Poleñino**. 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 **Oso 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 que, 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.

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.

22 DE ENERO

SAN VICENTE

Huesca celebra sus fiestas de San Vicente (copatrón de la ciudad) los días 21 y 22 de enero. A la hoguera y reparto de patatas y longaniza asadas en la noche del 21 se unen actos folklóricos y visitas teatralizadas a los “lugares vicentinos” vinculados a la historia de San Vicente en Huesca, entre otros.

La localidad de **Daroca** celebra la festividad de San Vicente. En concreto, lo hace con una hoguera en el Pozo de San Vicente. Delante del fuego, los vecinos y visitantes toman cañamones, vino moscatel y galletas.

RUTA DEL TASTET

Tras la festividad de San Sebastián, la hoguera y otros actos programados, bares y restaurantes de Benabarre, elaboran tapas con derivado de la matacía y del «mondongo».

23 DE ENERO

CONTINÚAN LAS HOGUERAS DE ENERO EN LA VÍSPERA DE SAN BABIL

Apenas han pasado unos días de las hogueras de San Antón y en **Fuendejalón**, la víspera de San Babil, vuelven a encender grandes fuegos, uno por cada barrio de la localidad. En las hogueras se asan longanizas, patatas y chorizos. La cena por la calle termina con un chocolate bien caliente. Por otra parte, en **La Almunia** se festeja el sábado siguiente con hogueras en cada barrio.

LITERATURA, CINE, TEATRO, FOTOGRAFÍA Y GASTRONOMÍA: ARAGÓN NEGRO



Fotos: Festival Aragón Negro.



Durante la segunda quincena de enero, Aragón se tiñe de suspense con el Festival Aragón Negro, que aúna literatura, cine, teatro, fotografía y también gastronomía en torno al género policíaco 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, **Huesca** y las localidades turolenses de **Calamocha** y **Valderrobres**, y las zaragozanas de **Pina de Ebro**, **Daroca** y **Borja**, entre otras, también acogen diferentes iniciativas.

En la edición de 2019 más de 41 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.

FESTA DEL TOSSINO EN ALBELDA



La decana de las fiestas de la matacía del Alto Aragón. Desde 1987 llevan las gentes de **Albelda** y especialmente los socios de la Peña «Lo Magré», organizando la popular Festa del Tossino, declarada de interés turístico por el Gobierno de Aragón, en el 2001, y decana de todas cuantas matacías populares se celebran en diferentes localidades de Aragón.

Desde que se recuperó esta vieja costumbre, año tras año ha ido en aumento el número de cerdos sacrificados y el número de personas que acuden, llegando a los 5.000 visitantes, que acuden desde diferentes puntos de Aragón y de las comunidades vecinas. Todos ellos pueden degustar los productos del cerdo que son asados sobre grandes parrillas en plena calle, en el mismo centro del pueblo, acompañados de pan untado con aceite y ajo.

Se trata de una gran jornada gastronómica que comienza a las ocho de la mañana con una gran chocolatada acompañada con magdalenas. Unos 80 litros de chocolate animarán a los asistentes hasta las 10 h de la mañana, momento en que las caballerías, mosos y carreters llegan a la plaza para proceder con la matacía. Los vecinos van vestidos con atuendos típicos para ensalzar el simbolismo de la fiesta.

A mediodía, tras la misa en la excolegiata de San Vicente, se degusta la caldereta con los productos del mondongo, denominada «olla barreada». En la caldereta se combina la carne magra con patatas, garbanzos y espinacas. La vasija de cerámica en la que se sirve es un obsequio para los asistentes para que se lo lleven como recuerdo de esta fiesta tan especial.

Después de la comida, es el turno del sorteo del mondongo y otro medio centenar de premios más. Durante el día hay animación callejera y baile en el pabellón.

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

VIERNES

Elvira, Conversión de San Pablo Apóstol, Anamías, Juventino, Agape, Bretanión y Edelvína.

FIESTA EN: Boltaña.

25

SÁBADO

Timoteo, Tito, Teógenes Alberico, Gonzalo y Paula.

26

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

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	

29 DE ENERO

SAN VALERO ROSCONERO



Desde 1992, el 29 de enero la **Plaza del Pilar de Zaragoza** se inunda de zaragozanos que quieren homenajear a su patrón, San Valero. Allí se reparte un gigantesco roscón de 20.000 raciones elaborado por la pastelería Lires y un chocolate caliente, porque el refrán de rosconero y ventoleiro suele acertar en cada nueva edición. Este año, organizado por El Periódico de Aragón, alcanzará su vigésima novena edición.

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.

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

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

Y TRUFERO

San Valero no es sólo rosconero, también es trufero. El restaurante Lillas Pastia de Huesca, con una estrella Michelin, ofrece por tercer año consecutivo un menú especial para el 29 de enero con la trufa negra *tuber melanosporum* como gran protagonista. Este menú se mantiene todo el mes.



Foto: Pedro Montaner.

MATAJÍA, MATANZA, MATAPUERCO O MATACOCHÍN

Diciembre y enero han sido tradicionalmente los meses en los que se realizaba la matajía 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 engordaban 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 matajía 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 especias. 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 matajía 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 aún la practican 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.

MÁS QUE PRESENTES

Antaño el «presente» consistía en llevar el día de matajía a vecinos y familiares un pequeño obsequio a base de tortetas, morcilla y lomo. Constituía una sabia costumbre porque era la única manera de comer estos alimentos frescos durante todo el invierno. Como no había congeladores ni neveras, cada vecino hacía un presente para agotar todos los productos antes de que se estropearan, y más tarde los volvía a degustar cuando se le devolvía el cumplido.

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

27

LUNES

Tomás de Aquino, Valerio, Julián, Flaviano,
Leónides, Calínico y Leucio.
FIESTA EN: Manchones.

28

MARTES

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

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

29

MIÉRCOLES

Martina, Jacinta de Mariscotís,
Aldegunda, Sabina y Batilde.
FIESTA EN: Lituénigo.

30

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	

BODAS DE ISABEL DE SEGURA
20 AL 23 DE FEBRERO DE 2020
TERUEL

Fotografía: Fundación Bodas de Isabel, Javier Esteriche

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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					

1 DE FEBRERO

FIESTA EN MONEGROS

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.

LA CANDELARIA



La Candelaria, la fiesta del fuego, debe su nombre a que se celebra en el interior de los templos con candelas encendidas. Muchas localidades del norte de Aragón veneran a la Candelaria como patrona. Son habituales las romerías como la que se celebra en **Salas Altas**, donde el reparto de torta y vino es uno de los actos estelares.

Barbastro mantiene la tradición de celebrar la Feria de la Candelera reuniendo cerca de tres centenares de puestos de agroalimentación, plantas, ropa y complementos, artículos de decoración... y a miles de personas de toda la provincia.

En **Alhama de Aragón** unen la celebración de la Candelaria con San Blas combinando las tradiciones de estas dos festividades.

SOLIDARITY ROSÉ, VINO SOLIDARIO DE CARE Y AMAC/GEMA



Foto: Agencia Almozara.

Bodegas Care y la Asociación de Mujeres Aragonesas con Cáncer Genital y de Mama (Amac-Gema) impulsan desde 2016 el proyecto solidario Care Solidarity Rosé. Durante el acto de entrega, Bodegas Care entrega a AMAC - GEMA un cheque de la recaudación obtenida por las ventas de su vino solidario durante el año anterior.

Care Solidarity Rosé es un vino rosado de uva tempranillo elaborado en el depósito y macerado en frío de dos a cuatro horas. Tras la maceración, se realiza el sangrado por gravedad. Es un vino color rosa pálido con tonalidades azuladas que destaca por sus aromas frescos de frutas rojas y caramelos de nata.

LA BOTARGA Y EL "TRANCE"

La localidad de **Jarque de la Val** celebra el fin de semana más próximo al 3 de febrero la Botarga, un personaje que antiguamente iba por las casas recogiendo limosna, se metía en las casas y cogía las tajadas del puchero.

En la actualidad se celebra una misa y a la salida se recorre el pueblo con la charanga. Al día siguiente, la Botarga da otro paseo hasta que llega el momento del 'trance', que consiste en una subasta de los obsequios que hace la gente para costear la fiesta. Se entregan bebidas y embutidos caseros de la matanza, por los que se obtienen buenas pujas. También se reparten bizcochos y tortas empanadas. Mientras se va desarrollando el 'trance', se sirve a los presentes longaniza, chorizo y vino.

TRUFA DEL PIRINEO Y FERIETA EN AÍNSA

Aínsa 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.

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.

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

31

VIERNES

Cecilio, Severo, Pionio, Brígida y
Viridiana.

1

SÁBADO

Candelaria, Presentación del Señor, Puri-
ficación de la Virgen, Cornelio y Aida.

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

2

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					

5 DE FEBRERO

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 cuya imagen, representada en una talla en la parroquia del Portillo, porta en una bandeja.

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 Monegros** 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.

En **Grañén** se celebran Carreras de Roscas y se reparten de bollos. Y en **Daroca** preparan chocolatada con pan y magdalenas.

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** bailan 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 los que se bastarán 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**, du-

rante 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.

Blas, 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, To-
rralba de los Frailes, Mequinenza, Anento, Azlor,
Peracense y Singra. Romería en Brea de Aragón y
Fiesta del Árbol en Jaulín.

3

LUNES

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

FIESTA EN: Acered.

4

MARTES

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

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

5

MIÉRCOLES

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

6

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					

X JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Teruel acoge una nueva edición de las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel, que alcanzan ya su décima edición. Más de medio centenar de bares y restaurantes repartidos por toda la provincia ofrecen tapas, platos y menús elabora-

dos con trufa negra *tuber melanosporum*. 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.

JORNADAS DE LA TRUFA DE LA COMARCA DE DAROCA

Por tercer año consecutivo la comarca Campo de Daroca se suma al calendario de propuestas trufas 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.

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 sino 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.

NOVENA EDICIÓN DE LA SEMANA GASTRONÓMICA DE FRAGA

Territorio y gastronomía se unen en la Semana gastronómica de **Fraga** en su novena edición. Los restaurantes fragatinos ofrecen un menú especial, compuesto de entrante, primero, segundo y postre du-

rante los dos fines de semana que duran las jornadas. Como en ediciones anteriores, se organizan jornadas profesionales y de acercamiento al mundo gastronómico para público no profesional.

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

7

VIERNES

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

8

SÁBADO

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

9

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					

JABALÍ ESTOFADO CON TRUFAS

Ingredientes (para cuatro personas)

- 600 gramos de jabalí
- 800 gramos de cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 2 tomates maduros y pelados
- 1 vaso de brandy
- 300 gramos de patatas
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharadita de pimienta blanca molida
- ½ hoja de laurel
- 1 ramita de perejil
- 1 trufa
- 1 vasito de aceite de oliva
- Agua
- Sal

Preparación:

Preparar un sofrito con la cebolla picadita, la carne de jabalí troceada, la cabeza de ajos sin pelar, la pimienta, el laurel, el perejil y la trufa desmenuzada. Cuando la carne haya tomado

color, salar el guiso y añadir el vinagre y el brandy para, a continuación añadir el agua, sin que llegue a cubrir las viandas. Pasados unos minutos incorporar los tomates cortados en gajos y

dejar que se vayan cocinando durante una hora y media. Pasado ese tiempo añadir las patatas cortadas en trozos regulares y dejar que el conjunto hierva durante media hora más.



10 DE FEBRERO

DÍA MUNDIAL DE LAS LEGUMBRES

El 10 de febrero es el Día Mundial de las Legumbres. Así lo declaró la ONU de forma oficial el pasado 20 de diciembre de 2018.

LOS TRUCOS DE LAS LEGUMBRES

Existen una serie de consejos a la hora de trabajar las legumbres en casa, una de las bases de cualquier alimentación y cocina. Como norma general, resultan más digestivas si se añaden al agua en remojo unas hojas de laurel o tomillo además de, aromáticamente ser más expresivas.



Escolástica, Irineo, Jacinto, Arnaldo y Amancio.

10

LUNES

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

11

MARTES

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

MIÉRCOLES

Benigno, Lucinio, Fusca, Maura y Viridiana.

13

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					

14 DE FEBRERO

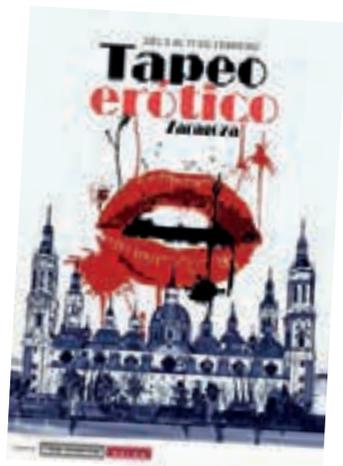
SAN VALENTÍN EN TORNO A LA MESA

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.



RUTA DEL TAPEO ERÓTICO DE ZARAGOZA



Coincidiendo con San Valentín se celebra la octava edición de la Ruta de Tapeo Erótico de Zaragoza. Una veintena de establecimientos de la ciudad sirven tapas especiales maridadas con un vino divertido. Los clientes optan al sorteo de diversos premios.

ASTRONOMÍA Y GASTRONOMÍA EN EL PLANETARIO DE ARAGÓN POR SAN VALENTÍN



El Planetario de Aragón celebra "Una noche bajo las estrellas", actividad creada para celebrar San Valentín en un escenario idílico, con cena romántica, observación a través de los telescopios y proyección de vídeo en la cúpula del Planetario.

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

14

VIERNES

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

15

SÁBADO

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

16

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					



20 DE FEBRERO

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.

CONCURSO DE CAZUELETAS VILLA DE SALLENT

Coincidiendo con la época de nieve, **Formigal, Sallent, Lanuza, Sandiniés y Tramacastilla de Tena** ofrecen el toque gastronómico para finalizar el día de esquí. El Concurso de Cazueletas **Villa de Sallent** es la excusa perfecta para mostrar las bondades de los productos de la zona al gran número de visitantes que recorren el valle en esta época. Por un precio cerra-

do cada establecimiento ofrece una cazueleta acompañada de una bebida.

Un jurado escoge la cazueleta ganadora teniendo en cuenta la elaboración, la presentación, el uso de productos y recetas locales y el voto popular. Las personas que participan en el voto popular entran en el sorteo de un forfait para la estación Aramón Formigal-Panticosa.

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

17

LUNES

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

18

MARTES

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

19

MIÉRCOLES

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

20

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					



LAS BODAS DE ISABEL DE SEGURA

Teruel se tiñe de medieval del 20 al 23 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 pitera, que cuenta con certificado de ca-

lidad. El pan de pitera 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 pitera, que evocan cada una de las escenas de la recreación medieval.

23 DE FEBRERO

CARNAVAL Y GASTRONOMÍA

El carnaval se puede considerar una fiesta entre las fiestas. Jornadas tradicionalmente dedicadas a la diversión y durante las que se da rienda suelta a los excesos, como preparación al comienzo de las restricciones que llegarán con la Cuaresma. La gastronomía de carnaval recorre los rincones de Aragón.

En **Bielsa**, el viernes de carnaval se come el ajoaceite, a base de patata, ajo, aceite y huevos, una especie de puré para el acompañamiento de la carne a la brasa. En **Mirambel** son típicas las conocidas como pelotas de carnaval. Son unas albóndigas hechas con pan rallado, queso, huevo y carne picada. Las pelotas son también protagonistas en **Cantavieja**, aunque se elaboran con pan, tocino y trozos de embutido y se suelen comer con sopa o garbanzos.

Otro exponente culinario del carnaval son los crespillos que nunca faltan en los pueblos del Valle de Tena y en otros como **Castiello de Jaca** y **Biescas**.

Y en **Monreal del Campo** se celebra esta fiesta con longaniza y buñuelos con miel o azúcar.

El sábado de carnaval, en **Laspaués**, celebran una cena popular con disfraces y baile con menú, a base de cordero a la brasa. En la localidad de **Cantavieja**, en el Maestrazgo, es típico este día el cocido.

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

21

VIERNES

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

22

SÁBADO

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

23

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					

26 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. Aunque estas costumbres y reglas religiosas se hayan relajado notablemente con el paso del tiempo, en la actualidad todavía hay gente que mantiene esa costumbre de evitar los alimentos de origen animal 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 ésta, realizar buenos y contundentes guisos en este tiempo todavía de bajas temperaturas.

Aragüés del Puerto lo celebra con migas y carne a la pastora o a la brasa. En **Baio** 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.

LENTEJAS DE ORDESA



Ingredientes

- 400 gramos de lentejas
- 2 puerros
- 100 gramos de champiñones silvestres
- 1 cebolla pequeña
- 1 hueso de jamón
- 2 tomates pequeños
- 200 gramos de morcilla
- Agua
- 1 cucharadita de aguardiente
- 1 vasito de vino
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Poner a remojo las lentejas el día de la víspera. En el mismo día poner a cocer en agua nueva con sal junto con el hueso de jamón. Mientras tanto preparar un sofrito con los puerros, la cebolla, los champiñones, el tomate y la morcilla, todo bien troceado. Una vez las lentejas estén cocidas, agregar al recipiente el sofrito y dejar hervir todo unos diez minutos más. Antes de retirar las lentejas del fuego, añadir el aguardiente o el vino dulce.

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

24

LUNES

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

25

MARTES

Alejandro, Néstor, Fortunato, Porfirio,
Papías y Diodoro.
MIÉRCOLES DE CENIZA.

26

MIÉRCOLES

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

27

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					

GRADAS DE SOASO
ORDESA (HUESCA)

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES


ARAGÓN
TURISMO

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					

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

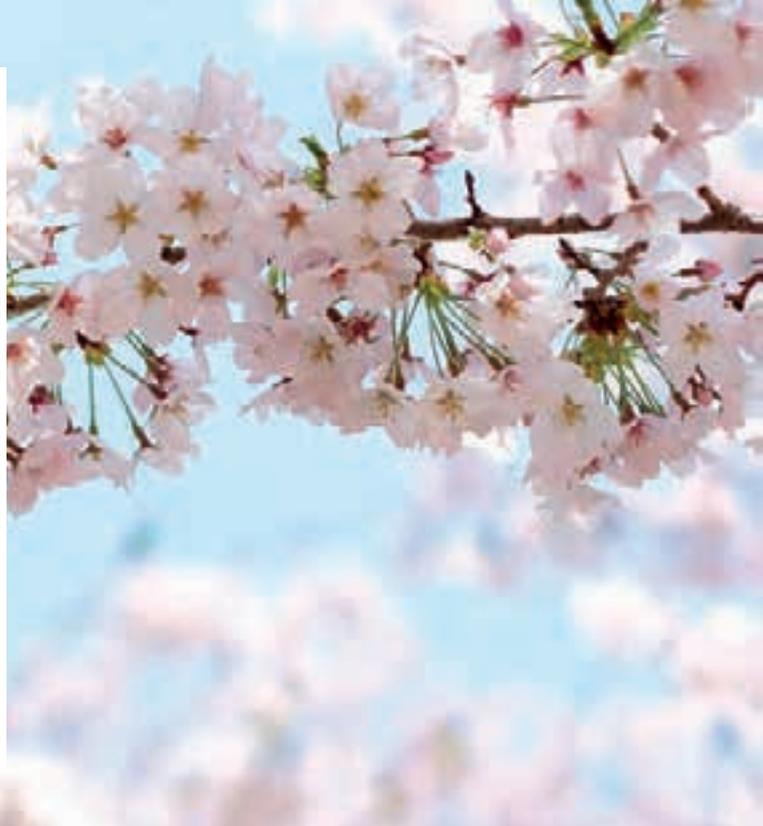
L	M	Mi	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

1 DE MARZO

V 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 de 1.200 personas que participan en la caminata popular con salida y llegada en **Ayerbe** y que desde hace cinco años se organiza precisamente para ver los árboles en flor.

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 Os Andarines d' Aragón.



DE CAZUELITAS POR LA PROVINCIA DE HUESCA

En marzo la provincia de **Huesca** celebra su Certamen de Cazuelitas, que aúna gastronomía y tradición. Está organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y este año alcanza su séptima edición.

De nuevo se volverá a hacer entrega del premio profesional que se lleva a cabo mediante el formato de concurso. Asimismo, está prevista la celebración de charlas divulgativas relacionadas con la gastronomía.

Foto: Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca.

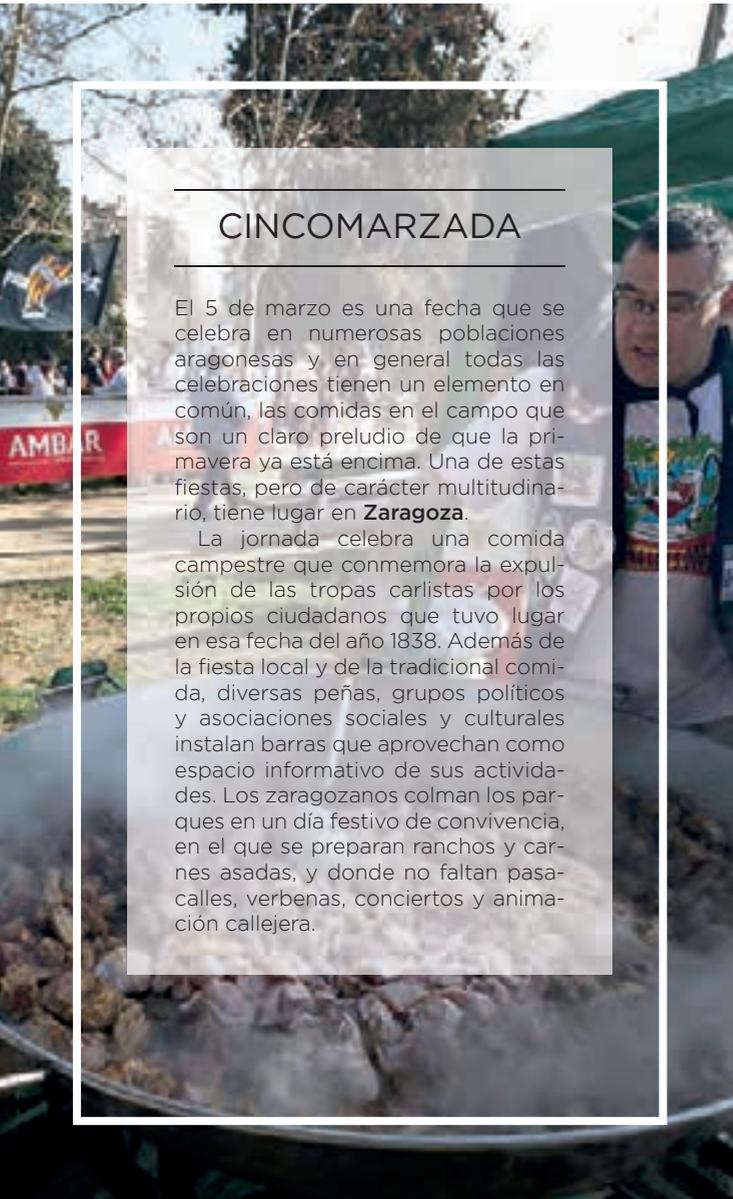
GASTROCALATAYUD

GastroCalatayud es la fiesta de la cocina, la restauración y los vinos de la D.O.P Calatayud. Esta iniciativa está promovida por el Departamento de Turismo y Hostelería del Ayuntamiento de **Calatayud** y cumple su séptima edición.

El Aula Cultural San Benito vuelve a ser el espacio donde se van a concentrar la mayor parte de los actos. Charlas y talleres de cocina, visitas a bodegas bilbilitanas y demostraciones de cocina son algunas de las actividades que se van a desarrollar. Además, en paralelo se celebra el Concurso de Tapas GastroCalatayud.



Foto: Ayuntamiento de Calatayud.



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 prelude 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.

VINO, TRUFA Y JAZZ. OCHO AÑOS DE FUSIÓN EN ESTADILLA

2020 es el noveno año de este festival que aúna enología, gastronomía y música. **Estadilla** promociona durante un fin de semana el territorio y sus productos, al son del jazz.

Está impulsado por varias empresas junto al Ayuntamiento de Estadilla y la asociación Jazz for Kids, que creó la primera escuela de este género para niños existente en la comunidad autónoma con sede en esta localidad del Somontano.

El plato fuerte del festival se desarrolla durante el domingo por la mañana, cuando las tapas elaboradas con trufa negra se acompañan con vino de las bodegas de la DO. Somontano ubicadas en Estadilla.

LA MAGIA DE LA GASTRONOMÍA

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.

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

2

LUNES

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

3

MARTES

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

4

MIÉRCOLES

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

5

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			

8, 9 Y 10 DE MARZO

V MUESTRA GASTRONÓMICA DE LA ALMENDRA

Herrera de los Navarros celebra la cuarta edición de la Muestra Gastronómica de la Almendra. La asociación de Arte y Cultura de la comarca del Campo de Daroca organiza talleres, demostraciones gastronómicas y eventos de diversa índole con este producto característico de la zona. Uno de los actos más importantes es la cata de almendras de todas sus variedades.

7 DE MARZO

SANTO TOMÁS DE AQUINO EN DAROCA

El 7 de marzo se celebra en **Daroca** la festividad de Santo Tomás de Aquino, patrón de la localidad, en la que se conmemora la llegada de los Sagrados Corporales el 7 de marzo de 1239. Esta fecha se convertiría finalmente en la fiesta de Santo Tomás de Aquino, un gran defensor de la Eucaristía. En la época del milagro, Santo Tomás tenía 14 años. Después de su muerte fue nombrado protector del Milagro Eucarístico de Daroca.

La víspera de esta festividad se prepara en el pueblo una gran hoguera y se consumen bocadillos de longaniza asada.

TEMPORADA DE TRUCHAS: UN PESCADO ARRAIGADO EN EL PIRINEO

La trucha es uno de los pescados más arraigados en la cocina popular aragonesa, sobre todo en el Pirineo. A pesar de que en la actualidad las piscifactorías hacen que las encontremos durante todo el año, marzo es su temporada más óptimo. Atención con las piezas de gran tamaño ya que suelen venderse como reo, una especie muy similar al salmón. Una de las más consumidas es la asalmonada. Se suele preparar frita, al horno con ajos, escabechadas o al vino blanco, entre otras formas. Pruebe a hacerlas en papillote (cocinadas dentro de papel) con especias y jugo de limón.

Este pescado tiende a deshacerse con facilidad y eso es un indicativo de su frescura. Para evitar que se rompan cuando las vamos a freír, da buen resultado mojarlas en leche antes de enharinarlas.



Olegario, Víctor, Victorino y Coleta.

6

VIERNES

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

7

SÁBADO

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

8

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					

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			

CONCURSO *FOOD TRUCK*



La Sala Multiusos del Auditorio de Zaragoza acoge la segunda edición del Concurso *Food truck*. Se otorga premio a la mejor tapa y a la mejor imagen de *food truck*. La entrada tiene un coste de 2 euros, niños gratis. El concurso se organiza como complemento a la Feria de Stock Zaragoza Market, por lo que todos los asistentes a la feria podrán acceder al sorteo de una consumición gastronómica y bebida en las *food trucks*.

LA CAZA, BOCADOS SALVAJES

La caza ha dejado su impronta en la cocina aragonesa. Se trata de carnes más secas y olorosas, en general de sabor intenso y de cierta exclusividad porque resulta prácticamente imposible encontrar dos piezas iguales.

Eso sí, en la cocina no admiten términos medios: la caza o se sabe cocinar o se deja. El secreto en el tratamiento de conejos, liebres, faisanes, ciervos, perdices o jabalíes, entre otras especies, está en mantener sus peculiaridades originales, mientras se les resta lo que tienen de bravío.

Los procesos de cocción e incluso de marinado se deben realizar con mucho "tiento" para amortiguar su paladar sin desnaturalizarlo.

PREMIOS HORECA XIX CERTAMEN GASTRONÓMICO DE RESTAURANTES DE ZARAGOZA



En marzo se celebra la XIX edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza - Premios Horeca. Durante esta cita, los establecimientos participantes preparan sus mejores creaciones para deleitar a todos aquellos que se acerquen a probarlos.

Alrededor de 50 establecimientos de la provincia de Zaragoza compiten en este clásico del calendario gastronómico de la comunidad. El certamen ofrece la oportunidad única de probar las mejores especialidades de cada local en unos menús de precio cerrado y disfrutando del mejor servicio. La Asociación de Restaurantes de Zaragoza (Horeca) impulsa un año más este evento con el objetivo de dinamizar el sector y ofrecer un aliciente al consumidor para que salga a comer o cenar. Además, es un escaparate inmejorable para que los hosteleros reflejen su buen hacer diario y lo pongan en valor.

Los mejores establecimientos recogen posteriormente sus galardones en la Gala de los Premios Horeca. Además, tres recetas de cada restaurante se presentan en una publicación especial y cuidada que se reparte en establecimientos y oficinas de turismo.

Francisca Romana, Paciano, Gregorio,
Dagoberto y Alvera.

9

LUNES

Macario, Cipriano, Cándido, Cayo, Meli-
tón, Codrato, Dionisio, Simplicio, Atalo.

10

MARTES

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

11

MIÉRCOLES

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

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			



Foto: Asociación Profesional de Empresarios de Caspe (APEC)

LOS VIERNES DE TARDEO EN CASPE

Durante el mes de marzo la Asociación Profesional de Empresarios de Caspe y Comarca impulsa por tercer año consecutivo el Tardeo. Durante los viernes de este mes de 19 a 21,30 horas los establecimientos caspolinos invitan a una tapa al tomar una consumición. Se busca así incentivar la actividad hostelera de la zona y mostrar la gastronomía en forma de originales elaboraciones.

DE TAPAS POR EL ALTO GÁLLEGO



Durante el mes de marzo se celebra la décima edición del Concurso de Tapas por el Alto Gállego. Bajo el título “Vámonos de tapas por el Alto Gállego”, desde la Asociación de Empresarios Pirineo Alto Gállego se anima a disfrutar de la gastronomía de la zona. En 2018, por primer año, los establecimientos elaboraron tapas infantiles con el fin de despertar el interés por la gastronomía en los más pequeños.

Participan establecimientos de **Sabiñánigo, Latas, Gavín, Senegüé-Sorripas, Escuer, Biescas, Panticosa, Tramacastilla de Tena, Sallent de Gállego y Formigal** ofreciendo más de un centenar de tapas. Se otorgan premios a la mejor tapa y a la segunda, a la creatividad, a la elaborada con productos del Alto Aragón y a la más popular. El jurado profesional valora el sabor, la presentación y el servicio y los premios se dan a conocer una vez que finaliza el concurso.

LOS TRUCOS DEL BACALAO



Uno de los procesos que más sustos suele dar en cocina es el desalado del bacalao. Pero antes de pasar por esta fase, hay que tomar otras precauciones. La primera de ellas es que no debe estar demasiado húmedo y con un color blanco manchado con algún toque amarillento, nunca rosado ya que este aspecto indica principios de descomposición. No debe tener una excesiva carga de sal ya que estaríamos pagando ésta a precio de bacalao. La mejor forma de conservarlo en el domicilio es en el frigorífico dentro de un recipiente (o bolsa en su defecto) cerrado. A la hora de desalarlo, el bacalao debe permanecer un tiempo de entre 24 y 48 horas, según el grosor. Si por el contrario se va a utilizar desmigado, bastará con ponerlo al grifo durante unos minutos una vez hecho migas. Después de haberlo mojado es imprescindible quitarle las escamas. Cuando proceda a trocearlo, continúe de nuevo con el desalado.

A partir de este momento, y en cualquier época del año, comience a combinarlo con infinidad de ingredientes como verduras, frutos secos y legumbres, entre otros

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

13

VIERNES

Matilde, Afrodisio, Eutiquio y Florentina.

14

SÁBADO

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

15

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					

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			

FERIA DE CAZA Y PESCA DE LOS MONEGROS

19 DE MARZO

GASTRONOMÍA POR SAN JOSÉ

La gastronomía es protagonista en el día del padre. En muchas localidades se consumen las virtutas 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 patatadas. Y **Uncastillo** se decanta en esta festividad por la tortilla de San José que elaboran a base de chorizo, longaniza y tocino.



El recinto ferial de **Sariñena** acoge 65 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 rehalas 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.

LAS FRESAS ANUNCIAN LA PRIMAVERA



Deliciosas, fragantes y jugosas, todo un lujo para el paladar, con su aparición en el mercado las primeras fresas evidencian la inminente llegada de la primavera. Originarias de los Alpes, las fresas fueron descubiertas por los romanos, para quienes eran un alimento privilegiado y exclusivo de la clase noble.

Actualmente, su cultivo se encuentra extendido por muchos países, siendo España uno de los primeros productores mundiales de fresas. Existen más de 600 variedades de fresas, para su comercialización se dividen en dos grandes grupos: las de fruto grande o fresones, y las de fruto pequeño o fresas propiamente dichas.

Además de por su intenso aroma y su delicioso sabor, la fresa destaca por el puñado de propiedades beneficiosas que tiene para

nuestra salud y por su apetitoso tinte rojo. La vitamina C, la vitamina E y el betacaroteno -los tres antioxidantes por excelencia- se encuentran en su interior. Es purificante, ayuda a eliminar toxinas y su aporte calórico es mínimo. Además aporta minerales fundamentales como el calcio, yodo, fósforo, magnesio, hierro y potasio.

La campaña empieza a finales de febrero y se prolonga hasta mayo, aunque es en los meses de abril y mayo cuando las fresas son más sabrosas y dulces. La fresa es la reina indiscutible de la repostería. Con azúcar, nata o bañadas en chocolate, con zumo de naranja, en tartas, helados, mousses, mermeladas, bizcochos y gelatinas. Los italianos, por ejemplo, la usan mucho en ensaladas.

Un consejo: es recomendable lavar las fresas con vino blanco, mejor que con agua, porque así conservan intactos su aroma y sabor.

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

16

LUNES

Patricio, José de Arimatea y Gertrudis de Brabante.

17

MARTES

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

18

MIÉRCOLES

José, Apolonio, Landoaldo, Amancio y Quinto.

FIESTA EN: Azuara, Cubel, Paniza, Salvatierra de Esca, Casbas, Bello y Cella.

19

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			

22 DE MARZO

DOMINGO DE LOS PASTELES EN TABUENCA

El tercer domingo de Cuaresma, **Tabuena**, 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 22 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.

LA FIESTA DEL CRESPILO

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 participación 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 olivares 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”.

CRESPILOS DE BORRAJA

Ingredientes:

- 800 gramos de hojas tiernas de borraja
- 300 gramos de azúcar
- 2 huevos
- Leche
- 300 gramos de harina
- Aceite de oliva

Preparación:

Preparar una pasta muy ligera con la harina, las dos terceras partes del azúcar, los huevos batidos y un poco de leche. Limpiar y trocear bien las hojas más tiernas del cogollo de la borraja y rebozarlas con la pas-

ta ligera que se ha elaborado anteriormente.

Freírlas en aceite muy caliente y, cuando estén doradas se retiran, ponerlas a escurrir y finalmente echarles por encima un poco de azúcar.



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

20

VIERNES

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

21

SÁBADO

Bienvenido, Lea, Deogracias, Octaviano y Calínica.

22

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					

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			

CERTAMEN GASTRONÓMICO JUAN ALTAMIRAS

La **Almunia de Doña Godina** recupera la figura de este fraile nacido en la localidad en 1709 que revolucionó la cocina con la publicación en 1745 de su libro "Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica". A lo largo de los tres días de certamen se desarrollan diversos actos como charlas y talleres.

La historiadora inglesa Vicky Hayward publicó en 2017 el libro "Nuevo arte de cocina española", en el que indaga en la figura de este fraile franciscano aragonés, a quien considera "el Ferran Adrià de las cocinas populares del XVIII" y trae al presente con la ayuda de cocineros que interpretan sus recetas en clave actual, como las estrellas Michelin Kiko Moya (L'Escaleta, Alicante) o Diego Gallegos (Sollo, Málaga).

Foto: Ayuntamiento de la Almunia de Doña Godina / Tintaura.

LAS 4 ESTACIONES DE LA GARNACHA CATA DE PRIMAVERA

Vuelven las catas estacionales de los vinos de Campo de Borja en el Monasterio de Veruela. Como en ediciones anteriores, la actividad se iniciará con una visita guiada al Monasterio de Veruela, sede de la DO Campo de Borja tras la que se celebrará una cata amenizada con música.

23 AL 26 DE MARZO

HECHO EN LOS PIRINEOS

Los mercados agroalimentarios constituyeron en su origen la base del comercio local y el punto de encuentro entre poblaciones de la misma zona. "Hecho en los Pirineos" es una oportunidad para conocer y dejarse sorprender por la gran variedad de productos que ofrece la gastronomía pirenaica, y disfrutar de la calidad y el sabor de sus quesos, panes, galletas, embutidos, mieles, mermeladas, trufas, vinos, cervezas artesanales... que se pueden descubrir en los 9 mercados propuestos.

Dentro de esta acción se enmarca el III Congreso del Producto y la Gastronomía de los Pirineos, en el que participan más de 350 congresistas.

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

23

LUNES

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

24

MARTES

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

MIÉRCOLES

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

26

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			

CONEJO ESCABECHADO

Ingredientes:

(para cuatro personas)

- 1 conejo
- ½ litro de vinagre
- 1 litro de agua
- ½ litro de aceite de oliva virgen extra
- 500 gramos de olivas negras
- 1 cebolla
- 4 pepinillos
- 1 pimiento morrón
- 2 ramas de tomillo
- 2 ramas de hinojo
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- Sal

Preparación:

Trocear y sazonar el conejo para seguidamente colocarlo en una cazuela. En este mismo recipiente poner todos los ingredientes que aparecen referenciados, teniendo en cuenta que la cebolla debe estar troceada, los pimientos a tiras y los pepinillos cortados a rodajas. Poner todo el conjunto al fuego y dejarlo cocer durante una hora aproximadamente. Transcurrido ese tiempo el plato estará listo pero hay que retirar las ramitas de las hierbas aromáticas antes de servirlo en la mesa.



DRESS IN TAPAS

Acompañando a la Aragón Fashion Week locales de **Zaragoza** y provincia ofrecerán bocados en miniatura realizados, al menos, con un 80% de producto aragonés e inspirados en el mundo de la moda y sus grandes creadores.



CALANDA, BAJO ARAGÓN
SEMANA SANTA 2020
TERUEL

Fotografía: Z Photo

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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

9 de abril Jueves Santo/10 de abril Viernes Santo

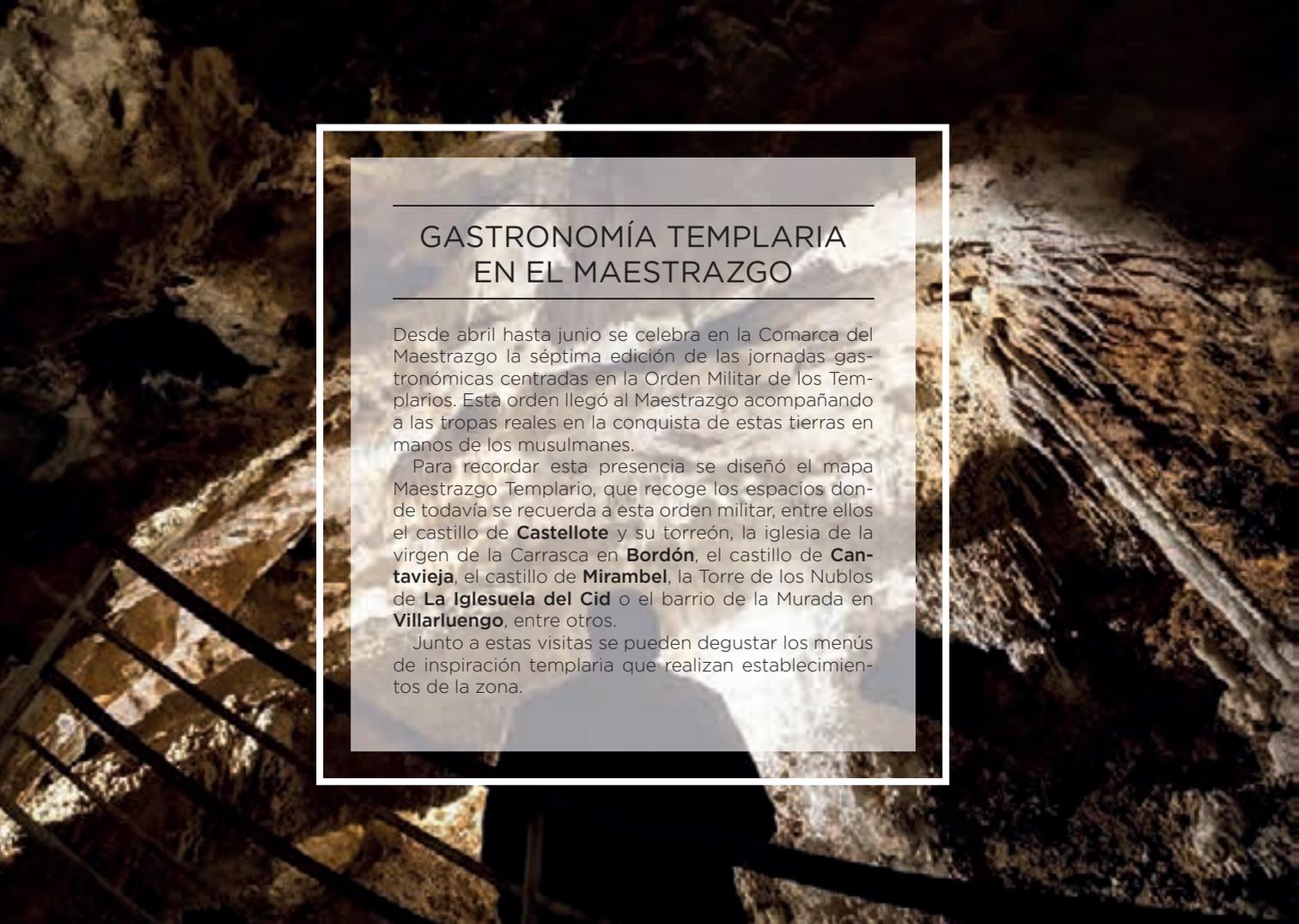
23 de abril Día de Aragón

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	



GASTRONOMÍA TEMPLARIA EN EL MAESTRAZGO

Desde abril hasta junio se celebra en la Comarca del Maestrazgo la séptima edición de las jornadas gastronómicas centradas en la Orden Militar de los Templarios. Esta orden llegó al Maestrazgo acompañando a las tropas reales en la conquista de estas tierras en manos de los musulmanes.

Para recordar esta presencia se diseñó el mapa Maestrazgo Templario, que recoge los espacios donde todavía se recuerda a esta orden militar, entre ellos el castillo de **Castellote** y su torreón, la iglesia de la virgen de la Carrasca en **Bordón**, el castillo de **Cantavieja**, el castillo de **Mirambel**, la Torre de los Nublos de **La Iglesuela del Cid** o el barrio de la Murada en **Villarluengo**, entre otros.

Junto a estas visitas se pueden degustar los menús de inspiración templaria que realizan establecimientos de la zona.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL IES MATARRAÑA

Regresan las Jornadas Gastronómicas en el IES Matarraña, que se organizan en colaboración con la comarca y la Asociación de Empresarios del Matarraña.

En ellas participan alumnos, empresarios y hosteleros, y durante el tiempo en que se

celebran hay charlas sobre productos y demostraciones de cocina por parte de los empresarios hosteleros.

Además, algunos establecimientos de la comarca elaboran platos con los productos más destacados.

Juan Clímaco, Quirino, Clinio y Régulo.

30

LUNES

Benjamín, Amadeo, Amós y Balbina.

31

MARTES

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

1

MIÉRCOLES

Francisco de Paula, Nicecio, Apiano y María Egipcíaca.

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

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

FERIA DE CAZA, PESCA Y TURISMO EN ILLUECA Y CALATAYUD

La localidad de **Illueca** celebra la Feria de Caza, Pesca y Turismo, que alternativamente se organiza en Illueca y Calatayud. Más de 50 expositores ofrecen todo tipo de productos y servicios relacionados con la caza y la pesca. Se muestra el material más novedoso para perros, como jaulas, remolques, collares o piensos, mientras que los cazadores y pescadores disfrutan de distintos espacios dedicados a armerías y tiendas de pesca, alimentación y artesanía, venta de ropa y complementos, guarnicionerías, cuchillerías, taxidermia y arte de caza y pesca. También se cuenta con espacios exteriores para exposiciones y actividades paralelas.



Foto: Ayuntamiento de Illueca

TRUCHAS CON ALMENDRAS

Ingredientes:

- 6 truchas de ración muy frescas
- 100 gramos de almendras fileteadas
- 1 decalitro de aceite de oliva
- ¼ de litro de nata líquida
- Zumo del limón
- Harina
- Sal
- Pimienta blanca molida

Preparación:

Limpiar las truchas muy bien, secar por dentro y por fuera y quitar la espina. Seguidamente sazonar con sal y una pizca de pimienta. Pasar las truchas ligeramente por harina y a continuación poner a freír en la sartén con aceite durante 3 ó 4 minutos por cada lado. Una vez se hayan freído, escurrir mucho y reservar templadas. En el mismo aceite poner las almendras a dorar y cuando estén listas reservar sobre un papel absorbente. Desgrasar la sartén con el zumo de los limones y con la nata líquida. Mantener la salsa durante unos minutos a fuego lento.

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

3

VIERNES

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

4

SÁBADO

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

5

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

SEMANA SANTA

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.

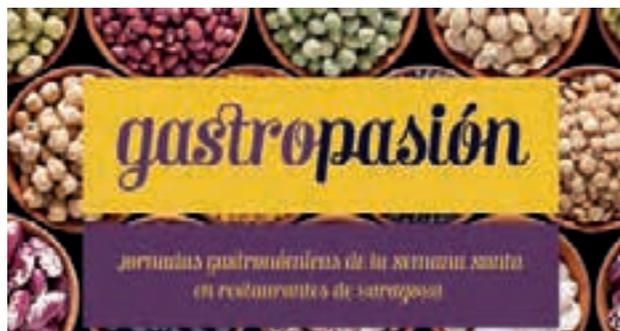
Los establecimientos de la Ruta del Vino Somontano ofrecen cada uno dos tapas, el precio de tapa + vino (o agua) es de 3€ y la segunda tapa 1,50€ para poder recorrer Barbastro degustando los sabores de la Semana Santa. Además para estos mismos días los Restaurantes de la Ruta del Vino Somontano ofrecen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



Foto: Luís J. Vellilla.

GASTRO-PASIÓN. JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SEMANA SANTA EN LOS RESTAURANTES DE ZARAGOZA

La gastronomía típica de Cuaresma inunda los restaurantes de **Zaragoza** del 4 al 12 de abril con la IX edición de las jornadas gastronómicas de la Semana Santa de Zaragoza, más conocidas como GastroPasión, que organizan Horeca y el Ayuntamiento de Zaragoza. Los establecimientos participantes ofrecen menús degustación con varios precios cerrados. En ellos se mezcla la tradición y la cocina de vanguardia. De esta forma, estas jornadas se suman a los actos de la Semana Santa zaragozana como un complemento perfecto para



una época en la que no existía la variedad de alimentos actual, las familias se esmeraban por ofrecer una dieta variada con pocos ingredientes.

unir devoción y gastronomía.

Potajes, cocidos y guisos, congrio y bacalao, torrijas y buñuelos, arroz con leche... Y es que tradicionalmente la Cuaresma marcaba profundamente a la sociedad y durante las semanas en que terminaba el invierno cambiaban los olores que impregnaban los viejos hogares de leña. Proscritas las carnes, en

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

6

LUNES

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

7

MARTES

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

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.

8

MIÉRCOLES

Casilda, Hugo, Acacio, Prócoro, Hilario,
Demetrio, María Cleofé y Waldetrudis.
FIESTA EN ARAGÓN: JUEVES SANTO

9

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

LAS MONAS DE PASCUA INUNDAN LOS ESCAPARATES

La Semana Santa se acerca y son muchos los escaparates de pastelerías y confiterías que exhiben auténticos monumentos elaborados con chocolate. Se trata de las tradicionales Monas de Pascua, deliciosas esculturas que atraen las miradas de todo el mundo.

La tradición marca que la “mona” la regala el padrino a su ahijado hasta que este celebre la primera comunión. Una costumbre muy antigua ya que aparece en documentos del siglo XV, aunque su primitiva elaboración era

diferente a la actual. Antiguamente la “mona” era una torta de pan circular, pero también podía tener formas (un cordero, una gallina, una luna, un barco). Posteriormente se pasó a la masa abizcochada y los huevos duros, símbolo de fertilidad en el mundo pagano. Más tarde se añadiría el chocolate que llegó a Europa procedente de América. A finales del siglo XIX fue cuando apareció en Francia la costumbre de hacer piezas de chocolate en forma de huevo.

FERIA DEL VINO Y MEDIEVAL EN CRETAS

En abril los vinos de la Tierra del Bajo Aragón tienen un destacado escaparate promocional en la Feria del Vino de **Cretas**, único certamen monográfico del vino de la provincia de Teruel que alcanza su XX edición. La exposición comercial se completa con un 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.



Foto: Ayuntamiento de Cretas.

RUTAS DE TAPAS ‘GASTROCOFRADES’

Cada vez son más las localidades aragonesas que se apuntan a vivir la Semana Santa con un sentido gastronómico. Es lo que sucede en **Teruel** con la Ruta de la Tapa ‘Gastro-

cofrade’. **Calatayud**, de la mano del Ayuntamiento y de la Asociación de Cafés y Bares, también organiza esta cita que cuenta con una gran participación de bares y restaurantes.

IV CONCURSO DE MIGAS EN PURUJOSA

La localidad de **Purujosa** celebra en torno a Semana Santa el IV Concurso de Migas, que el año

pasado registró una gran participación de vecinos del pueblo y de localidades de los alrededores.

Ezequiel, Africano, Terencio, Pompeyo y Dimas.
FIESTA EN ARAGÓN: VIERNES SANTO

10

VIERNES

Estanislao, Isaac, Antipas y Felipe.

11

SÁBADO

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

12

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

14 DE ABRIL

SERMÓN DE LAS TORTILLAS EN TERUEL



La ciudad de **Teruel** celebra el Martes de Pascua con el Sermón de las Tortillas. Familiares y cuadrillas parten a primera hora de la mañana al campo para disfrutar de una jornada campestre en la que las tortillas, ensaladas, jamón, carnes a la brasa e incluso paellas, suelen ser los menús habituales. El postre es en todos los casos la rosca de Pascua, una torta de azúcar con anisetes y huevo cocido dentro. Se trata de una masa dormida que tarda casi 24 horas en fermentar y a la que luego hay que darle y ponerle huevo cocido, dejarla de nuevo fermentar, cocerla y decorarla. El origen del Sermón de las Tortillas se remonta a la Edad Media cuando tras la elección de los miembros del Concejo, el Martes de Pascua, los turolenses disfrutaban de una merienda en el campo en el entorno de la ermita de la Villa Vieja. Lo de las tortillas se añadió en el siglo XIX porque era el alimento protagonista de la jornada. Con ocasión de esta fiesta se empezaba a consumir la conserva del cerdo sacrificado durante el invierno y también las rosca de bizcocho con huevo duro, longaniza y tortilla.

IX CERTAMEN DE LA TAPA Y EL VINO EN CARIÑENA

Cariñena aúna las bondades de sus productos con las de los mejores caldos de la Denominación de Origen Protegida Cariñena en el IX Certamen de la tapa y el vino de Cariñena. Durante el fin de semana, en horario de 12 a 16 horas y de 19,30 a 23,30 horas los establecimientos participantes ofrecen pequeños bocados a un precio cerrado. La tapa ganadora se podrá degustar el siguiente fin de semana en el restaurante que la elabora.

Gracias a la amplitud de horarios de autobuses y trenes, los turistas procedentes de otras zonas pueden acceder de forma cómoda con el fin de poder disfrutar de las jornadas al 100%.

13 DE ABRIL

LUNES DE PASCUA

El Lunes de Pascua se celebra en la comarca del Campo de Cariñena la romería del Santuario de la Virgen de Lagunas, una festividad que organizan las localidades de **Cariñena, Longares y Alfamén**, y que pone fin a los actos de Semana Santa. Una vez en el santuario, a los actos religiosos y las atracciones que se instalan en el recinto, se suman las carpas habilitadas para la ocasión en las que todos los asistentes a la romería comen y beben en armonía. También son habituales las comidas en el campo en grupos de familiares y amigos que disfrutan de toda la jornada en el lugar hasta que, tras el baile, el Santo Cristo de Santiago retorna de nuevo en procesión hasta Cariñena donde es recibido en la calle Mayor por la imagen de la Virgen del Rosario.

La población de **Mediana de Aragón** también celebra en esta jornada la romería a la ermita de Santa María Magdalena donde es costumbre que el párroco bendiga el manantial existente en el lugar para que no se seque durante los meses de calor venideros. El sacerdote también bendice los panes que el ayuntamiento del municipio reparte entre todas las personas que participan de esta cita tradicional y, tras la comida al aire libre en grupos, el consistorio vuelve a convidar a los asistentes en la sobremesa con café y pastas.

En **Castejón de Monegros** se prepara la 'cesteta', que consiste en un bollo anisado, con un huevo duro en el medio, que tan solo se prepara con motivo de esta festividad. Por otra parte, en la localidad de **Sena** se organiza el Lunes de Pascua una comida campestre.

Hermenegildo, Martín I, Urso, Carpo,
Papilo, Agatodoro y Agatónica.

FIESTA EN: Huerto.

13

LUNES

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

FIESTA EN: Teruel. Martes de Pascua.
La Cañada de Vérich, Bronchales, La
Codoñera, La Ginebrosa, Fuentespalda,
Monroyo, Torrevelilla, Belmonte de San
José e Híjar.

14

MARTES

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

15

MIÉRCOLES

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.

FIESTA EN: El Tormillo, Esteruel.

16

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

XVII FERIA DEL VINO RIBERA DEL GÁLLEGO-CINCO VILLAS

Santa Eulalia de Gállego acoge una nueva edición de la Feria del vino Ribera del Gállego-Cinco Villas, que aspira a convertirse en un evento de interés local, comarcal y regional sobre los vinos de la tierra de Aragón. Congrega a un buen número de pequeñas bodegas locales, concurso de vino artesano, para agricultores que hacen su propio vino de modo tradicional y combinaciones con alimentación y maridajes. En este evento se da a conocer el trabajo de las distintas bodegas de la zona, entre ellas las de **Ayerbe, Almu-dévar, Santa Eulalia, Villanueva de Gállego** y **Lupiñén**.



LA ENERGÍA DE LOS FRUTOS SECOS

Los frutos secos son ricos en grasas insaturadas, en fibra y en antioxidantes (vitamina E, magnesio y cobre). Sus proteínas tienen una composición especial, mucho más abundante en el aminoácido arginina, que ejerce una acción beneficiosa a nivel de las arterias, facilitando los mecanismos de relajación y dilatación y evitando una mayor tendencia a la trombosis.

Las nueces representan el prototipo de fruto seco por su composición idónea; detrás estarían las almendras y

avellanas, y en último lugar quedarían las pipas de girasol, cacahuetes, anacardos o piñones por su alto contenido en grasa poliinsaturada.

Un consejo en referencia a las nueces: si quiere saber si poseen o no gusanos, échelas en agua hirviendo. Las que suban a la superficie están malas y las que se quedan en el fondo del recipiente son comestibles. Para conservarlas más tiempo déjelas secar enterrándolas con su cáscara en el jardín hasta que decida consumirlas.



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

17

VIERNES

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

18

SÁBADO

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

19

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

20 DE ABRIL

ROMERÍA DE LA VIRGEN DE ARCOS

El segundo lunes después del Domingo de Pascua, **Albalate del Arzobispo** celebra el Lunes de Quasimodo con una romería al Santuario de la Virgen de Arcos, patrona del pueblo. Es costumbre el reparto de pan y judías bendecidos.

23 DE ABRIL

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.

CURIOSIDADES

Coincidiendo con San Jorge, las numerosas bodegas y peñas gastronómicas de **Tarazona**, abren sus puertas para que los socios y simpatizantes de otras bodegas de la ciudad puedan conocer estos lugares ligados a la gastronomía turiasonense.



LA CULECA

La "culeca" es una torta con forma de mujer que armada en torno a una caña y con dos huevos en su interior, se consume el día de San Jorge en **Borja**. Es una de las tradiciones más arraigadas, aunque ha ido cambiando la forma en la que se come e, incluso, el propio diseño de la misma.

En los establecimientos en los que puede ser adquirida, la presentan recubierta de azúcar o de anises, aunque originalmente su recubrimiento exterior era blanco, ya que eran impregnadas con una mezcla de clara de huevo y azúcar, secada al calor del horno.

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

20

LUNES

Anselmo de Canterbury, Abdécalas,
Isacio y Silvio.
FIESTA EN: Tauste y Tierz

21

MARTES

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

22

MIÉRCOLES

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

23

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

FERIA DEL OLIVO Y EL ACEITE EN CALACEITE

Calaceite acoge una nueva edición de la Feria del Olivo y del Aceite. Esta feria de carácter tradicional está especializada en uno de los productos con más relevancia económica y de calidad en la comarca del Matarraña, como es el aceite

de oliva. Este producto es el protagonista de un evento que reúne, como expositores, a las almazaras y cooperativas de la zona. La feria supone una estupenda oportunidad para adquirir el oro líquido y otros productos relacionados.



XII JORNADAS MICOLÓGICAS DE SAN MARTÍN DE LA VIRGEN DEL MONCAYO



Las XII Jornadas Micológicas de **San Martín de la Virgen de Moncayo** se celebran con un amplio programa de actividades que combinan la naturaleza, la gastronomía y la música.

Durante las jornadas se espera superar la cifra de 180 especies recogidas en ediciones pasa-

das. Entre los actos programados hay salidas al campo para recoger hongos, tanto para niños como para mayores, degustación gratuita de platos micológicos elaborados por los restaurantes de San Martín y catas de vino del Campo de Borja.

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

24

VIERNES

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

25

SÁBADO

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

26

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

MALOS HÁBITOS AL DESCONGELAR

La mayor parte de los consumidores descongela los alimentos de forma inadecuada sin saber, o sin tener en cuenta, que los malos hábitos de conservación de los alimentos frescos van en detrimento de su calidad.

Las dudas empiezan durante el propio proceso de descongelación. Se tiende a descongelar los alimentos a temperatura ambiente, es decir, fuera del frigorífico, cuando lo recomendado por los expertos es que el proceso de descongelación sea en el propio frigorífico.

Además, la tendencia habitual es dejar los alimentos cocinados toda la noche a temperatura ambiente antes de colocarlos en el frigorífico

para su conservación, cuando lo recomendable es que no superen las dos horas fuera de la cámara.

Según estudios realizados, sólo el 19% de las familias sabe identificar la temperatura adecuada para conservar los productos, fijada entre cero y cinco grados centígrados y menos de la mitad de las familias utiliza bolsas térmicas para conservar los alimentos que requieren refrigeración o congelación durante el trayecto del establecimiento al hogar, un mal hábito que rompe la cadena de frío.

Una vez en el hogar, la mayoría congela de manera habitual los alimentos frescos.



TERNASCO AL HORNO CON ALCACHOFAS Y TRIGUEROS

Ingredientes:

- | | | |
|--|---------------------|-------------------|
| - 1 pierna de ternasco | - 2 cebollas | - Vino blanco |
| - 300 gramos de alcachofas | - 3 dientes de ajo | - Laurel |
| - 2 manojos de espárragos
trigueros | - 2 pimientos rojos | - Aceite de oliva |
| | - 4 tomates maduros | - Sal |

Preparación:

Trocear la pierna de ternasco, echar la sal y poner a asar en el horno. Hacer un sofrito con la cebolla, el ajo, el tomate y el laurel. Pasarlo todo por la batidora

y añadir entonces el ternasco con los espárragos y las alcachofas, un poco de vino blanco y dejar hervir unos 20 minutos.

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

27

LUNES

Prudencio, Pedro Chanel, Luis María Grignon de Montfort, Vidal, Cirino, Valeria y Teodora.
FIESTA EN: Quicena

28

MARTES

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

29

MIÉRCOLES

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

30

JUEVES

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

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

«LOS SITIOS»
PLAZA DE LOS SITIOS
ZARAGOZA

Fotografía: Arturo J. González

Arturo J. González
PHOTOGRAPHY

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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					

1 DE MAYO

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 EN BARBASTRO

La Asociación de Hortelanos Tradicionales y Amigos de la Huerta del Alto Aragón celebra la Fiesta del Plantero el 1 de mayo, en la que se reparten miles de plantas de tomate rosa entre los que quieran plantar tan codiciada hortaliza. El Tomate Rosa de Barbastro se ha convertido en un producto gourmet muy apreciado que cuenta con una marca registrada genéticamente por el Gobierno de Aragón.

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.

MERCADO Y DEGUSTACIÓN DE CONEJO ESCABECHADO DE CASTEJÓN DE VALDEJASA

El primer sábado de mayo la localidad zaragozana de **Castejón de Valdejasa** celebra una nueva edición de la Fiesta del Conejo Escabechado, en la que se invita a vecinos y turistas a degustar recetas tradicionales e innovadoras.

2 Y 3 DE MAYO

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.



Foto: Ayuntamiento de Valderrobres

3 DE MAYO

FERIA AGROALIMENTARIA DEL PIRINEO

Coincidiendo con la Feria de Mayo (primer domingo de mayo y que no sea el día 1), la Plaza Mayor de **Graus** sirve de escenario para celebrar la Feria Agroalimentaria. Se trata de un certamen especializado que sirve de escaparate de la producción de la industria ribagorzana de los derivados agrícolas y ganaderos.

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

FIESTA EN: Aragón. Día del Trabajo.

También es fiesta en Sediles y Valdehorna.

1

VIERNES

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

2

SÁBADO

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

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

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					

EN MAYO, LA FERIA DE PRIMAVERA DE BIESCAS



La Feria de Primavera de **Biescas** es única en su sector en Aragón y pretende convertirse, siguiendo los pasos de su hermana mayor, la Feria de Otoño, en un referente en este tipo de certámenes a nivel nacional e, incluso, internacional.

Miles de personas pasan cada año por el recinto ferial de Biescas para conocer las últimas novedades en el ámbito de la jardinería, la floricultura y la horticultura a través de una feria dedicada a estos sectores. Entre los expositores, maquinaria agrícola, viveros y comercios relacionados, como los dedicados a las flores y plantas. También hay cabida para los productos artesanales, gastronómicos y naturales.

Certámenes como el de la miel, para destacar el mejor producto de Aragón, y conferencias dan vida al corazón de la feria cada año, además de exposiciones y propuestas gastronómicas. Igualmente, hay tiempo para exhibiciones y catas, sin olvidar los talleres abiertos al público.

SEMANA DE LA GARNACHA DE ZARAGOZA

A lo largo del mes de mayo, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja celebra la tradicional Semana de la Garnacha de Zaragoza. Durante esta semana, numerosos restaurantes de **Zaragoza** y provincia ofrecen a sus clientes un menú especial, maridado con **vinos de Campo de Borja** y con platos elaborados con la variedad garnacha, que está triunfando en todo el mundo.

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 Viñedo participan los doce pueblos del **Abadiado 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 **Novalés**. **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 Jaraba, 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.



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

LUNES

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

FIESTA EN: Velilla de Jiloca. En La Pue-
bla 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

MARTES

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

6

MIÉRCOLES

Augusto, Juvenal, Cuadrado,
Eovaldo, Flavio, Eufrosina, Gisela y Flavia
Domitila.

FIESTA EN: Mirambel, Tronchón y Litago.

7

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

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					

9 DE MAYO

CELEBRACIONES POR SAN GREGORIO

En Aragón son varias las localidades que celebran la festividad de San Gregorio con romerías. Es el caso de la que organizan los vecinos de **Olvena** con el reparto de pan y vino. En **Blecua** tiene lu-

gar una misa en la ermita y, a su conclusión, los asistentes degustan magdalenas y vino. Las localidades de **Aniés** e **Ibdes** también celebran romerías en honor a San Gregorio.

En **Zaragoza**, la ermita del santo se encuentra en el campo de maniobras del mismo nombre. Hasta allí van en peregrinaje muchos zaragozanos el 9 de mayo y luego participan en una comida popular.

HOMENAJE A GUILLEM DE MONT-RODÓ

Monzón celebra un año más la fiesta medieval "Homenaje a Guillem de Mont-Rodón", en la que se recuerda la figura de este maestre templario que hace 800 años acogió al 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 unas decenas puestos de venta repartidos por la plaza Mayor y calles adyacentes y estará animado por pasacalles, cuentacuentos, talleres, exhibiciones música y otras muchas actividades.

GUAYENTE A LA CARTA EN FEMENINO

Un año más, la Escuela de Hostelería de **Guayente** rinde homenaje a las mujeres con la celebración de Guayente a la Carta en Femenino. Las jornadas tienen como protagonistas a conocidas cocineras nacionales, que junto a profesionales locales, participan en talleres-degustación donde se pone en valor la figura de la mujer en la cocina y los productos de la tierra.

10 DE MAYO



Foto: Ayuntamiento de Biel.

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.

TAPAS Y DANZA EN VILLANUEVA DE GÁLLEGO

Villanueva de Gállego celebra una nueva edición de "Tapas y danza". Consiste en un recorrido con espectáculos de danza de corta duración a la puerta de los bares que concursan en un concurso de tapas. En cada uno de los establecimientos se degusta la tapa diseñada para la ocasión.

Víctor, Nuestra Señora de los Desemparados, Nuestra Señora del Toro, Bonifacio IV y Acacio.

FIESTA EN: Encinacorba, Ildes, Lécera, Mianos, Murero, Purojosa, Tauste, Chodes, Castiliscar y Pradilla de Ebro.

8

VIERNES

Gregorio, Nicolás Albergato, Geroncio, Hermas, Casilda y Catalina de Bolonia.

FIESTA EN: Eria, Botorríta, 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

SÁBADO

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, Valmadrid, Terrer, Valpalmas, Valtorres, Navardún, Blecua, Callén, Montmesa, Ontiñena, Sopeira y Berbegal.

10

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

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					

13 DE MAYO

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.

VALGA, LA CITA FERIAL DE ÉPILA

La Feria Agrícola, Comercial y Ganadera de Valdejalón (VALGA) se celebra en **Épila** con el objetivo de dar a conocer la producción agrícola, comercial y ganadera de Valdejalón. Esta cita busca ser un escaparate del sector agrícola y ganadero, que sirva para dar impulso a la comercialización y producción de calidad y que una a las distintas asociaciones y organizaciones sectoriales del campo

FERIA MUDÉJAR DE UTEBO



Utebo celebra la novena edición de su Feria Mudéjar, evento ambientado en el año 1544, en el que finalizó la construcción de su emblemática Torre Mudéjar. El Casco Histórico se convierte en un hervidero de actividad gracias a un mercado de artesanía y alimentación que aglutina decenas de actividades: talleres participativos, visitas guiadas a la Torre Mudéjar y el conjunto monumental, exposiciones, exhibiciones de cetrería, paseos en ponis, recreaciones teatrales, charlas, demostraciones de lucha de época, entre otras. De entre todas ellas, destacan la recreación histórica teatral “La Torre de los Espejos”, a cargo de vecinos de la localidad.

SETAS DE PRIMAVERA EN LA SIERRA DE ALBARRACÍN

Tras el éxito cosechado en las jornadas gastronómicas de las setas de otoño de la Sierra de Albarracín, se han atrevido más recientemente con las de primavera. Se celebran exposiciones mostrando material micológico, además de las variedades recolectadas durante las salidas al campo. Los restaurantes de la zona ofrecen menús especiales con las setas como hilo conductor.



Foto: Turismo Sierra de Albarracín/Autor José D. Bey

Ascensión, Pedro Regalado, Glicería y María Dominica Mazzarello.
 FIESTA EN: Miedes de Aragón y Campillo de Aragón.

11

LUNES

Juan de Ávila, Antonio, Gordiano, Job, Blanda, Beatriz, Benedicta y Cambiagio Frassinello.
 FIESTA EN: Aniñón preparan grandes ranchos y migas en una romería.

12

MARTES

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

13

MIÉRCOLES

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

14

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

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 **Albatalde de Cinca**, merienda en la plaza Mayor de **Alfántega**, cena en **El Pueyo de Santa Cruz** y sartenada en **Laluenga**. 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 jotás y el buen humor. También es tradicional una gran comida en los cinco enclaves que forma el municipio de **Ilche** (**Morilla**, **Fornillos**, **Permisan**, **Monesma** e **Ilche**). Además, la sardinada es típica en **El Tomillo** y una comida popular en **Valfarta**.

En **Castigaleu** se reparte 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.

En **Salas Bajas** el sábado anterior a San Isidro reparten su tradicional "recau", que consiste en un guiso de judías cocidas con jamón y tocino rancio. Lo acompañan con ensalada aragonesa, vinos de la zona y de postre, macedonia natural de fruta.

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 mayores para ser recogidos por los vecinos y por los numerosos curiosos que, edición tras edición, se acercan a la localidad para contemplar este "bautizo".

FERIA EN SAMPER DE CALANDA

La ganadería y la artesanía son los grandes argumentos alrededor de los que gira la feria de **Samper de Calanda** del mes de mayo. Tradicionalmente, este certamen tiene lugar el fin de semana anterior al 22 de mayo. La gastronomía está muy presente durante la feria con la celebración de un mercado con alimentos vinculados al territorio.

18 DE MAYO

ROMERÍA DE CIMBALLA

La romería de **Cimballa** cuenta con una gran participación popular. Los vecinos van a la ermita y tras la misa se sirve un aperitivo en el exterior. Entre las viandas que se reparten hay vino, moscatel, chocolate, pastas y otros alimentos. A la hora de la comida, las cuadrillas de amigos y las familias se reúnen junto al río para disfrutar de un día de campo.

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

15

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

Ubaldo, Honorato, Juan Nepomuceno,
Waldo, Brenda, Margarita de Cortona y
Máxima.
FIESTA EN: muchos pueblos de Aragón.

16

SÁBADO

Pascual Bailón, Aquilino, Adrión, Hera-
dio, Basila, Restituta y Antonia Mesina.
FIESTA EN: Alpartir.

17

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

DGUSTA EN FRAGA

La Feria MercoEquip de **Fraga** es una de las citas más importantes de las que se celebran en esta localidad a lo largo del año. Además de su carácter marcadamente comercial, durante esta feria se le hace un hueco a la gastronomía con la organización de la muestra DGusta. Se trata de un espacio para la degustación de tapas en el que colaboran numerosos restaurantes, bares y bodegas de la zona. De esta forma, los asistentes a MercoEquip tienen un aliciente más para disfrutar de una feria que cada vez cuenta con más seguidores.

MÁS FIESTAS Y ROMERÍAS

Mosqueruela celebra la romería a la Virgen de la Estrella durante la que se consumen los tradicionales rollos de caridad que elaboran las mujeres a los que añaden huevos duros y vino.

Los vecinos de **Sarsamarcuello**, **Linás de Marcuello**, **Loarre** y **Santa Engracia** celebran la romería de la Virgen de Marcuello.

En **Ardisa** vecinos y visitantes celebran la romería hasta la ermita de Miramonte que se encuentra entre los términos de **Casas de Esper**, **Puendeluna**, **Ardisa** y **Valpalmas**. Los habitantes de estos términos, más los de **Piedratrajada**, **Marracos**, **Santa Eulalia**, **Murillo de Gállego** y **Lacorvilla**, comparten una jornada festiva y de carácter popular. Tras los actos religiosos se lleva a cabo una degustación de dulces y vinos.



JORNADAS MEDIEVALES DE MARÍA DE HUERVA

El Ayuntamiento de **María de Huerva** junto con la Asociación Cultural Al-Marya celebra la IX edición de las Jornadas Medievales de María de Huerva, que constan de la recreación de un mercado y de exhibiciones y espectáculos que emulan los hábitos y costumbres del S. XIII y XIV.

Foto: Ayuntamiento de María de Huerva

FERIA COMARCAL DEL CAMPO DE BELCHITE

Lécera acoge la decimoséptima edición de la Feria Comarcal del Campo de Belchite, donde participan tanto expositores de la zona como de fuera de la comarca. La muestra se combina con un intenso programa de actividades paralelas en las que la mayor parte del protagonismo recae en las asociaciones y entidades del Campo de Belchite.

CONCURSO DEL TERNASCO DE ARAGÓN

Como todos los años, en el mes de mayo se celebra el concurso del Ternasco de Aragón, en el que participan establecimientos de todo Aragón con propuestas para las tres categorías que lo componen (tapas, bocatas y platos).

En 2018 como gran novedad, se presentó la RuT.A. Ternasco de Aragón, quince itinerarios que recorren todas las comarcas de Aragón e incluyen sugerencias de visitas turísticas y gastronómicas diseñadas especialmente para descubrir y disfrutar de su historia, cultura y naturaleza, con paradas estratégicas en los establecimientos participantes para degustar las posibilidades que ofrece el Ternasco de Aragón a la vez que se disfruta del territorio.

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

LUNES

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

MARTES

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

20

MIÉRCOLES

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

21

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

FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA Y PRODUCTO AGROALIMENTARIO

Mequinzenza acoge una nueva edición de Birratrobada, la Feria de la Cerveza Artesana y el Producto Agroalimentario. Los asistentes al evento pueden visitar los más de 30 puestos en los que exponen sus productos empresas de la zona, cerveceros y elaboradores de productos artesanos. Además de degustar los productos de la feria, se puede disfrutar de la oferta gastronómica en formato Food Trucks, novedad que se incluyó el año pasado.

24 DE MAYO

SANTA QUITERIA

La festividad de Santa Quiteria se celebra en muchos pueblos de Aragón alrededor de diferentes manifestaciones gastronómicas. Los vecinos de **Torrevelilla** celebran en mayo la festividad de Santa Quiteria con muy diferentes actos. Una convocatoria tradicional en estos días es la degustación de natillas en la fuente que preparan las mujeres para la ocasión.

En **Bolea** el sábado siguiente al 22 de mayo se celebra una romería en la que se reparte entre todos los asistentes pepitoria junto con arroz caldoso, carne estofada y garbanzos con chorizo y tocino. La pepitoria es elaborada por los priores de la cofradía la noche anterior.

En **Fuentes de Jiloca** tiene lugar una cena popular a base de judías con careta, oreja y ternera estofada. Y de postre, roscones y rosquillas de la santa. En **Naval** hay una romería con reparto de productos tras la misa. Por otra parte, los rollos se reparten en **San Agustín** tras la romería a la Virgen de Pradas y, en **Alarba**, también conmemoran esta efeméride.

En **Tardienta** la cofradía de San Nicolás encabeza la romería con la bandera hasta la ermita de Santa Quiteria, donde tras la misa, los vecinos preparan sus hogueras en las que se degusta carne a la brasa y los tradicionales farinosos.

FERIA DE LA CEREZA Y EL AJO TIERNO EN RICLA

La Feria de la Cereza y el Ajo Tierno de **Ricla** aspira a consolidarse en su quinta edición como una cita de visita obligada para acercarse a estos dos productos. Y es que esta localidad zaragozana es un referente en el mercado nacional de la cereza con 1.200 hectáreas en cultivo y alrededor de 11 millones de kilos de producción. En este contexto, ha apostado por orientar el regadío a producciones de alto valor añadido que generen empleo. Además, cada vez más explotaciones cuentan con sistema de malla anti-granizo, ejemplo de la importante inversión que los agricultores están realizando para mejorar la producción.

Gracias a la agricultura, Ricla ha conseguido aumentar su población en mil habitantes, llegando a los 3.000 en los últimos diez años.

FERIA DE LA TAPA EN VALJUNQUERA

Valjunquera celebra la quinta edición de la Feria de la Tapa en la que más de 20 puestos, situados en el centro de la localidad, ofrecen sus propuestas. El éxito de la feria reside en la involucración y colaboración de todo el pueblo, ya que son los vecinos, asociaciones, cuadrillas y comercios locales los que ofrecen diferentes propuestas, todas ellas bajo un denominador común: la utilización de productos de calidad de la tierra. Durante el fin de semana también hay música, baile y talleres culinarios en los que participan los adultos y los más pequeños.

Joaquina de Vedruna, Rita de Casia, Quiteria, Julia, Rosana, Marciano y Eugenio de Mazenod.

FIESTA EN: Ateca, Fuentes de Jiloca, Ricla, Villar de los Navarros y Frula.

22

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

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

Florencio, Desiderio, Miguel, Mercurial, Eпитacio, 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

SÁBADO

Magdalena Sofía Barat, Nuestra Señora Auxilio de los Cristianos, Robustiano, Susana y Marciana.

FIESTA EN: Arén.

24

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									

BIRRAÑIZ



Alcañiz acoge la quinta edición de la Feria de la Cerveza Artesana, Birrañiz. El objetivo de esta cita vuelve a ser el de mostrar que en Aragón hay una buena variedad de cervezas artesanas, además de poner en valor el aspecto cultural que tiene su elaboración.

Esta feria se celebra en El Cuartelillo durante todo el día. El precio medio de cada cerveza suele rondar los dos euros y se sirve en grifos. También se venden camisetas con el logo de Birrañiz y se organizan catas de cerveza durante la jornada.

27 DE MAYO

DÍA NACIONAL DEL CELIACO

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.



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

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

25

LUNES

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

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

26

MARTES

Agustín de Canterbury, Ranulfo, Eutropio y Julio.

27

MIÉRCOLES

Emilio, Germán, Senador, Príamo y Eladio.

FIESTA EN: Almonacid de la Cuba, Torrijo de la Cañada, Lupiñén, Monflorite, Torla, Argente, Castelserás, La Iglesuela del Cid, Montalbán, Mosqueruela, Tronchón y Valdealgortá.

28

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

ene

feb

mar

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

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					



SAPHA, EL SALÓN DE LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA DE ARAGÓN

SAPHA es una feria profesional que desde 2013 organizan en **Zaragoza** en el mes de mayo las Asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón. Este evento se compone de una zona expositiva en la que se realizan diversas demostraciones, un congreso profesional y los campeonatos regionales de barmans y maîtres.

XVI MUESTRA DE GARNACHAS

La Denominación de Origen Campo de Borja celebra a finales de mayo la XVI edición de la Muestra de Garnachas. El Consejo Regulador busca ratificar la buena salud de los vinos de Campo de Borja en una nueva cita en la que se espera contar con alrededor de una decena de bodegas de la D.O. Campo de Borja.

Como en años anteriores, los afamados vinos de garnacha pueden degustarse acompañados de otros productos. Además de la degustación, se realiza una cata profesional de una docena de vinos que incluye a todas las bodegas participantes del Campo de Borja, además de otras invitadas de otros países.

ARTES Y OFICIOS TRADICIONALES EN MONZÓN

En la Feria de Artes, Oficios y Labores Tradicionales de **Monzón** numerosos artesanos muestran durante todo el fin de semana labores y formas de trabajar. Las actividades se desarrollan en el entorno de la Azucarera, donde los niños son los grandes protagonistas en los talleres dirigidos a ellos. El objetivo de esta feria es mostrarles los oficios que se han perdido, otros que todavía sobreviven y algunas labores que están resurgiendo de nuevo para que conozcan su origen y, en la medida de lo posible, contribuyan a que se mantengan vivos.

SÁBADO DE PENTECOSTÉS 30 DE MAYO

ROMERÍA A LA VIRGEN DEL CAMPO EN ASÍN

Asín celebra la romería a la ermita de la Virgen del Campo el sábado de Pentecostés. Tras la celebración de una eucaristía al aire libre, de regreso al pueblo se lleva a cabo la bendición de los campos y términos y, una vez en la localidad, el ayuntamiento obsequia a todos los participantes con la tradicional hogaza de pan y una botella de vino. Se trata de una tradición centenaria que el municipio celebra para pedir a la Virgen del Campo lluvia para el campo en estas fechas de primavera.

FIESTA DE LA JUDIADA DE ALLOZA



La fiesta de la Judiada en **Alloza** se celebra el sábado de Pascua de Pentecostés y se desarrolla íntegramente en la zona del Calvario, comenzando por la mañana con una misa de campaña, seguida de una degustación popular de comida hecha a base de judías, ofrecida por el Ayuntamiento. Por la tarde el festejo continúa con un baile, que suele hacerse en la explanada que hay detrás del Calvario.

31 DE MAYO

FERIA EN CANTAVIEJA

Desde hace más de 30 años **Cantavieja** celebra el último domingo de mayo una feria alrededor de los productos artesanos y agroalimentarios del Maestrazgo, en la que se muestra su riqueza y su variedad.

TORRE MUDÉJAR
IGLESIA DE SAN MARTÍN
TERUEL

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES


ARAGÓN
TURISMO

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					

EXPOFORGA

El Recinto Ferial de **Puente la Reina de Jaca** acoge en junio la Expoforga, la Feria de la Comarca de la Jacetania. Cada año entre 12.000 y 15.000 personas, procedentes en su mayoría de Aragón, Navarra, País Vasco y Francia, visitan la feria.

Cerca de 80 expositores comerciales y 30 ganaderías se darán cita en el Recinto Ferial de Expoforga, que contará, como otros años, con una superficie de más de 36.000 metros cuadrados. Durante todo el fin de semana se desarrollará un amplio programa de actos en el Recinto Ferial.



EL MERCADO DE LOS PORCHES

El centro comercial Los Porches de la Romareda junto con la asociación cultural Hoja de Ruta 80 organiza una muestra de artesanía, diseño y productos gourmet a cargo de pequeños artesanos y productores locales.

FERIA DEL VINO Y LA TAPA DE SANTA EULALIA

Santa Eulalia de Gállego celebra la XVII edición de su FERIA del Vino y la Tapa. En la plaza del ayuntamiento del municipio tienen lugar catas, show cooking, maridajes, degustaciones, concurso de vino cosechero, visita a bodegas, música en directo y otras actividades.

Fotografía de la XXXI Feria de San Medardo. Se muestra un interior de feria con gente, stands y decoración colorida. Hay una superposición de texto en un recuadro blanco con borde negro.

XXXI FERIA DE SAN MEDARDO

Se celebra una nueva edición de la FERIA de Artesanía y Agroalimentación de San Medardo de **Benabarre**. 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 almorçada 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.

Foto: Ayuntamiento de Benabarre

Íñigo, Nuestra Señora de la Luz, Justino el Filósofo, Fortunato, Pánfilo, Graciano, Laura y Candelaria.
 FIESTA EN: Torrellas.

1

LUNES

Marcelino, Germán, Paulino, Pedro, Justo, Sicio, Erasmo, Eugenio I, Blandina y Edelmira.
 FIESTA EN: Calatayud.

2

MARTES

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

3

MIÉRCOLES

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

4

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

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		

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

Ingredientes para 4 personas:

- 1 conejo
- Caracoles
- 400 gramos de arroz
- 1 decilitro de caldo de carne
- 2 tomates
- 200 gramos de almendras
- 200 gramos de pan frito
- 1 pimiento verde
- 4 ajos
- 1 ramita de perejil
- 2 cucharadas de sal
- 1 cucharadilla de pimienta
- Unas hojas de laurel
- Un ramillete pequeño de tomillo
- 20 gramos de azafrán

Preparación:

Cortar el conejo en pedazos regulares. Seguidamente sazonarlo con sal, pimienta y tomillo y ponerlo a freír. Añadir en la misma sartén la cebolla, el pimiento y el ajo picado y, dejarlo dorar. Cuando ya se haya dorado, agregar el tomate (limpio de piel y semillas), el arroz y el caldo de

carne en la misma proporción de la paella. Trabajar siempre el guiso a fuego lento. Añadir los caracoles previamente cocidos.

Por otro lado, preparar una picada con el pan frito, las almendras tostadas, ajo y el hígado del conejo. Para terminar añadir el guiso cinco minutos antes de acabar la cocción.

CARACOLES SIEMPRE PRESENTES EN LA COCINA POPULAR

Los caracoles siempre han estado presentes en la gastronomía aragonesa en muy diferentes presentaciones. De hecho forman parte de muchos de los guisos tradicionales (conejos con caracoles, ranchos, ...) del recetario de toda la vida y también de algunas de las más innovadoras propuestas de la cocina más vanguardista.

Una de las presentaciones más típicas en Aragón es asados a la piedra, plato que en el Bajo Aragón llaman "caracoles a la lloseta" por la influencia fronteriza con el Levante. En este territorio afirman que los mejores meses para consumirlos son los que llevan "erre", es decir, de septiembre a diciembre, porque su carne es más sabrosa.

LAS NONAS DE JUNIO

En **Velilla de Ebro** se celebran las "Nonas de Junio". Durante el fin de semana se puede visitar un foro romano con productos de gastronomía y artesanía y tienen lugar todo tipo de actividades: visitas teatralizadas, exhibiciones de gladiadores y boxeo griego, la recreación de una boda romana, conferencias, actividades de animación de calle, etc.

Bonifacio, Sancho, Doroteo, Nicanor,
Igor, Zenaida, Ciria, Valeria y Marcia.

5

VIERNES

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

6

SÁBADO

Pedro de Córdoba, Roberto, Pedro, Sa-
biniano, Abencio, Vistremundo, Jeremías
y Agilberta.

FIESTA EN: Villarreal de Huerva.

7

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		

SENTIR EL ACEITE EN BUERA

La localidad de **Buera** celebra en el mes de junio la experiencia "Sentir el Aceite". Esta cita sensorial se realiza en el Torno de Buera, una antigua almazara de Buera, cuyo edificio tiene su origen entre los siglos XVII y XVIII.

ZARAGOZA BEER FESTIVAL

Ambar celebra en junio en su fábrica de San José el ZGZ Beer Festival. Expositores de cervezas artesanas locales, nacionales e internacionales se dan cita en la fábrica de cervezas más antigua de España aún en funcionamiento junto actuaciones de música en directo y actividades. Se llevan a cabo catas, visitas guiadas a la fábrica y ponencias sobre la materia de la mano de expertos del sector.

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. El domingo se celebra una comida popular.

FERIA DE BRUJAS, MITOS Y LEYENDAS EN SALLENT

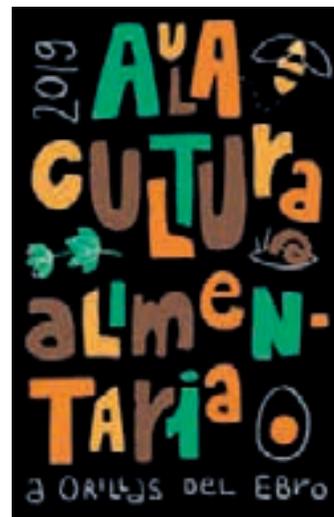
Durante la primera quincena de junio **Sallent de Gállego** acoge una nueva edición de la Feria de Brujas, Mitos y Leyendas del Valle de Tena. El mágico mercado se ubica en la plaza Valle de Tena y en el mismo se pueden encontrar todo tipo de productos artesanos y naturales. Entre las múltiples actividades programadas celebran bailes y danzas medievales que pueden disfrutarse alrededor del mercado. Además, hay talleres y juegos para los más pequeños, e interesantes charlas sobre las tradiciones, la historia y la cultura del Pirineo aragonés.



Foto: Ayuntamiento de Sallent.

tos hosteleros ofrecen menús tematizados sobre brujas, mitos y leyendas.

AULA DE CULTURA ALIMENTARIA



Slowfood Zaragoza organiza en colaboración con el Ayuntamiento de Zaragoza una nueva edición del "Aula de Cultura Alimentaria", que programa conferencias acompañadas por degustaciones gastronómicas los jueves del mes de junio en el Museo del Teatro Romano.

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

8

LUNES

Efrén, Primo, Feliciano, Ricardo, Colum-
bo, Vicente, Amada y Pelagia.
FIESTA EN: Calcena.

9

MARTES

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

10

MIÉRCOLES

Bernabé, Parisio, Remberto, Alicia y
María Rosa Molas.
FIESTA EN: Puertomingalvo. Daroca y
Novallas celebran el Corpus.

11

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

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		

FERIAS EN TORNO A LA CEREZA

BOLEA



La localidad oscense de **Bolea** celebra el domingo 14 de junio la vigésimo primera edición de la Feria de la Cereza. 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”.

ALBALATE DEL ARZOBISPO



El Ayuntamiento de **Albale del Arzobispo** y ADIBAMA organizan cada año la Feria de la Cereza, dedicada a esta fruta y a los productos agroalimentarios locales. Además de un mercado alimentario, que se celebra el sábado, se desarrollan también diversas actividades divulgativas en torno al sector agroalimentario (talleres, charlas, menús especiales en los restaurantes, concursos de relatos y concursos de repostería). En 2020 se celebra la novena edición.

TENEDOR SOUND

La música vuelve a maridar con la gastronomía en **Monzón**, en los escenarios del Tenedor Sound, con un concurso de bandas en el que bandas amateur de casi todos los estilos de espectro moderno tienen la oportunidad de dar un empujón a su carrera musical.



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.

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 XXXIII edición. El programa incluye actividades para todos los públicos: talleres, conferencias, presentaciones, debates, vermás musicales y comidas populares, deporte, conciertos, títeres, teatro, pasacalles, circo, clown...

Juan de Sahagún, Onofre, Basíldes,
Cirino, Olimpo, Antonina y Yolanda.

FIESTA EN: Aldehuela de Liestos.

12

VIERNES

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

13

SÁBADO

Eliseo, Félix, Metodiodo, 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

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		

POLIFONIK SOUND, UNA APUESTA POR LA GASTRONOMÍA LOCAL



El festival Polifonik apuesta por la gastronomía local, 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.

GASTROTAPAS



La Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza crea la Gastrotapa. Cada establecimiento presenta su mejor propuesta, una Gastrotapa que hable de ellos y su cocina.

15 DE JUNIO

DÍA MUNDIAL DE LA TAPA

El Día Mundial de la Tapa, que se celebra el 15 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%).

CONCURSO GASTRONÓMICO 'SIERRA DE ALBARRACÍN CON MUCHA MIGA'

El Concurso Gastronómico Sierra de Albarracín con Mucha Miga pretende transmitir la cocina local de la zona y difundir la cualificación y la profesionalidad de sus hosteleros, así como dar a conocer ingredientes procedentes de la zona y que se elaboran de forma artesanal natural por productores locales. El concurso se ha planteado



como un showcooking en directo. Está impulsado por Asociación para el Desarrollo Rural Integral de Sierra de Albarracín, dentro del programa Pon Aragón En Tu Mesa, en colaboración con la Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín, la Comarca de la Sierra de Albarracín y los productores agroalimentarios de la zona.

Micaela, Bernardo de Menthón, Vito, Modesto, Landelino, Benilde, Leónida y Crescencia.

FIESTA EN: La Muela. Bulbuento celebra el Sagrado Corazón.

15

LUNES

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

16

MARTES

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

17

MIÉRCOLES

Paula, Germán, Marco, Marceliano, Amando, Ciríaco, Eterio, Marina y Hosana.

FIESTA EN: Bijuesca.

18

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

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		

20 DE JUNIO

SOLSTICIO DE VERANO Y DÍA INTERNACIONAL DEL SOL

Galáctica, Centro de Difusión y Práctica de la Astronomía en **Arcos de las Salinas** acoge el 20 de junio la Fiesta del Solsticio de Verano y el Día Internacional del Sol con un programa de actividades destinadas a un público adulto y que incluyen desde observaciones solares y nocturnas con telescopios, a cena tematizada y un concierto al atardecer.

NOCHE ROMÁNTICA DE SOS

Sos del Rey Católico acoge la cuarta 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".

20 Y 21 DE JUNIO

RUTA DE MANJARES EN TARAZONA



Organizada por la Asociación de Comerciantes y Hostelería de **Tarazona**, la Ruta de Manjares se realiza coincidiendo con las Jornadas de la Coronación del Emperador.

Bares y restaurantes de Tarazona suman propuestas relacionadas con la cita a su oferta tradicional. Además, también elaboran bebidas especiales y menús completos. Para el sector hostelero, la ruta es una forma de reivindicar la importancia y el papel destacado de la gastronomía en el turismo. Todos los establecimientos participantes lucen durante la feria renacentista un cartel indicativo de la promoción para facilitar al público la identificación.

FERIA DE LA TRUFA DE VERANO EN BELMONTE

Belmonte celebra la VII edición de esta feria, que tiene como objetivo la promoción de este preciado producto gastronómico. Durante el fin de semana se combinan las actividades gastronómicas con juegos, bailes, degustaciones y actividades para todo tipo de públicos.

LAS 4 ESTACIONES DE LA GARNACHA - CATA DE VERANO

Como en ediciones anteriores, la actividad se iniciará con una visita guiada al Monasterio de Veruela, sede de la DO Campo de Borja tras la que se celebrará una cata amenizada con música.

Sagrado Corazón, Gervasio, Protasio,
Romualdo, Gaudencio, Juliana de
Falconieri y Aurora.

19

VIERNES

Florentina, Silverio, Macario, Novato
y Elía.

20

SÁBADO

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

21

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		

TORREFEST

Torrevelilla, un pequeño pueblo del Bajo Aragón, celebra en junio una nueva edición de Torrefest, la feria de la cerveza artesana. En la organización de este evento se implican prácticamente todos los vecinos del pueblo. En total, casi un centenar de personas participan en la organización. Cada vez más emprendedores cerveceros apuestan por estar presentes con sus novedades en esta feria.

SEMANA DE LOS VINOS DE LA DOP CALATAYUD

Por tercer año consecutivo la Denominación de Origen Calatayud celebra “La Semana de los Vinos de Calatayud”, con actos culturales, catas de vinos, actuaciones musicales y eventos deportivos, con el propósito de implicar a toda la población local en las distintas actividades.

FIESTA DE LAS ALFONSADAS

La localidad zaragozana de **Calatayud** celebra el fin de semana la fiesta de Las Alfonsadas, que conmemora la conquista de la ciudad en el año 1120 por el rey Alfonso I El Batallador. Declarada de Interés Turístico en Aragón, las Alfonsadas es una de las principales fiestas medievales de Aragón, ya que cada año mueve a miles de personas. El mercado medieval es uno de los principales alicientes de la celebración, compuesto por alrededor de 50 jaimas de artesanía. Exhibiciones de arqueros, espectáculos de cetrería, talleres, pasacalles musicales, actividades infantiles, etc, animarán la ciudad durante todo el fin de semana.

23 DE JUNIO

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 iberos 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.

Aliaga. 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.

San Juan de Flumen. Encienden la tradicional hoguera.

Tarazona. Se degusta una chocolatada en el parque de Pradiel.

Ejea de los Caballeros. Se celebra para 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.

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

22

LUNES

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

23

MARTES

Juan Bautista, Teodulfo, Simplicio, Aogardo, Agliberto y Orencio.
FIESTA EN: El Pobo de la Sierra y Las Cuerlas.

24

MIÉRCOLES

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

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

FIESTA DEL COMPROMISO

El fin de semana más próximo al 28 de junio se conmemora en **Caspe** la proclamación de Fernando I como Rey de Aragón. El impresionante escenario de las escalinatas de la Colegiata acoge el acto central de esa celebración: una representación teatralizada de ese momento así como de los antecedentes que llevaron a él.

RUTA MEDIEVAL DE TAPAS Y TRAGOS

Los establecimientos caspolinos preparan tapas especiales durante esta festividad, todas ellas con toque medieval. Cada tapa se acompaña de su "trago" a un precio cerrado de 2 €.

Pero hay mucho más: el pueblo entero se caracteriza con atuendos de época, se celebran farsas y representaciones en las calles, exhibiciones de tiro con arco o cetrería, y los actos se suceden continuamente captando el interés de vecinos y visitantes, con la particularidad de que nadie es extraño en esta celebración.

MERCADO MEDIEVAL

La ciudad acoge un mercado medieval en el que se puede encontrar una variada oferta de productos de calidad (aceite, quesos, vino, conservas, aceitunas, dulces...) y una completa muestra de oficios perdidos.

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 como Los Tractores Agresivos,

los White Coven, los Electroduendes y Los Blues Yeyés.

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.

LA LEYENDA DEL CASTILLO DE URRIÉS Y EL PRÍNCIPE DE VIANA

Enmarcada en su semana cultural, **Urriés** celebra las jornadas de recreación histórica "La leyenda del Castillo de Urriés y el príncipe de Viana". Parten de un trabajo de documentación previo para componer escenas de teatralización que recrean una época llena de incógnitas en la zona. Música, ponencias, teatralizaciones, recreaciones y gastronomía animan un fin de semana de actividades en la que colaboran todos los vecinos y amigos de Urriés.

NOCHE EN BLANCO DE ZARAGOZA

Zaragoza se viste de blanco y las degustaciones, charlas, catas y otras actividades gastronómicas inundan la ciudad y sus museos.



Pelayo, Antelmo, Salvio, Majencio, David
y Perseveranda.

26

VIERNES

Nuestra Señora del Perpetuo Socorro,
Alicia, Cirilo de Alejandría, Zoilo,
Ladislao y Sansón.

27

SÁBADO

Ireneo, Paulo I, Argimiro, Plutarco y
Marcela.

28

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		



GOYA
CÚPULA REGINA MARTYRUM
BASÍLICA DEL PILAR
ZARAGOZA

Fotografía: Agustín Martínez

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



ARAGÓN
TURISMO

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						

EN ALMONACID DE LA SIERRA, SAMPEDRADA

Tras las celebraciones de San Juan y la recogida del hipérico en el monte, en la madrugada de San Pedro, el 29 de junio, las mujeres de **Almonacid de la Sierra** vuelven a repetir operación. Antes de que salga el sol por el horizonte emprenden camino al monte para recoger la hierba de San Pedro, una planta de tallos delgados con flores algodonosas de color blanco que en los días posteriores aparece colgada en los balcones del pueblo.

También hay chocolate con churros que, en esta ocasión, acompañan con los "palos de San Pedro", un postre típico recuperado por la asociación de mujeres de la localidad que preparan la masa de este dulce mezclando harina, huevos, sal, azúcar, gaseosa, ralladura de limón, vodka y aceite de oliva, que luego fríen en la sartén en forma de palos. Para terminar espolvorean el dulce con azúcar glass, último toque a este postre que también se acompaña con buñuelos y flores de hojaldre.

Foto: Ayuntamiento de Sallent.

RUTA AS DE COPAS

Durante la época estival los hosteleros del Valle de Tena ofrecen cócteles curiosos y refrescantes en una nueva edición de la "Ruta As de Copas".

FERIA ARTESANAL Y DE OFICIOS TRADICIONALES Y MERCADO MEDIEVAL DE MOYUELA

Como tantas villas aragonesas, **Moyuela** cuenta con importantes huellas de la Edad Media: el trazado urbano y los nombres de sus calles recuerdan aquella época, al igual que sucede con el castillo-refugio de San Jorge y la ermita románica de Santa María de Allende. Hay constancia

documental de la celebración de una importante feria comercial desde el siglo XVII, costumbre que, con el paso de los años y la modernización del comercio, se perdió. Desde 2005, la localidad de la comarca del Campo de Belchite celebra estas jornadas de reconstrucción histórica

que recuerdan esa importante raíz medieval. Durante el fin de semana se visita un campamento medieval y mercado. En torno al mismo mercado se recrean escenas de la época y oficios y artes tradicionales que nos recuerdan antiguas labores y modos de vida ya perdidos.

Pedro y Pablo, Marcelo, Atanasio, Siro,
Casio, Benita, Enma de Gurk.

29

LUNES

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

30

MARTES

María de la Luz, Julio, Simeón, Aarón,
Galo, Domiciano, Teodorico, Teobaldo
y Leonor.

FIESTA EN: Novallas.

1

MIÉRCOLES

Vidal, Otón, Juan Francisco de Regis,
Martiniano, Felicísimo, EutiQUIANO y
Monegunda.

FIESTA EN: Fréscano, en Villar del Cobo.
Tarazona celebra la creación de la comar-
ca de Tarazona y el Moncayo, que tuvo
lugar en esta fecha en el año 2001.

2

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						

4 DE JULIO

FERIA DE BRUJERÍA, MAGIA Y PLANTAS MEDICINALES DEL MONCAYO



Como cada año, **Trasmoz** recupera su pasado pagano en su 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 a los pasacalles, espectáculos y exhibiciones.

FERIA DE LOS OFICIOS PERDIDOS EN LITUÉNIGO



Declarada como Fiesta de interés Turístico de Aragón, durante toda 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. La variedad de oficios es enorme: colchonero, calceta, jabones naturales, encaje de bolillos, cantería, adobos y ladrillos, herrería, carpintería, carbonero, tonelero, colmenero, cestero... Entre las actividades de la feria destaca la exhibición de siega y trilla tradicional.

4 Y 5 DE JULIO

MERCADO MEDIEVAL EN PANTICOSA



Fotos: Turismo Panticosa.

Panticosa celebra el primer fin de semana de julio su mercado medieval, uno de los más antiguos y concurridos de la provincia de Huesca. Las calles también se llenan con demostraciones de oficios antiguos y paradas de productos artesanos con una gran presencia de distintos sectores agroalimentarios. Además, en esta cita se suceden los pasacalles con juglares, recreaciones y música en directo.

5 DE JULIO

LA ROMERÍA DEL QUILILAY

Tarazona celebra a principios de julio la romería de Quililay, una antiquísima tradición que tiene lugar en el Santuario de la Virgen del Moncayo, en el parque natural del mismo nombre. En el paraje de **Agramonte**, el ayuntamiento tarazonense 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.

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 pronunciación de esta palabra.



Foto: Ayuntamiento de Tarazona.

Tomás A., León II, Anatolio, Heliodoro,
Dato, Jacinto, Eulogio, Trifón, Amable y
Mustiola.

3

VIERNES

Isabel P., Berta, Laureano, Oseas, Ageo,
Uldarico e Inocencio.
FIESTA EN: Alfambra.

4

SÁBADO

Antonio María Zacarías, Miguel de los
Santos, Numeriano, Filomena, Zoa,
Trifina y Cirila.

5

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

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						

CONCURSO DE ENSALADILLA RUSA DE ZARAGOZA

La ensaladilla rusa es un clásico del tapeo, especialmente en el verano, y lo cierto es que no hay dos iguales. Para descubrir cuál es la mejor de la ciudad, por tercer año consecutivo se convoca este concurso. Cada restaurante participante prepara su versión de la ensaladilla, jugando con técnicas e ingredientes. La única condición es que la ensaladilla incorpore al menos un producto aragonés. Las raciones se sirven a un precio fijo que incluye vino o cerveza.



HUEVOS AL SALMORREJO

Ingredientes para 4 personas:

- 8 huevos
- 4 filetes de lomo de cerdo
- 200 gramos de longaniza
- 8 espárragos
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de perejil picado
- Agua
- Sal

Preparación:

Poner a cocer las puntas de los espárragos en abundante agua con poca sal. Una vez estén tiernas, escurrirlas y ponerlas a freír en una tartera de barro junto con los dientes de ajo picados y el perejil. Antes de que tomen color,

añadir un poco del agua de la cocción de los espárragos y cuando comience a hervir escalfar los huevos, intercaldando las puntas de aquellos para que queden separados. Añadir luego en cada plato un filete de lomo y dos trozos de longaniza, fritos de antemano.



Isaías, María Goretti, Dominica, Rómulo,
Tranquilino, Severino, Diodoro y Dion.

FIESTA EN: Teruel que celebra el
Lunes de Vaquilla.

6

LUNES

Fermin, Odón, Edda, Peregrino, Germano
y Edilburga.

7

MARTES

Priscila, Adrián III, Benedicto III, Eugenio
III, Quiliano, Procopio, Auspicio y Aquila.

8

MIÉRCOLES

Verónica Juliani, Nuestra Señora de la
Paz, Cirilo, Briccio, Paternucio, Zenón,
Anatolia y Everilda.

9

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						

10 DE 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. Hoy también es la Fiesta de la Caridad en **Fortanete** y se acostumbra a tomar tortas de San Cristóbal o resobados.

11 Y 12 DE JULIO

JORNADAS DE PLANTAS MEDICINALES EN PANTICOSA

Foto: Turismo Panticosa.



Panticosa celebra desde hace años en el mes de julio unas interesantes Jornadas sobre Plantas Medicinales. Durante su desarrollo se organizan charlas sobre diferentes especies. Durante las mismas, los participantes visitan el Balneario de Panticosa donde se pueden conocer algunas plantas medicinales. También se organizan exposiciones con las plantas que se recogen cada día y se celebra un almuerzo en la explanada del lago. Además, hay charlas sobre el efecto que las plantas medicinales tienen en el cuerpo humano.

Dentro del programa de actividades, los bares y restaurantes de **Panticosa** y **El Pueyo de Jaca** ofrecen tapas y menús relacionados con estas jornadas.

LA FERIA DE LA ALIMENTACIÓN TRADICIONAL ANIMA VERA DE MONCAYO



Foto: Ayuntamiento de Vera de Moncayo.

La localidad zaragozana de **Vera de Moncayo** acogerá la XVIII edición de la Feria de la Alimentación Tradicional, en la que se llevan a cabo diferentes actividades gastronómicas y culturales. Durante todo el día se celebra un concurso de tortilla de patatas, hay catas de vinos y tiene lugar una comida popular a base de pinchos y migas. Además, el grupo Alam Folk anima todos los años la feria. Este interesante programa hace que lleguen muchos visitantes desde distintas localidades del Moncayo, pero también de Zaragoza o de Tudela.

FERIA DE ARTESANÍA EN FUENDEJALÓN

La Feria de Artesanía de **Fuendejalón** es una cita consolidada que se celebra el segundo domingo de julio. Más de medio centenar de artesanos llevan a cabo demostraciones de diferentes oficios, desde el trabajo del cuero a los baúles, cuadros, plantas, ganchillo, cerámica, vidrio o sellos. También se pueden degustar y comprar productos agroalimentarios de elaboración casera. Además, hay una gran presencia de productos como quesos, embutidos y vinos de la Denominación de Origen Campo de Borja.

Cada edición que pasa, y este año se cumple la decimoprimer, la feria registra un mayor número de visitantes que llegan atraídos por las novedosas aportaciones que realizan los artesanos locales y por las exposiciones que se pueden contemplar.

Honorato, Cristóbal, Nuestra Señora de Atocha, Jenaro, Félix, Marcial, Rufina, Amalia y Amelia.

10

VIERNES

Benito, Pío I, Abundio, Cindeo, Sabino y Olga.
FIESTA EN: Aguarón, Luesma, Munébraga y Muel. También es fiesta en Bisaurri y Algayón.

11

SÁBADO

Marciana, Juan Gualberto, Nabor, Félix, Jasón, Viventiolo, Ignacio Delgado y Epifana. Fiesta en: Valdelinares.
FIESTA EN: Los Fayos, que celebra sus fiestas patronales.

12

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

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						



LA FIESTA DEL MARMITAKO EN AGUILÓN

El marmitako es un guiso sencillo típico de la cocina marinera que tiene como ingrediente principal el bonito. Sin embargo, en tierra adentro, concretamente en el municipio de **Aguilón**, en la comarca del Campo de Cariñena, se ha convertido desde hace varios veranos en toda una tradición. Y es que en esta localidad celebran cada mes de julio una jornada especialmente dedicada a esta receta popular en la cocina del País Vasco. Consiste en un concurso que organizan el ayuntamiento del pueblo, y un establecimiento hostelero de Zaragoza que pone en movimiento a las cuadrillas de cocineros desde primeras horas de la mañana con el encendido de las cocinas en plena calle. Pronto el ambiente se impregna del sabroso aroma del marmitako que los cocineros elaboran con esmero para hacerse con el primer premio del certamen.

MERCADO DEL CAMINO DE SANTIAGO

La Feria Medieval de **Canfranc**, más conocida como Mercado del Camino de Santiago, celebra una nueva edición. El mercado se ubica en la plaza de la Iglesia, donde se desarrollan talleres y actividades para recuperar diferentes tradiciones del pasado medieval. Durante la feria se organizan exposiciones de reciclados, minerales y la presencia de la gastronomía también es muy relevante.

Todo ello se lleva a cabo con el objetivo de difundir la cultura y el patrimonio de **Canfranc Pueblo**, de origen medieval, considerado como el núcleo histórico del municipio. Además, se apuesta por difundir el patrimonio existente relacionado con el Camino de Santiago, las ruinas del castillo o la torre de la iglesia, entre otros monumentos.

MERCADOS DEL MUNDO EN PIRINEOS SUR

El Festival Pirineos Sur es mucho más que música. En la entrada de **Sallent de Gállego**, junto a la carpa de conciertos, se desarrolla la vida diaria del festival. Los Mercados del Mundo son una visita obligada para todo el que acude al mismo. Sus puestos de artesanía ofrecen la diversidad del planeta a través de sus productos y sus pequeños restaurantes. Se trata del lugar ideal para saborear las gastronomías más diversas.

Gracias a los Mercados del Mundo la actividad de Pirineos Sur no descansa, ya que es un espacio para la convivencia y el dis-

frute que aglutina a su alrededor actividades tan diversas como pasacalles, conciertos vermut, degustaciones de gastronomía, sesiones de djs, exposiciones, etc.

En total, se instalan alrededor de 40 puestos donde se pueden encontrar tejidos africanos, bisutería, cuero, instrumentos musicales, ropa de diseño, mobiliario reciclado, calzado, aromas y perfumes, esculturas africanas y mucho más. También los cocineros oscenses, de la mano del proyecto 'Tu Huesca', ofrecen fusiones de la cocina y la música.

Enrique, Anacleto, Joel, Eugenio, Sara,
Teresa de los Andes y Angelina de
Marsciano.
FIESTA EN: Valdelinares.

13

LUNES

Camilo de Lelis, Francisco Solano, Fo-
cas, Optaciano, Justo, Adela y Angelina
de Montegiove.

14

MARTES

Buenaventura, Pompilio, María Pirrotti,
Antioco, Isidoro, Ignacio de Azebedo,
Bonosa y Julia.

15

MIÉRCOLES

Nuestra Señora del Carmen, Sisenando,
Vitaliano, Fausto y Rainelda.
FIESTA EN: Seira y Valdelinares.

16

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						

FIESTA DE LA SIEGA Y LA TRILLA EN COLUNGO

La asociación cultural O Portal d'a Cunarda de **Colungo** organiza la Fiesta de la Siega y de la Trilla para dar a conocer estas laboriosas tareas agrícolas de antaño a las nuevas generaciones. La cita comienza en la era de entrada al pueblo y se desarrolla durante todo el día. En un campo cercano se realiza la siega con la dalla, para luego poner en fajos la paja y cargarla en burros de camino a la era. Finalizado el proceso de la siega, se da paso a la trilla. Ya en la era y con los característicos trillos silex se desmenuza la garba. El proceso finaliza con el aventado del grano, ya sea con las orcas al viento o, si no hace aire suficiente, con la aventadora. Una vez separado el grano de la paja se deposita en el saco.

Otro de los atractivos de la jornada es el tradicional almuerzo que se servía para la trilla, y que se prepara para los participantes y asistentes a esta fiesta. Paralelamente a esta actividad se lleva a cabo una muestra gastronómica a base de productos locales como el anís, la repostería local y artículos de artesanía. En esta jornada se cuenta con la colaboración de un grupo de vecinos de **Albelda** que aporta las mulas.

JORNADAS MEDIEVALES DE ANENTO



Anento celebra la XIII edición de sus Jornadas Medievales, en las que se recuerda la Guerra de los Dos Pedros. Las jornadas, que cada vez acogen a más visitantes, 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, recreaciones de batallas... el programa incluye actos de lo más variado.

18 DE JULIO

CARNE Y MELOCOTÓN CON VINO POR LAS FIESTAS DE CANFRANC

Canfranc Estación celebra el 18 de julio el día grande de sus fiestas. Entre los vecinos y visitantes se reparte carne a la pastora y también melocotón con vino. Uno de los actos más importantes es la recreación histórica de la Estación Internacional 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.

El Ayuntamiento de **Canfranc** busca poner en valor este acontecimiento histórico y el propio edificio, así como dinamizar la vida económica y social del municipio y, al mismo tiempo, reivindicar la reapertura de la línea internacional. En la recreación participan en torno a 200 figurantes. Todo el que lo desee puede tomar parte en el acto, vistiéndose acorde al momento histórico. De hecho, los organizadores animan a participar acudiendo disfrazado al evento, por lo que a través de la Asociación Cultural Canfranc 1928 se ofrecen unas pautas para orientar sobre el atuendo que se debe portar para la ocasión.

Alejo, Aquilino, León IV, Agardo, Letancio, Marcelina, Teodota, Vestina, Jenara y Generosa.

FIESTA EN: Mallén, Sestrica, Ricla, Rubielos de Mora, Rueda de Jalón, Valmadrid y Seira.

17

VIERNES

Federico, Emiliano, Marina, Materno, Filastro, Arnulfo, Rufilo, Sinforosa y Gundena.

FIESTA EN: Maluenda y Canfranc Estación.

18

SÁBADO

Áurea, Rufina, Pedro de Cadireta, Vicente de Paúl, Simaco, Arsenio, Macrina y Justa.

19

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

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						

CASPE DE NOCHE

Un año más los comercios de **Caspe** abren sus puertas hasta la una de la madrugada en una noche de verano. Los establecimientos ofrecen a sus clientes regalos, descuentos, degustaciones... Además de las actuaciones de los DJs y de la música en directo, hay animación de calle en el trayecto donde se ubican los participantes. Los establecimientos de hostelería caspolinos también se unen a esta fiesta, ofreciendo consumiciones especiales.

LA CERVEZA, UNA BEBIDA MILENARIA

La cerveza ha estado siempre presente en la dieta mediterránea clásica y su consumo moderado puede aportar nutrientes a la dieta habitual y otros compuestos beneficiosos para la salud. Se trata de una bebida fermentada de baja graduación alcohólica, elaborada con ingredientes naturales (agua, cebada y lúpulo), con unas características específicas en su composición que la diferencian del resto de bebidas y le confieren un especial interés nutritivo. Estudios científicos nacionales e internacionales han demostrado que el consumo moderado de cerveza puede ayudar a prevenir distintos tipos de enfermedades cardiovasculares y/o neurodegenerativas, mejorar la calidad de los huesos y retrasar los efectos de la menopausia.

En las dos últimas décadas numerosos estudios epidemiológicos realizados en países de varios continentes han coincidido en señalar la relación entre el consumo moderado de alcohol (20 gramos de alcohol al día para las mujeres y un máximo de 30 gramos para los hombres) y el efecto protector sobre el sistema cardiovascular.

Estos efectos beneficiosos se han atribui-

do, por un lado, al bajo contenido en alcohol de la cerveza (4-5%) y por otro a la presencia de cantidades significativas de antioxidantes naturales como los polifenoles y las melanoidinas, además de sustancias nutritivas (folatos y otras vitaminas del grupo B, carbohidratos, magnesio, silicio, etc.) y no nutritivas (fibra).

Igualmente, el consumo de cerveza sin alcohol puede estar incluido en la dieta de aquellas personas que padecen hipertensión arterial, puesto que un botellín de cerveza sin al día aporta 10 mg de calcio, potasio y muy poco sodio.

Además, esta cerveza posee muy pocas calorías (14 kcal/100 ml), por lo que puede ser recomendable en dietas de adelgazamiento, ya que puede romper la monotonía de la dieta, facilitando el seguimiento de la misma.

Como consecuencia de estas evidencias científicas, la cerveza puede formar parte de una alimentación saludable como la dieta mediterránea actual, caracterizada por el consumo de aceite de oliva, legumbres, frutos secos, cereales, frutas, verduras, pescado.

Elías, Pablo, Vulnaro, Macrobio,
Margarita, Casia, Severa, Librada y Elisa.
Fiesta en: Novillas y Albalatillo. Mirambel
y Torrijas celebran la festividad de Santa
Margarita.

FIESTA EN: Javierre.

20

LUNES

Daniel, Julia, Lorenzo de Brindisi,
Arbogasto, Víctor de Marsella, Jucundino
y Práxedes.

FIESTA EN: Novillas, Albalatillo,
Mirambel y Torrijas.

21

MARTES

María Magdalena, Teófilo, Platón y
Menelao.

22

MIÉRCOLES

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

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

25 DE JULIO

XXVIII FIESTA DE LA LONGANIZA EN GRAUS

La Feria de la Longaniza de **Graus** celebra una nueva edición con un mercado artesanal ambientado con farsas, juglarías, danzas, relatos, malabares, fuegos y verbenas. Esta ambientación se suma a la degustación popular y multitudinaria de la longaniza de la localidad altoaragonesa.

Para la organización, el mercado de época encaja a la perfección con la idea de vender la zona en su conjunto: productos agroalimentarios -el más típico de la zona, la longaniza-, la artesanía, el patrimonio cultu-

ral e histórico y su tradición comercial y mercantil.

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 en Graus porque cada verano se plantea batir un nuevo récord Guinness y fabricar la más grande del mundo. Este año se alcanza la vigesimoséptima edición y la gigantesca parrillada volverá a concitar todas las miradas.

Y es que el acto es muy especta-

cular, sobre todo cuando se produce el volteo de la parrilla de 25 metros cuadrados cargada con más de mil kilos de carne embutida en casi mil metros de tripa natural. Tanto es así que se realiza con una grúa para poder llevar a cabo la maniobra.

El trabajo en común que mantienen desde hace años la Asociación de Fabricantes de Longaniza, el Ayuntamiento de Graus, la Asociación de Comercio e Industria y la Asociación de Mujeres ha permitido relanzar la comarca y sus productos a través de esta fiesta.

Foto: Comarca de La Ribagorza.

25 DE JULIO

CORDERO A LA PASTORA POR SANTO DOMINGO

Las fiestas mayores de **Longás** en honor a Santo Domingo se celebran tradicionalmente el día de Santiago. 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 tiene lugar la comida popular que ofrece el Ayuntamiento. Durante los últimos años, el menú que se ha consolidado ha sido alrededor de la receta de cordero a la pastora.

26 DE JULIO

FERIA DE ARTESANÍA DE ALQUÉZAR

El último domingo de julio se celebra en **Alquézar** la Feria de Artesanía. El casco urbano de la localidad se convierte en museo y escaparate al aire libre para muestras de cerámica, lámparas, bolillos, cestería, esparto, piedra, cucharas, tallas de madera en olivo y boj, pirograbado, albarcas, restauración de muebles antiguos, plata, patchwork, repostería, muñecas, títeres, flores secas, baúles,

huevos de emú, punto de cruz, forja, cobre, latón, grabados, bisutería de esmalte y plata, frivolité, juguetes, calabazas, cuero, tejas decoradas, bisutería en alambre y escultura. Los artesanos realizan demostraciones en vivo de algunos oficios, como el de espartero, cestero, alpargatero, cucharero, bolilleras...etc, además de explicar a los asistentes las técnicas y otras curiosidades.

RECREACIÓN HISTÓRICA EN BORJA

La localidad de **Borja** conmemora el centenario del fallecimiento de Juan de Coloma, hijo de la ciudad borjana y secretario de los Reyes Católicos. Durante el fin de semana se realizan recreaciones históri-

cas y además 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.

Cristina, Francisco Solano, Niceta, Víctor,
Estercacio, Antinógenes, Boris y Beatriz.

24

VIERNES

Santiago el Mayor, Jaime, Cristóbal,
Teodomiro y Valentina.

25

SÁBADO

Joaquín, Ana, Erasto, Valente, Sinfronio,
Olimpio, Teódulo y Exuperia.

FIESTA EN: Albeta, Longás, Biel,
Castejón de Valdejasa, Carenas, Gotor,
Mediana de Aragón, Mianos, Monegrillo,
Orera, Rueda de Jalón, Villanueva de
Huerva, Añón de Moncayo, Utebo, Seira,
Bierge, Grañén, Loarre, Linas de Marcue-
llo, Sabiñánigo, Vencillón y Alerre.

26

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

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						

ASADO DE VACA EN MONTEAGUDO



Los vecinos de **Monteagudo del Castillo** celebran sus fiestas patronales con el tradicional 'asado de la vaca', que se lleva a cabo en la plaza del pueblo donde todos los habitantes de la localidad cocinan ternera con patatas. Tanto la elaboración del asado como la comida popular están amenizadas por la charanga. Más de 300 personas disfrutaron de los días grandes del municipio gracias a la amplia variedad de actos que se programan.

DEGUSTACIONES Y ESPECTÁCULOS POR LA PATRONA DE LA HOSTELERÍA



Foto: Ejea Hostelera.

Ejea de los Caballeros celebra la patrona de la hostelería, Santa Marta, con diversas actividades, entre las que destacan las degustaciones de productos y los espectáculos musicales.

ALBÓNDIGAS DE BACALAO

Ingredientes para 4 personas:

- 600 gramos de patatas
- 400 gramos de bacalao desalado
- 4 dientes de ajo
- 2 huevos
- Perejil
- 2 cucharadas de harina
- 2 tomates picados
- Agua
- Aceite
- Sal

Preparación:

Cocer las patatas con piel en una cacerola con agua y sin sal.

Cuando éstas hayan perdido color triturarlas con el bacalao dándoles forma de albóndigas y añadir en esta pasta los cuatro dientes de ajo, el perejil picado y los huevos sin batir. Enharinar las albóndigas y freírlas.

Tostar la harina en una sartén con aceite, y posteriormente echar los tomates picados dejando que se sofrían unos minutos antes de incorporar las albóndigas. Cubrir el conjunto con agua y dejarlo hervir durante diez minutos más.

Rectificar de sal y estará listo para servir.

Constantino, Pantaleón, Aurelio,
Cucufate, Celestino I, Juliana y Natalia
de Córdoba.

FIESTA EN: Ardisa, Brea de Aragón,
Cuarte de Huerva, Erla, Pastriz, Pozuelo
de Aragón, Quinto, Sigüés, Binaced, Cas-
tejón de Monegros, Arascués y Valfonda
de Santa Ana, Alerre, Azaila, Barrachina,
La Cañada de Verich, Pozondón.

27

LUNES

Gerardino, Irineo, Catalina Thomas,
Nazario, Celso, Víctor I, Inocencio I,
Sansón y Pelegrín.

FIESTA EN: Quicena.

28

MARTES

Marta, Lucila, Flora, Serafina, Simplicio,
Faustino, Beatriz, Próspero, Olaf, Adán
y Urbano II.

29

MIÉRCOLES

Abdón, Senén, Pedro Crisólogo, Urso,
Rufino, Julita y Donatila.

FIESTA EN: Perdiguera, Buera y Orríos.

30

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						

MONASTERIO DE NUESTRA
SEÑORA DE RUEDA
IGLESIA
SÁSTAGO (ZARAGOZA)

Fotografía: Pomarón

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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 EN BARBASTRO

Durante la primera semana de agosto el certamen cumplirá la vigésimo primera edición. El Festival del Vino Somontano es una de las principales citas que hay marcadas en el calendario veraniego aragonés. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano organiza esta gran cita enoturística en la que el vino se marida con la cultura y la gastronomía.

Como en ediciones anteriores, el festival se compone de la Muestra del Vino Somontano en la que se puede disfrutar

de una amplia carta de vinos Somontano acompañados de ricas tapas y música en directo, actuaciones en el Centro de Congresos y un atractivo programa de catas y actividades vinculadas con el vino para las mañanas y tardes del festival.

En la muestra gastronómica participan restaurantes y productores de la zona, que se reúnen en un recinto al aire libre de más de 13.500 metros cuadrados. También hay un concurso de tapas donde los restaurantes realizan sus propuestas en el marco de esta muestra.

VINO + ARTE EN DAROCA

Los sábados de agosto la Comarca Campo de Aragón y Bodegas Sommos Garnacha de **Murero** se unen alrededor de dos pilares del territorio como son el arte y el vino. Bajo el título 'Vino + Arte' se busca que visitantes y vecinos disfruten y conozcan el patrimonio, tanto enológico como histórico, de la comarca.

En grupos reducidos se organizan visitas guiadas por **Daroca**. Se conoce la Daroca más dulce o la más monumental, a lo que se suma a una cata de vino con degustación de productos gastronómicos de la zona en la bodega Sommos Garnacha de Murero.

Ignacio de Loyola, Fabio, Calimerio,
Firmo, Juan Columbano, Germán de
Auxérre y Ammia.
FIESTA EN: La Iglesuela del Cid y Villalba
de Perejil.

31

VIERNES

Alfonso María de Ligorio, Fe, Esperanza,
Caridad, Félix, Nemesio, Justino y Rubén.

1

SÁBADO

Nuestra Señora de los Ángeles, Eusebio
de Vercelli, Esteban I, Sofía y Alfreda de
Mercia.
FIESTA EN: Torralba de Ribota, Marcén
y Badaín.

2

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				

EL ENTIERRO DE LA SARDINA

Para despedir las fiestas en honor a Santo Domingo de Guzmán y San Salvador, la localidad monegrina de **Villanueva de Sijena** celebra el tradicional Entierro de la sardina. En la madrugada de la última noche de fiestas es cuando se lleva a cabo esta tradición. Las calles del pueblo 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.



DEGUSTACIÓN DE PASTAS Y PONCHE EN ORIHUELA DEL TREMEDAL

Durante la Semana Cultural de **Orihuela del Tremedal**, en la que se dan cita infinidad de actos, actuaciones, exposiciones... Uno de los actos destacados es la tradicional degustación de pastas y ponche en la Plaza del Ayuntamiento. Se reparten las pastas típicas del pueblo, como son las almojábanas, mantecados, bizcocho... todo ellos acompañado por el tradicional y rico ponche realizado también por los oriolanos.

Foto: Turismo Orihuela del Tremedal.

Lidia, Gamaliel, Nicodemus,
Gustavo, Asprén, Hermelo, Marana y Cira.

FIESTA EN: Mesones de Isuela,
Marcén, Sin, Aniés, Quinzano, Huerto,
Laperdiguera.

3

LUNES

Juan María Vianney, Aristarco, Tertuliano,
Perpetua y Violeta.

FIESTA EN: Abanto, Encinacorba,
Aniés y Quinzano.

4

MARTES

Nuestra Señora de las Nieves, María la
Mayor, Nuestra Señora de Ibiza, Osvaldo,
Casiano y África.

FIESTA EN: Lécera y Villafeliche.

5

MIÉRCOLES

Transfiguración del Señor, Salvador,
Justo, Pastor, Felicísimo, Agapito y Berta.

FIESTA EN: Añón de Moncayo, Bujaraloz,
Navardún, Vera de Moncayo, Sierra de
Luna, Lafortunada, Estopián del Castillo,
Belmonte de San José, Los Olmos y
Samper de Calanda.

6

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			



FIESTAS DE SAN LORENZO

Las fiestas patronales de **Huesca** 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.

En ella, la albahaca está muy presente, así que este es un buen momento para conocer algunos detalles sobre sus propiedades digestivas, antiespasmódicas y estimulantes, y su empleo 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.

La albahaca se puede congelar sin que se altere su sabor. Las hojas más perfumadas son las que se recogen antes de la floración. Las más viejas suelen tener un sabor más fuerte y picante. En una maceta se puede tener albahaca fresca durante todo el verano. Si queremos que nos dure hasta mediados de invierno, lo mejor es colocarla en el interior, cuando comienza la época de más frío.

11 DE AGOSTO

ESPONSALES DE DOÑA PETRONILA



La capital del Somontano celebra la reconstrucción histórica de los esponsales de Doña Petronila, Reina de Aragón, y Ramón Berenguer, Conde de Barcelona, que sucedieron en **Barbastro** un 11 de agosto de 1137. Este acontecimiento está considerado el punto de partida de la Corona de Aragón. Las actividades de reconstrucción se inician con 'Yo soy Petronila, reina de Aragón', texto que se centra en tres momentos en la vida de la aragonesa: antes de contraer matrimonio, pariendo a su primer hijo y poco antes de morir.

BARBASTRO, CUNA Y CORONA

Bajo la denominación 'Las Joyas de la Corona' y la imagen de marca de los esponsales de la Reina Petronila, más de 20 establecimientos hosteleros se suman a una nueva edición de 'Barbastro, Cuna y Corona' con productos de gastronomía y artesanía inspirados en esta celebración.

MERCADO MEDIEVAL

También tiene lugar la apertura del mercado medieval, en el que participan alrededor de 40 puestos de comerciantes y artesanos. La feria se ubica en el centro peatonal de la ciudad y es escenario de talleres y actividades de animación, así como exposiciones de instrumentos quirúrgicos y de tortura, armas y esculturas de la colección de los hermanos Blázquez. Durante la celebración se recibe a las comitivas de Ramiro II y de Ramón Berenguer IV y tiene lugar el acto central de las jornadas: los esponsales de Petronila y Ramón Berenguer.

MÚSICA Y GARNACHAS EN BORJA



A mediados de agosto se celebra en **Borja** una noche temática para disfrutar de una forma diferente de las garnachas. De la mano de la Ruta de la Garnacha se recorren las diferentes bodegas ubicadas en los jardines, degustando sus vinos. Hay música en vivo para amenizar la velada y una gran variedad de aperitivos para tomar al aire libre antes del plato central y el postre, donde el vino de la variedad garnacha tiene un gran protagonismo en las recetas que se sirven.

Lorenzo, Diosdado, Paula, Asteria y Agatónica.

FIESTA EN: la ciudad de Huesca. También son fiestas en Alquézar, Parzán, Yebra de Basa, Castellote, Muniesa, Riodeva.

10

LUNES

Clara, Susana, Tiburcio, Rufino, Alejandro, Taurino, Gaugerico, Grau de Gallinaro y Agilberta.

11

MARTES

Hilaria, Graciliano, Herculano, Fotino, Aniceto, Porcairo y Felicísima.
FIESTA EN: Aguilón.

12

MIÉRCOLES

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

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

Canfranc Estación celebra el tercer fin de semana de agosto la Feria Gastronómica Transfronteriza. Durante su desarrollo se pueden degustar productos alimenticios y biológicos como quesos, repostería, cervezas artesanales, mieles, setas, chocolates...

En total, 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. 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.

Fotos: Ayuntamiento de Canfranc.

MERCADO MEDIEVAL NOCTURNO EN BIERGE

Bierge vuelve a vestirse con sus mejores galas para acoger su XVI Mercado Medieval Nocturno, que reúne a casi medio centenar de artesanos, que muestran una gran variedad de productos a los visitantes.

Organizado por la Asociación O'Batanar de Bierge, en colaboración con el Ayuntamiento y con muchos de los vecinos, el Mercado Nocturno 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.

15 DE AGOSTO

SAN ROQUE

Llega el 15 de agosto y Aragón estalla en fiestas. Entre la Virgen de agosto, el día 15, y la festividad de San Roque, el 16, media Comunidad Autónoma vive sus días grandes en honor a un santo, a la tradición o a sus orígenes. Son tantos los pueblos donde se viven estas fiestas, que el resumen de lo que sucede en seis de ellos puede ser un buen muestrario.

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 bilbilitana. El momento más destacado se vive en la madrugada del 15 al 16 de agosto, cuando los diferentes grupos de peñistas de la localidad, arropados por turistas y residentes, realizan una romería hasta la ermita de San Roque mientras entonan los tradicionales 'Gozos al glorioso San Roque'.

La localidad zaragozana de **Caspe** celebra estos días sus fiestas patronales 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 **Calamocha**, 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. Las fiestas mayores del municipio son la cita más importante para sus habitantes y aquellos que viven fuera y aprovechan estas fechas para el reencuentro con familiares y amigos. 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.

Maximiliano Kolbe, Anastasia, Tarsicio, Eusebio, Calixto, Demetrio y Virginia.
FIESTA EN: Fuentes de Jiloca con comida popular. También es fiesta en Aladrén, Badules, María de Huerva, Bisimbre y Valpalmas.

14

VIERNES

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

SÁBADO

Roque de Montpellier, Esteban de Hungría, Tito, Diomedes y Serena.

16

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						

septiembre						
L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
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

20 DE AGOSTO

CENA DEL TORO EN ROBRES

La localidad oscense de **Robres** disfruta de una de las veladas más entrañables del año. La noche del 20 de agosto celebra la Cena del Toro, que consiste en una sartenada de ternera con la participación de todo el pueblo en una de las calles céntricas de la localidad.

FESTIVAL AMANTE EN BORJA

El Amante une música, vino y cultura, tomando como protagonistas los espacios más emblemáticos de **Borja**, 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.

Foto: Asociación El Licinar.

MUESTRA DE VARIEDADES HORTÍCOLAS EN PERALTILLA

La Muestra de variedades hortícolas de **Peraltilla** está organizada por la Asociación El Licinar, en colaboración con el grupo local del Somontano de Barbastro de la Red de Semillas de Aragón. Se celebra en torno a las fiestas de agosto de la localidad y pretende dar a conocer la biodiversidad agrícola de la zona, bien por ser variedades tradicionales, bien por ser variedades que cultivan hortelanos aficionados o agricultores profesionales de la zona. Además se realiza una cata-concurso popular de variedades hortícolas y actividades infantiles.

Jacinto, Liberato, Isaac, Estratón, Mamés,
Clara de Montefalco y Beatriz de Silva
Meneses.

17

LUNES

Elena, Agapito, Firmino, Hermas, Floro,
Lauro y Leticia.

FIESTA EN: Murero, Sabiñán y
Santa Eulalia de la Peña.

18

MARTES

Magín, Juan Eudes, Julio, Mariano, Sixto
III y Luis.

FIESTA EN: Azuara, Litago, Veiilla de
Jiloca y Villanueva de Huerva.

19

MIÉRCOLES

Bernardo de Claravall, Leovigildo,
Cristóbal, Samuel y Filiberto.

FIESTA EN: Peralta de Alcofea, Secastilla,
Albarracín y Villar del Salz.

20

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				



VULCANALIA DE MARA

El sábado más cercano al 23 de agosto, la localidad de **Mara** celebra esta fiesta de reconstrucción histórica, declarada de Interés turístico en Aragón desde 2010. Se trata de una jornada repleta de actividades: talleres educativos, música y juegos celtiberos, visitas guiadas y gastronomía.

FIESTA DEL CORDERO EN CERLER

Aramón Cerler celebra un año más la Fiesta del Cordero, que tiene como objetivo homenajear la figura del ganadero y la importancia que supone para el mantenimiento de las pistas de esquí y de la montaña en general. Durante la jornada se asan al espeto varias decenas de corderos de Ternasco de Aragón.

FERIA DEL VINO Y DEL ACEITE EN MAGALLÓN

El Ayuntamiento de **Magallón** organiza la V edición de la Feria del Vino y del Aceite Saborea Magallón, que incluye degustación de los productos de la zona más característicos, vino y aceite. La finalidad es dar a conocer los productos que se producen en el territorio.

Foto: Ayuntamiento de Benabarre.

LA COQUETA EN BENABARRE

La Festa de la Coqueta está organizada por los carniceros locales, con la colaboración del consistorio, la comarca y la Diputación de Huesca. Se remonta a 1298 y busca el lanzamiento definitivo de la coqueta, una especie de croqueta elaborada con derivados del cerdo, pero carente de aditivos. Como ingredientes básicos lleva sal, especias, harina, pan y manteca o anís en grano. Durante la fiesta se reparten unas

3.000 raciones, siendo la mitad blancas y la otra mitad negras. Para agilizar el proceso, algunos años la pasta ya estará elaborada, con lo que las mandungueras –las encargadas de preparar las coquetas–, tan solo tienen que cocinarlas, bien asadas o en el puchero. No obstante, se hace una demostración de cómo es el proceso de elaboración. Los niños participan en talleres en los que aprenden a preparar las coquetas.

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

VIERNES

María Reina, Timoteo, Sinforiano, Filiber-to, Fabriciano y Antusa.

FIESTA EN: Tauste, Tosos e Híjar.

22

SÁBADO

Rosa de Lima, Nuestra Señora del Mar, Felipe Benicio, Zaqueo, Ovidio, Riquilda, Donvina y Teomila.

FIESTA EN: Fórnoles, La Mata de los Olmos, El Pobo de la Sierra, Santa Eulalia del Campo, Val de San Martín y Vierlas.

23

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				

24 DE AGOSTO

BAILE DEL ROSCÓN POR SAN BARTOLOMÉ

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.

26 DE AGOSTO

MIGAS EN MANO Y VINO EN TEJA

Romanos celebra el 26 de agosto con motivo de las fiestas 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. En las últimas ediciones la fiesta, que fue declarada en 2015 como Fiesta de Interés Turístico de Aragón, ha congregado a cerca de 2.000 visitantes, cuando la localidad apenas cuenta con un centenar de vecinos empadronados.



Foto: Comarca de Daroca.

FIESTAS EN RETASCÓN

En agosto -en torno a San Bartolomé, que es el 24 de ese mes- se celebran las fiestas de **Retascón** que los vecinos y visitantes disfrutan alrededor de la gastronomía. De hecho, 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.

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

LUNES

Luis Rey de Francia, José de Calasanz, Geroncio, Ginés, Patricia y Lucila.

FIESTA EN: Calatorao.

25

MARTES

Adrián, Vitores, Teresa de Jornet, Ceferrino, Víctor, Irineo, Balduino y Cesáreo de Arles.

26

MIÉRCOLES

Mónica, Margarita, Licinio, Cesáreo, Siagro y Roldán.

FIESTA EN: Nuévalos, Torrijo de la Cañada, Biscarrués, Lupiñén, San Juan de Plan, Sesué, Bolea, Almunia de San Juan, Cantavieja, Monreal del Campo, Peralejos, Torrevelilla y Torrijo del Campo. Hoy merienda popular en Retascón a base de longaniza y patatas asadas. Cipotegato en Tarazona.

27

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			

DÍA DEL TRAJE ANSOTANO

El último domingo del mes de agosto **Ansó** celebra el Día del Traje Ansotano. Esta celebración se remonta al año 1971 y está reconocida como de Interés Turístico Nacional. Los actos de la celebración 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.

MERCADO DE LAS HUERTAS EN JACA

Jaca vive a finales de agosto el espíritu del mercado más tradicional en la plaza de la Catedral. Media docena de hortelanos dan vida a una nueva edición del Mercado de las Huertas, que cada año reúne a numeroso público en torno a su celebración y cuyo principal objetivo es sacar a la calle lo mejor de la tierra jacetana, como símbolo de los martes de mercado que históricamente vivía la ciudad. Desde primera hora, la plaza de la Catedral recupera el tradi-

cional carácter comercial y de punto de encuentro que siempre tuvo con la colocación de los puestos. Unos puestos que ponían al alcance de todos lo mejor de las huertas jacetanas: productos de temporada, normalmente ejemplares de gran tamaño de frutas, verduras, hortalizas y flores. Cada año, según marca la tradición, los hortelanos donan una cesta de productos a una asociación sin ánimo de lucro, para que pueda recaudar fondos para su causa.

BIRRAGOZA

El Centro de Historias acoge la IX edición del Festival de Cerveza Artesana en **Zaragoza** 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 aficionados sus características y modo de elaboración.

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

VIERNES

Adolfo, Martirio de Juan Bautista, Sabina,
Hipacio, Mederico, Sebbo, Basilia y
Cándida.

FIESTA EN: Botorrita, Luceni, Mezalocha,
Plenas, Almuniente, San Agustín y
Almochuel.

29

SÁBADO

Tecla, Arsenio, Félix, Aduato, Pamaquio,
Fantino, Fiacrio, Gaudencia e Ingrid.

FIESTA EN: Ambel, Fuentes de Ebro,
Velilla de Jiloca y Formigales.

30

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				

ALBARRACÍN
TERUEL

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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 DEL JAMÓN DE TERUEL Y ALIMENTOS DE CALIDAD

Durante la primera quincena de septiembre se celebra la Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad. **Teruel** cuenta con una gran variedad de concursos, degustaciones, tapas, arte, caricaturas y otras actividades en las que el jamón de Denominación de Origen de Teruel es el gran protagonista. 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 que este año celebra su octava edición. 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.

XVII CONCURSO DE TAPAS JAMÓN DE TERUEL

En septiembre se celebra la XVII edición del Concurso de Tapas Jamón de **Teruel** con el objetivo de promocionar este excelente producto fuera de la provincia. Este concurso también tiene la vocación de llegar a cualquier rincón de España. De hecho, en alguna edición han participado establecimientos hosteleros de todo el país. El precio de las tapas suele rondar los dos euros. Los establecimientos participantes tienen que prepara

rar dos modalidades de tapas siendo, al menos en una de ellas, el Jamón de Teruel el ingrediente principal. Se valora la creatividad e imaginación de las elaboraciones, así como la presentación, innovación, gusto, sabor y composición. Se pueden utilizar cuantos elementos se consideren necesarios para la presentación de las tapas, la única condición indispensable es que la tapa pese entre 50 y 100 gramos.

CARRERA DE POLLOS EN SARIÑENA

Sariñena celebra a principios de septiembre su tradicional Carrera de Pollos al estilo del país dentro de los actos programados para sus fiestas en honor a San Antolín. Es tradición que los vencedores en algunas de las categorías bailen la jota de los pollos. El alcalde también hace entrega del ave de corral que da nombre a la prueba al vencedor local.

FERIA CAZATARIA EN SABIÑÁNIGO

Sabiñánigo acoge una nueva edición de la Feria de Caza, Pesca, el Perro y la Naturaleza (Cazataria) en la que se ofrecen novedades cinegéticas y un completo programa de actividades relacionado con la caza, el deporte de aventura y la naturaleza. Además de la exposición y venta de

perros de caza que se realiza durante los dos días de feria, se llevan a cabo otras actividades para disfrute de toda la familia: exhibición y concurso de rehalas, muestras de jabalí, simuladores, galerías de tiro, tiro con arco, master class de cocina de caza y pruebas de trial.

ALBONDIGADA EN TABUENCA

El municipio de **Tabuenca**, en la comarca del Campo de Borja, ha consolidado un singular concurso gastronómico que este año aborda su sexta edición y en cada una despierta una mayor expectación. Se trata de una gran "albondigada" en la que gana la persona que sea capaz de comer un mayor número de estas bolas de carne. En los últimos certámenes han tomado parte en el concurso cerca de un centenar de participantes y la organización ha preparado más de 3.000 albóndigas. Las albóndigas tienen un calibre de 25 gramos por pieza y se sirven en tandas de diez

Ramón Nonato, Aristides, Optato, Vicente, Sabina, Cristeta, Rufina, Ammia y Cutburga.

FIESTA EN: Azlor, Ballobar, Bisaurri, Blecua, Lascasas, Plasencia del Monte, Albero Bajo, Báuena, Calomarde, Crivillén.

31

LUNES

Gil Abad, Licerio, Egidio, Lupo, Donato, Félix, Terenciano, Vicente, Leto, Arturo, José y Ana.

FIESTA EN: Letux, Lobera de Onsella, Los Pintanos, Piedratajada, Tierga, Lagunarota, Somanes, Plasencia del Monte, Hospital de Tella y Cuevas Labradas. Y en Ruesca.

1

MARTES

Antolín, Brocardo, Elpidio, Filadelfo, Menalipo, Raquel, Ingrid, Calixta. Fiesta en: Ortilla, Monflorite, Tella, Aniés, Camañas y Calomarde.

FIESTA EN: Longares.

2

MIÉRCOLES

Gregorio Magno, Sándalo, Aristeo, Febes, Eufemia, Erasma, Dorotea y Basalisa.

FIESTA EN: Ortilla, Monflorite, Tella, Aniés, Camañas y Calomarde.

3

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			

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	

ILUMINA CALATAYUD

Ilumina Calatayud es un evento cultural y turístico previo a las fiestas de la Virgen de la Peña. Durante todo el fin de semana los principales edificios del patrimonio bilbilitano abren sus puertas hasta la madrugada y se iluminan de forma especial, en un juego de luces naturales y artificiales que ensalzan su belleza. En el recorrido por el casco antiguo tiene lugar espectáculos de música, poesía, fotografía, visitas guiadas, exposiciones, rutas de tapas y muchas más actividades culturales.

Foto: Ayuntamiento de Calatayud.

5 Y 6 DE SEPTIEMBRE

FERIA COMERCIAL EN VALDERROBRES



Foto: Ayuntamiento de Valderrobres.

Más de doscientos stands de todo tipo de productos toman las calles de la villa valderrobrense el fin de semana del 5 y 6 de septiembre. Se trata de la segunda cita anual de esta feria comercial, después de que el recinto ferial logre reunir, de igual modo, a miles de personas en la cita que tiene lugar en mayo. Hasta **Valderrobres** se desplazan vecinos de toda la comarca, especialmente de localidades como **Beceite, Fuentespalda, La Fresneda y Cretas**, además de **Arnes** en la vecina Cataluña.

XXXVIII FERIA DE MUESTRAS DE CALATAYUD

La capital bilbilitana ya prepara una nueva edición de su feria de muestras de carácter generalista en la que 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.

6 DE SEPTIEMBRE

GRAN PAELLA POPULAR EN ANDORRA

Andorra celebra el domingo anterior a sus fiestas, que tienen lugar del 7 al 11, una gran paella o fideuá a la que están invitados todos los vecinos y visitantes. La comida se organiza en el parque de la ermita de San Macario, en cuyo honor se celebran las fiestas.

Rosalía de Palermo, Marino, Nuestra Señora de la Consolación, Moisés, Bonifacio I, Rufino y Cándida.
 FIESTA EN: Aguarón, Ejea de los Caballeros, Torrelapaja y Ontinar del Salz.

4

VIERNES

Sancho, Rómulo, Lorenzo Justiniano, Victorino, Bertino, Eudocio y Obdulia.
 FIESTA EN: Codos, Barbastro y Rubielos de la Cérida.

5

SÁBADO

Zacarías, Juan de Ribera, Onesíforo, Petronio, Manusetto y Eleuterio.
 FIESTA EN: Utrillas.

6

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	

FERIA DEL AJO DE CALATAYUD

Desde hace más de 60 años los agricultores llenan de ajos en septiembre el paseo de San Nicolás de Francia de **Calatayud**. 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.

El ajo de Arándiga se distingue porque pertenece a la variedad del ajo rojo que presenta un color morado y pica más, aunque resulta más agradable al paladar. Se dice que el sabor y la calidad del ajo de este municipio es fruto del cultivo artesanal, a la tierra en la que se cría y al agua de regadío, que proviene del Moncayo.

JORNADAS MICOLÓGICAS DE OTOÑO DE CERLER



La Asociación Micológica Sarllé de **Cerler** organiza sus XV Jornadas Micológicas de Otoño. Se realizan varias salidas al campo para recoger setas y después se clasifican. Además se realizan charlas, actividades infantiles y talleres de cocina.

FERIA ARAGONESA DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA

Desde el año 2010, la Red de Semillas de Aragón organiza cada año, en torno al mes de septiembre, la "Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola" o FABA. Este encuentro anual cambia de lugar cada año para dar protagonismo a las variedades locales de las tres provincias (Huesca, Teruel y Zaragoza). Hasta la fecha, se ha celebrado en **Andorra** (Teruel), en **El Frasno** (Zaragoza), en **Aínsa** (Huesca), en **Bierge** (Huesca), en **Olba** (Teruel), en **Borja** (Zaragoza), en **La Mata de los Olmos** (Teruel), en **Embún** (Huesca), en **Torres de Berrellén** (Zaragoza) y en 2019 en **Torre de Arcas** (Teruel).

V JORNADA DE LA HUERTA EN GALLUR

Gallur celebra en septiembre la V Jornada de la Huerta. Tiene como objetivo servir de punto de encuentro con el público para que conozcan los productos de la huerta de la localidad, especialmente el tomate.

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

LUNES

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

MARTES

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, Leciñena, Luesia, Tobed,
Tabuenca, Uncastillo, Muel, Bentué de
Rasal, Castejón del Puente, Arascués,
Sabayés, Nocito.

9

MIÉRCOLES

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, Esteruel,
Montalbán, Valdealgortá.

10

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			

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	



CARNE A LA PASTORA EN ORIHUELA DEL TREMEDAL

Durante las Fiestas Patronales de Orihuela, que se celebran cada año el segundo fin de semana de septiembre, se realiza la gran comida de hermandad en la plaza de la localidad, donde además de los vecinos del municipio, todo aquel que lo desee puede degustar la carne de los becerros que han participado en los festejos taurinos del pueblo, en un excelente y gustoso guiso a la pastora, hecho por los vecinos de la localidad como se hacía antiguamente año tras año y que muestra una parte de la gastronomía más típica de **Orihuela del Tremedal**.

Foto: Turismo Orihuela del Tremedal.

EXPOFERIA EN AÍNSA

La Expoferia celebrada en **Aínsa**, con una antigüedad de más de 30 años, tiene como principal objetivo la promoción de la ternera de raza pirenaica. Además de ser un buen escaparate para dar conocer los productos agroalimentarios de Sobrarbe, se ha convertido en un punto de encuentro y promoción de más de un centenar de expositores españoles y franceses.

FERIA GANADERA DE SALLENT DE GÁLLEGO

Sallent de Gállego disfruta en septiembre de su tradicional feria de ganado. Durante la feria se celebra un concurso, exposición de ganado ovino, bovino, caprino y caballar, así como una variada muestra de alimentos de calidad.

FERIA GANADERA DE CANTAVIEJA

La localidad turolense de **Cantavieja** celebra como cada año su tradicional Feria Ganadera, que es la principal de Aragón y la segunda de España en el sector vacuno. Este año alcanza su edición 110.



FERIA DE LA PATATA EN CELLA

El segundo fin de semana de septiembre, la localidad turolense de **Cella** 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.

Foto: Ayuntamiento de Cella.

Nuestra Señora de las Viñas, María de la Cabeza, Proto, Jacinto, Emiliano y Teodora Alejandrina.

FIESTA EN: Bordalba, Maella y Nombrevilla.

11

VIERNES

Dulce Nombre de María, Guido, Leoncio, Taciano, Macedonio y Pedro de Tarentasia.

FIESTA EN: Plasencia de Jalón y Torrijo de la Cañada.

12

SÁBADO

Juan Crisóstomo, Elogio, Amado, Maurillo, Ligorio y Venerio.

FIESTA EN: Graus y Cimballa.

13

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	

MERCADO TRADICIONAL EN ALQUÉZAR

El entorno de la plaza Mayor de **Alquézar** acoge el 15 de septiembre, como lo hacía en los siglos XVI, XVII y XVIII, el tradicional mercado de la localidad. Como en ediciones anteriores, 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.

MERCADO TRADICIONAL SEDILES

La localidad zaragozana de **Sediles** celebra a mediados de septiembre 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.

LONGANIZADA Y CONCURSO DE TORTILLAS EN BINÉFAR

Binéfar celebra la quinta edición de la Longanizada popular, que se enmarca en sus fiestas en honor al Santo Cristo de los Milagros, que se celebra el 14 de septiembre, en la Plaza España. Se añade a ello el tradicional concurso de tortilla.

FIESTA DE LA VENDIMIA EN AINZÓN

Originariamente era una fiesta popular pero desde hace años adquirió carácter institucional. La organiza el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de **Ainzón** Campo de Borja, que tiene su sede en la localidad, en colaboración con el ayuntamiento. Se celebra cada año el 15 de septiembre, 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. A mediodía 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 DO. Campo de Borja.

Foto: Ayuntamiento de Ainzón.

JORNADA ÍBERA EN AZAILA



La Asociación Cultural Sedeisken organiza en **Azaila** una jornada de celebración y divulgación de su patrimonio ibero. Se realizan talleres como hacer adobes en construcción, participar en el entrenamiento militar con tiro de jabalinas, realización de exvotos o vasijas de barro, molido de cereales en la cocina, confección de joyas o escritura.

Exaltación de la Santa Cruz, Crescencio, Rósula y Salustia.
 FIESTA EN: Cariñena, Malón, Novallas, Alcorisa, Báguena y Olba.

14

LUNES

Nuestra Señora de los Dolores, Nuestra Señora del Mar, Aicardo, Emilio, Nicomedes y Catalina de Génova.

FIESTA EN: Ainzón, Ariza, Cabola fuente, Cadrete, Calatorao, Magallón, Remolinos, Belchite, Cabañas de Ebro, Lagata, Campillo, Olivés y Sabiñán.

15

MARTES

Cornelio, Eufemia, Cipriano, Geminiano, Rogelio, Servideo, Abundancio, Lucía y Edita.

1898. Nace la pianista zaragozana Pilar Bayona.

16

MIÉRCOLES

Roberto Belarmino, Lamberto, Pedro de Arbués, Alberto de Jerusalén y Paloma.

FIESTA EN: Undués de Lerda, Alloza, Rubielos de Mora, Sarrión y Valbona.

17

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				

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	



LA PUESTA DE LA CUBETA EN LALUEZA

La puesta de la cubeta es una tradición muy antigua. Los vecinos aportaban vino a una cubeta que se colocaba en la Plaza Mayor y así se invitaba a beber a todo aquel que acudía a disfrutar de las fiestas ya que **Lalueza** era un pueblo con muchas viñas. Actualmente ya casi no quedan. La fiesta 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.

Foto: Patricia Puértolas

FERIA INDUSTRIAL AGRÍCOLA Y GANADERA DE LOS MONEGROS

Femoga se ha convertido en un referente ferial en Aragón que contribuye a dar a **Sariñena** una gran visibilidad, ya que el año pasado, por ejemplo, se registró la visita de 40.000 personas. Además de la importante participación de expositores ganaderos, también cuenta con la presencia de sectores como el industrial y turístico o de la automoción y la maquinaria agrícola que presentan sus últimas novedades.

Junto a las habituales exposiciones y subastas de ganado también se programan ponencias técnicas con temas de actualidad dirigidas a los profesionales vinculados a los diferentes sectores. Un lugar especial continúa siendo el 'Rincón de la ciencia', donde la Asociación Monegros Empresarial expone inventos novedosos. El showcooking Ternasco de Aragón o las degustaciones populares de carne de vacuno son otros atractivos de Femoga.

MIGAS TRADICIONALES EN TRAMACASTILLA DE TENA

Tramacastilla de Tena celebra en septiembre las Jornadas de Migas Tradicionales. Son una oportunidad única para disfrutar de la gastronomía tradicional. A precios muy populares se puede degustar una ración de migas, carne a la brasa, postre y bebida, en un entorno único en el corazón del Alto Gállego. Además, se celebran actividades infantiles y hay música popular y conciertos.



GASTROMURO, EL VETERANO CONCURSO DE COCINA DE BARBASTRO

La asociación de vecinos del Entremuro de **Barbastro** organiza desde 1980 el concurso de cocina **Gastromuro**. Este certamen pretende exaltar la cocina popular y tradicional aragonesa, sin renunciar a la innovación. Y es que puede concurrir cualquier amante de la cocina -profesionales al margen-, siempre y cuando se presenten platos elaborados con productos de la tierra o del recetario aragonés. Un jurado integrado por acreditados profesionales de la restauración local se encarga de valorar las recetas y de entregar los premios.

Sofía, José Cupertino, Juan Macías,
Metodio, Ferreol e Irene.
FIESTA EN: Épila, Mequinenza, Sisamón,
Zuera, Aniñón y Lalueza.

18

VIERNES

Jenaro, Eutiquio, Acucio, Nilo, Pomposa,
Constancia, Susana y María de Cervelló.
FIESTA EN: Sisamón y Lalueza. Día de la
Vendimia en Cosuenda.

19

SÁBADO

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

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 DE CARIÑENA



Foto: DOP Cariñena.

La Denominación de Origen Protegida Cariñena celebra la edición 54 de su día grande, la Fiesta de la Vendimia. Está reconocida desde 2016 como Fiesta de Interés Turístico de Aragón. A este acto se invita a un personaje ilustre al que se le impone la insignia de la denominación y tras ello, centenares de vecinos de la localidad, de los municipios vecinos, así como de localidades hermanadas y visitantes presencian el ya afamado acto de "Exaltación del Vino".

FERIA DE ALTERNATIVAS RURALES DEL PREPIRINEO DE AYERBE



Foto: Ayuntamiento de Ayerbe.

La Feria de Alternativas Rurales del Prepirineo vuelve a recuperar 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.

TIEMPO DE VENDIMIA EN CALATAYUD

A finales de septiembre, en la Denominación de Origen Calatayud, la más joven de Aragón, se inicia el tiempo de vendimia. Primero se empieza por la variedad tempranillo para continuar con la viura y la garnacha. Esta última representa el 50% de los 16 millones de kilos que se recogen de media en unas parcelas que tienen entre 30 y 80 años de antigüedad.

XXX FERIA GANADERA Y ARTESANAL EN ORIHUELA DEL TREMEDAL

Orihuela del Tremedal celebra su Feria Ganadera y Artesanal, una cita de enorme trascendencia en la Sierra de Albarracín, y 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.

LAS 4 ESTACIONES DE LA GARNACHA - CATA DE OTOÑO

Una nueva cata de garnacha, que como se hace en el resto de estaciones se comienza con una visita guiada al Monasterio de Veruela, sede de la DO Campo de Borja, y finaliza con una cata amenizada con música.

Mateo, Jonás, Melecio, Pánfilo, Alejandro, Isacio e Ifigenia.

FIESTA EN: Tauste

21

LUNES

Mauricio, Félix I, Santino, Florencio de Saumur, Maurón, Digna, Emérita, Iraides y Salaberga.

FIESTA EN: San Mateo de Gállego y Monzón.

22

MARTES

Lino, Tecla, Sosio y Sita.
FIESTA EN: Santa Cruz de la Serós.

23

MIÉRCOLES

Nuestra Señora de la Merced, Gerardo, Andoquio, Tirso, Pacífico, Vicente María Strambi y Ludmila.

FIESTA EN: Valsalada.

24

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				

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	

JORNADAS MICOLÓGICAS DE PANTICOSA

El centro cultural La Fajuala de **Panticosa** acoge todos los años las Jornadas Micológicas de Panticosa que se celebran a finales de septiembre. En esta cita se programan salidas al monte y exposiciones, así como degustaciones en los bares y restaurantes de la localidad.



Foto: Turismo Panticosa.

RELEOS

La fiesta del “releo” era antaño una forma de obtener fondos para el socorro mutuo. Consiste en una subasta pública de carne con la que en el pasado las cofradías sufragaban parte de los gastos generados por la asistencia social a sus vecinos.

Los releos se realizaban entre mediados de septiembre y principios de octubre, cuando las labores agrícolas daban un descanso para realizar la convivencia y asegurar así la asistencia de todos los cofrades, que obligatoriamente han de aportar una pieza de carne.

Este evento se mantiene en localidades como **Arascués, Argavieso** (donde la subasta aún se realiza en pesetas), **Chimillas, Esquedas, Montmesa, Panzano, Quinzano y Tierz**.

BACHOCADA EN ALBERITE DE SAN JUAN

Alberite de San Juan celebra los días 26 y 27 de septiembre sus fiestas patronales en honor a los Santos Médicos, San Cosme y San Damián con una comida popular en la que se degustan las tradicionales bachocas. En la última edición se degustaron más de 400 raciones de pochas y se contó con la presencia de numerosos visitantes de fuera de Alberite. Y es que ya son más de 25 años celebrando la bachocada y cada año acude más gente.

MELOCOTÓN CON VINO

Ingredientes para 4 personas:

- 4 melocotones grandes
- 1/3 de litro de vino tinto

- 100 gramos de azúcar
- 1 piel de limón
- 1 palito de canela en rama

Preparación:

Pelar los melocotones y trocearlos para ponerlos en un recipiente junto con el vino tinto, el azúcar, un poco de brandy, la piel de limón y la rama de canela. La maceración se debe prolongar

durante al menos cuatro días para que la fruta se impregne del sabor del resto de ingredientes. Transcurrido este tiempo estará listo para tomar como postre.

Nuestra Señora de la Fuensanta, Santa Pantarria, Aurea, Cleofás y Nuestra Señora de la Misericordia.

FIESTA EN: La Almunia, Aranda de Moncayo, Cervera de la Cañada, Grisel, Monterde, Montesusin y Odón.

25

VIERNES

Cosme, Damián, Cipriano, Amancio, Eusebio, Calístrato, Nilo, Emerano y Justina.

FIESTA EN: La Almunia y Alacón.

26

SÁBADO

Vicente de Paúl, Adolfo, Cayo, Elceario, Aderito, Florentino, Terencio y Hiltrudes.

27

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	

CASTILLO DE LOARRE
HUESCA

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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	5	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						

GASTRONOMÍA ALREDEDOR DE SAN MIGUEL

La festividad de San Miguel Arcángel se celebra alrededor de la gastronomía en numerosos pueblos aragoneses. Es el caso de **Castiello de Jaca**. Con motivo de esta festividad tiene lugar una comida en la que participa todo el pueblo con la carne a la brasa como protagonista.

En **Arguis** la costumbre es organizar una comida popular en la plaza del pueblo. En **Montmesa** se encienden hogueras en cuyas ascuas se asan longanizas. Al día siguiente continúa la fiesta en la ermita de Nuestra Señora del Turrullón y hay reparto de torta y vino entre los asistentes.

En **Vicén** tiene lugar una gran cena popular. Y en **Estiche de Cinca** y en **Belver de Cinca** organizan bailes y comidas populares. En **Barluenga** los vecinos honran a San Miguel con una cena de confraternización, mientras que en **Graus** se celebra una feria.

FALSAS CREENCIAS POPULARES SOBRE LAS SETAS

- Que todas las setas que crecen sobre madera, en laderas y márgenes de bosques o en prados y dehesas donde el ganado padece, sean comestibles.
- Que sean tóxicas sólo aquellas que cambian de color al corte.
- Que todas las que tienen anillo son tóxicas. Los champiñones comestibles, las grandes y deliciosas macrolepiotas y amanitas comesti-

bles, como Amanita caesarea, tienen este elemento.

- Que no son tóxicas si su sabor y olor son agradables
- Que la cocción elimina todas las toxinas.
- Que el ennegrecimiento de una cuchara de plata o de dientes de ajo indique toxicidad.
- Que la maceración con vinagre o sal elimine las sustancias tóxicas.

NORMAS PARA LA RECOLECCIÓN DE SETAS

En la recolección de setas son imprescindibles algunas normas, como no remover el suelo con rastrillos u otros utensilios para localizar ejemplares ocultos, ya que se altera la capa vegetal, destruyendo el micelio del hongo. Tampoco deben dañarse las especies desconocidas o que por tóxicas no se recolectan porque todas son necesarias para el buen desarrollo y conservación de los bosques y forman parte de su riqueza, y de su ecosistema.

Las especies para consumir una vez estén correctamente identificadas deben recolectarse, mayoritariamente, cortándolas por la base del pie con cuchillo o navaja. Deben extraerse

íntegras para su posterior estudio.

Es igualmente necesario recolectar sólo las setas cuyo desarrollo permite su identificación, y no es oportuno extraer ni ejemplares muy jóvenes ni los envejecidos. Las de pequeño tamaño seguirán creciendo y además de continuar el ciclo reproductivo desarrollarán mejor las características propias de su especie, permitiendo así una más segura identificación y menos confusión con especies tóxicas.

El sistema idóneo de transportar las setas es en recipientes que permitan su protección y aireación, así como la caída al exterior de las esporas, como la tradicional cesta de mimbre.

Wenceslao, Simón de Rojas, Exuperio,
Salomón, Eustaquia, Lioba y Jordán
Ansalone.

28

LUNES

Miguel Arcángel, Gabriel, Rafael,
Fraterno, Grimoaldo, Quiríaco, Ripsimes
y Gudelia.

29

MARTES

Jerónimo, Honorio, Gregorio, Leopardo
y Sofía.

FIESTA EN: Alfajarín, Belmonte de
Gracián, Biota, Bubierca, Chodes, Fayón,
Grisén, Mezalocha, Talamantes, Vistabe-
lla y Fuencalderas, y Arguis.

30

MIÉRCOLES

Teresita del Niño Jesús, Máxima, Julia,
Verísimo, Remigio y Aretas.

FIESTA EN: Albalate de Cinca, Castiello
de Jaca, Estiche de Cinca, Montmesa, Al-
balate del Arzobispo, Mora de Rubielos,
Torrecilla de Alcañiz, Torrijas, Villarroya
de la Sierra.

1

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

4 DE OCTUBRE

CARRERA DE ROSCAS EN TORRALBA DE ARAGÓN

Fiesta pequeña en **Torralba de Aragón**. Hay procesión y misa aragonesa con bendición de roscas que a la salida se disputan en la llamada "carrera de roscas". Se celebra en la calle de la Mairalesa casada. Las roscas se llevan en procesión en la peana de la Virgen y los mozos que portan la peana reciben una y el resto se entregan como premio y recompensa de las carreras.

PAN BENDITO EN TORRECILLA DE ALCAÑIZ

Durante las fiestas en honor de la Virgen del Rosario, en la localidad turolense de **Torrecilla de Alcañiz** se reparte el pan bendito. Para la ocasión, se elaboran altares en las calles del pueblo y los vecinos se visten con los trajes regionales. Después de la misa cantada es cuando se reparte el pan bendito.



FERIA GANADERA, AGRÍCOLA E INDUSTRIAL EN CEDRILLAS

La Feria Ganadera, Agrícola e Industrial de **Cedrillas** cuenta con una gran variedad de actos entre los que destacan, además de las subastas, las jornadas técnicas y charlas, exposiciones, exhibiciones y degustaciones de los productos más característicos de la zona.

Se trata de una cita ferial en la que se pone de manifiesto el peso específico que tiene la ganadería en la localidad y en la comarca. En ella tienen un gran protagonismo las charlas y coloquios dirigidos a los ganaderos para que conozcan novedades y distintos aspectos técnicos relacionados con su trabajo.

Ángeles Custodios, Saturio, Nuestra Señora de la Academia y Leodegario

FIESTA EN: Valjunquera.

2

VIERNES

Francisco de Borja, Gerardo, Evaldo, Cándido, Esiquio y María Josefa Roselló.

3

SÁBADO

Francisco de Asís, Hieroteo, Petronio, Marcos, Marciano y Aurea.

4

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						

FIESTA Y GASTRONOMÍA POR EL PILAR

Zaragoza vibra en honor a su patrona, la Virgen del Pilar. Éste es un buen momento para disfrutar de múltiples propuestas (musicales, teatro, atracciones, espectáculos de calle, folclore, circo, ...) y, cómo no, de la suculenta gastronomía de la tierra.

Las Fiestas del Pilar son una buena ocasión para disfrutar de la gastronomía en numerosos escenarios. El Festival 'Food Truck' se ha consolidado en el Paseo Echegaray 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. El tapeo por lo bares con más solera es otra opción en estos días para vivir el ambiente a pie de calle mientras se degustan auténticos manjares de bocado regados con nuestros buenos caldos.

La Carpa Aragón cuenta con tres carpas dis-

tintas: 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 plaza de Aragón, donde se instalan las casetas de las casas regionales. 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.

FERIA ARTESANA DE ALCOLEA DE CINCA

Alcolea de Cinca celebra su feria de artesanía con más de 70 puestos. El mercado se complementa con actividades para todos los públicos: demostraciones de artes y oficios, degustaciones, talleres infantiles, animación...

LA PARTIDA DE DIEGO



Teruel celebra la décima edición la fiesta de recreación medieval "La Partida de Diego", hermana menor de Las Bodas de Isabel de Segura. En la ciudad se instalan campamentos recreacionistas y mercado medieval con exhibiciones, talleres, pasacalles y otras muchas actividades.

Froilán, Plácido, Donato, Atilano,
Apolinario, Palmacio, Catrina, Flaviana,
Gala y Flor.

FIESTA EN: Lumpiaque, Sangarrén y
Salinas.

5

LUNES

Bruno, Magno, Casto, Emilio, Isidoro de
Loor y Fe.

FIESTA EN: Villarroya del Campo.

6

MARTES

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

MIÉRCOLES

Brígida de Suecia, Sergio, Simeón,
Demetrio, Néstor, Reparada, Benedicta,
Lorenza y Thais.

FIESTA EN: Novillas.

8

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

PILAR-GASTRO-WEEK

A través de iniciativas como 'Pilar Gastro Week' los restaurantes zaragozanos ofrecen en las Fiestas del Pilar menús especiales a precio cerrado. En la oferta existe un amplio rango de precios y menús para todos los gustos, aunque prima la cocina aragonesa tradicional, como corresponde a estas fechas.



Estos menús se ofrecen durante las jornadas festivas (excepto el día del Pilar) e incluyen en todos los casos bebida y café. Se suelen articular alrededor de rutas temáticas como la Ruta de menús de toda la vida, la Ruta del pollo al chilindrón, la Ruta de la huerta zaragozana y la Ruta de cócteles y cafés especiales.

JORNADAS DEL AZAFRÁN EN MONREAL DEL CAMPO

Monreal del Campo organiza la XVII edición de las jornadas del azafrán con el fin de promover el uso y cultivo de este producto. Hace décadas, **Teruel** llegó a tener centenares de hectáreas dedicadas al cultivo del azafrán. Sin embargo, hoy apenas quedan ocho. En 1914 se recolectaron hasta 36.000 kilos en toda la Comunidad Autónoma, pero un siglo después, son menos de diez kilos anuales los que se producen, fundamentalmente en Teruel. Con el objetivo de incrementar la superficie dedicada al azafrán, en los últimos años se han ido destinando ayudas para plantaciones de más de 200 metros cuadrados.

Foto: Rodrigo Pérez Grijalvo.

FERIA DE LA CERVEZA ENTRE VIÑEDOS EN SALAS BAJAS

Salas Bajas es tierra de viñedos pero también en esta localidad se encuentra la primera cervecería artesana de la comarca del Somontano y que elabora la marca Bachiella, que se ha convertido en un producto gourmet. Este fue una de los motivos que animaron al ayun-

tamiento de la localidad a celebrar este festival cervecero. Los amantes de la cerveza pueden acompañar sus cañas y botellines con tapas elaboradas por restaurantes de la zona en colaboración de las cerveceras, con el objetivo de conseguir el maridaje perfecto.



RULOS DE TERNERA CON OLIVAS

Ingredientes para 4 personas:

- 8 filetes de ternera cortados muy finos
- 1 cebolla picada
- Pimiento verde troceado
- 1 copa de vino de Jerez

- Aceite de oliva virgen
- Panceta
- Harina
- Olivas verdes sin hueso
- Sal

Preparación:

Picar cuatro olivas verdes y extender sobre los filetes junto con unas láminas de panceta. Con la ayuda de un palillo enrollar y cerrar los filetes. Envolver en harina y freír en una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra. En el aceite resultante freír el pimiento verde y la cebolla, todo bien picado hasta que empiece a dorarse. Añadir en-

tonces la harina y seguidamente los rollitos. Echar entonces el vino de Jerez, el agua y la sal y, dejar cocer durante una hora a fuego muy bajo. Cuando haya pasado ese tiempo agregar las olivas y cocer durante 10 minutos más. A la hora de presentar el plato se puede acompañar con una patata cocida o torneada.

Nuestra Señora del Pilar, Walfrido,
Salvino, Maximiliano y Arlinda.
FIESTA EN: Aragón. Día del Pilar. Fiestas
en Lierta, Frula, Castejón de Sos, Fraga y
Arcos de las Salinas Cerveruela, Fréscano,
Maluenda, Pedrola, Santed, Monreal
de Ariza, Fayón.

12

LUNES

Eduardo, Fausto, Jenaro, Marcial y
Celedonia.

13

MARTES

Calixto I, Carponio, Evaristo, Prisciano,
Juan Ogilvie, Bucardo, Rústico y
Fortunata.

14

MIÉRCOLES

Teresa de Jesús, Bruno, Antíoco, Agileo,
Tamara y Aurelia.

FIESTA EN: Lierta, Belver de Cinca,
Curbe, Calanda, El Castellar y Libros.

15

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 celebra la cuarta edición de la Feria Comercial y de Servicios del Bajo Aragón. En sus 4.000 m2 de exposición con 90 stands tienen lugar degustaciones, animación infantil, música, juegos, compras, atracciones de feria y mucho más.



16 DE OCTUBRE

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

El 16 de octubre es el Día Mundial de la Alimentación, celebración con la que se intenta concienciar sobre la difícil situación en la que viven las personas que padecen hambre y con la que se trata de promover la solidaridad en la lucha contra la malnutrición y la pobreza. Este día fue proclamado por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) en 1979, eligiendo esta jornada por coincidir con el nacimiento de esta organización un 16 de octubre de 1945.

JORNADAS MICOLÓGICAS DE OTOÑO

El otoño es la mejor época para la recogida de setas y ello se refleja en la cantidad de jornadas micológicas que se organizan. 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 **Aragüés del Puerto, Canfranc y Jaca** tiene lugar una reconocida cita micológica con excursiones para recoger setas, charlas, clasificación de los hongos y degustaciones. E igualmente se organizan en **San Martín de la Virgen del Moncayo**. En las **Cinco Villas** se realizan actividades en Urriés, Isuerre, Ejea, Biel, Sos, Uncastillo, Longás, Castilicar, Lobera de Onsella, Fuencaledras, Luesia, Bagüés y Los Pintanos. Y los establecimientos de la zona ofrecen menús y tapas especiales.

En **Ayerbe**, el último fin de semana de octubre se organiza la XXX Jornada Micológica, las únicas jornadas micológicas reconocidas como Feria Oficial por el Gobierno de Aragón. Se realizan diversas actividades desde exposiciones, conferencias, talleres, cuentacuentos... En el apartado gastronómico destaca la degustación popular de migas con setas y vino en la plaza Aragón y los puestos de tapas elaboradas por los establecimientos de la zona. 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.

La **Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín** organiza unas jornadas en las que se combinan las marchas senderistas micológicas con las degustaciones y *showcookings*. Cada actividad se realiza en una de las localidades de Bezas, Calomarde y Tramacastilla

En **Beceite** se celebra el XXV Día dels Bolets y las XXIII Jornadas Micológicas de Beceite, que se celebran desde hace más de 20 años. Están organizadas por la Asociación Amics dels Bolet y cuentan con la colaboración del Ayuntamiento de Beceite y diferentes empresas locales. Existen dos eventos principales que se desarrollan en estos días. El primero es el curso de cocina con setas y su correspondiente degustación. El segundo, es la degustación gastronómica en diferentes stands del casco urbano de recetas cuyo ingrediente principal, por supuesto, sigue siendo la seta. Como complemento a la degustación, durante todo el fin de semana se llevan a cabo diferentes actividades orientadas todas ellas al mundo de las setas: salida en busca de setas, exposición de diferentes tipos de setas, talleres de manualidades para los más pequeños, charlas-talleres e, incluso, un concurso de la seta con mayor tamaño.



Margarita María Alacoque, Eduvigis, Beltrán, Saturnino, Galdric, Nereo y Bolona.
FIESTA EN: Curbe y Plan.

16

VIERNES

Ignacio de Antioquía, Nuestra Señora de la Buenanueva, Hereón, Víctor, Mariano, Florencio y Mamelta.

17

SÁBADO

Lucas Evangelista, Asclepiades, Atenodoro, Justo y Trifonia.
FIESTA EN: Arens de Liedó.

18

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

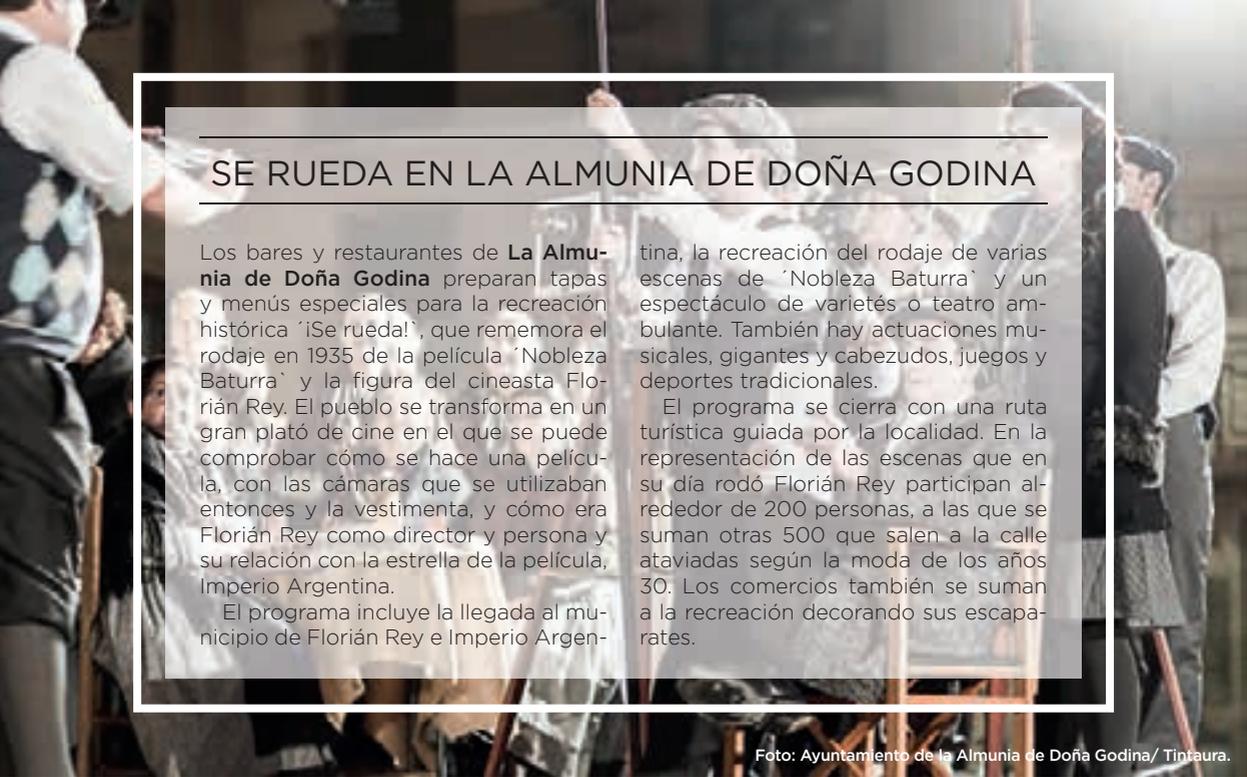
oct

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						



SE RUEDA EN LA ALMUNIA DE DOÑA GODINA

Los bares y restaurantes de **La Almunia de Doña Godina** preparan tapas y menús especiales para la recreación histórica '¡Se rueda!', que rememora el rodaje en 1935 de la película 'Nobleza Baturra' y la figura del cineasta Florián Rey. El pueblo se transforma en un gran plató de cine en el que se puede comprobar cómo se hace una película, con las cámaras que se utilizaban entonces y la vestimenta, y cómo era Florián Rey como director y persona y su relación con la estrella de la película, Imperio Argentina.

El programa incluye la llegada al municipio de Florián Rey e Imperio Argén-

tina, la recreación del rodaje de varias escenas de 'Nobleza Baturra' y un espectáculo de variedades o teatro ambulante. También hay actuaciones musicales, gigantes y cabezudos, juegos y deportes tradicionales.

El programa se cierra con una ruta turística guiada por la localidad. En la representación de las escenas que en su día rodó Florián Rey participan alrededor de 200 personas, a las que se suman otras 500 que salen a la calle ataviadas según la moda de los años 30. Los comercios también se suman a la recreación decorando sus escaparates.

Foto: Ayuntamiento de la Almunia de Doña Godina/ Tintaura.

RUTA GASTRONÓMICA DEL TORO

En octubre se celebra por quinto año consecutivo esta ruta gastronómica en la que más de cincuenta establecimientos ofrecen platos y tapas protagonizados por la carne de toro.

RANCHO EN EL SANTUARIO DE RODANAS DE ÉPILA

En el **Santuario de Rodanas** se conmemora en octubre el noveno aniversario de la Coronación Canónica de Nuestra Señora la Virgen de Rodanas. Entre otros actos, se celebra una comida popular que consiste en un rancho de ternera.

XVIII CERTAMEN DE COCINA Y REPOSTERÍA DE ARAGÓN "LORENZO ACÍN"

El Certamen de Cocina y Repostería de Aragón "Lorenzo Acín" busca el mejor cocinero aragonés. Equipos de cocineros de toda la comunidad autónoma compiten elaborando tres platos. Uno de ellos obligatorio con Ternasco de Aragón IGP, lo que suele ser habitual en esta

cita, mientras que el otro plato y el postre son de libre creación, si bien deben tener un alto porcentaje de los alimentos que forman parte de la Asociación de Industrias Alimentarias de Aragón y se les supone una predilección por los productos de temporada.

Laura, Pedro de Alcántara, Pablo de la Cruz, Lucas del Espíritu Santo, Isaac Yagues y Rosina.
FIESTA EN: Cetina.

19

LUNES

Irene, Laura, Artemio, Sindulfo y Andrés de Creta.

20

MARTES

Úrsula, Celia, Viator, Hilarión, Asterio, Lec, Dasio, Griselda y Constanza.

21

MIÉRCOLES

María Salomé, Heraclio, Abercio, Melanio, Nunilo, Alodia y Córdula.
FIESTA EN: Corbalán.

22

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

ARAGÓN CON GUSTO

El festival gastronómico Aragón con Gusto se celebra en las tres provincias de la Comunidad con numerosas actividades para todos los públicos. La gastronomía es la protagonista en todos los rincones de Aragón gracias a este evento único que aúna a productores, productos, comercio y hostelería y crea sinergias entre todos ellos y el cliente final.

Los establecimientos participan con menús excepcionales en los que prima la calidad de los alimentos

aragoneses y especialmente aquellos que cuentan con la certificación C´alial. Los organizadores también preparan actividades relacionadas con la gastronomía y la industria agroalimentaria aragonesa, repartidas en cerca de 30 espacios diferentes. Se celebran catas, 'showcooking', charlas, concursos o demostraciones para deleite de los aficionados a la cocina. En los restaurantes se pueden encontrar ofertas exclusivas con menús especiales a 25 euros.

24 DE OCTUBRE

CENA DE LA OVEJA EN LONGÁS

El último sábado de octubre se celebra en **Longás** la tradicional cena de la oveja. Desde su fundación, la centenaria Comunidad de Bienes de Lucientes y San Esteban obliga a los ganaderos arrendatarios

de las tierras a donar una oveja para realizar una cena popular, la cena de la oveja. En ella participa todo el pueblo y además del rancho se ofrecen aperitivos, ensaladas, bebidas y postres.

FERIA GANADERA EN CASTEJÓN DE SOS

El 24 de octubre ganaderos de todo el **Valle de Benasque** muestran sus animales en esta cita imprescindible para vecinos y turistas que se remonta a los

tiempos del reinado de Felipe II. De forma paralela, el centro de la localidad se llena de puestos de alimentos, calzado o juguetes en el mercadillo ambulante.

FERIA DE OTOÑO EN BIESCAS

Biescas celebra en octubre su tradicional feria con exposición y subasta de ganado ovino y vacuno, concurso de quesos, degustaciones de setas y ternera y exposición y venta de productos artesanos. La organización incluye cada año alguna novedad como el espacio dedicado a los derivados del pato.

Esta feria suele mostrar todos los años unas cifras impresionantes: reúne a unas 10.000 personas, se venden alrededor de 6.000 kilos de queso y se llevan a cabo más de 3.000 degustaciones.

Por otra parte, en su afamado concurso de quesos 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.

FIESTA DE LA REMATADURA

Bodegas Pirineos celebra la Fiesta de la Rematadura que marca el final de la vendimia en la Denominación de Origen Somontano.

CRÓNICAS DE UN PUEBLO EN MALUENDA

Maluenda celebra la décima edición de "Crónicas de un pueblo", una recreación histórica de las costumbres, tradiciones y oficios a principio del siglo XX en esta localidad. La gastronomía juega un papel importante en esta fiesta ya que se realizan actividades relacionadas con la elaboración tradicional de distintos alimentos, como el vino, sobre el que se muestra desde el traslado en las mulas con los cuevanos hasta el pisado tradicional en la prensa.

TAPAS DE 10 EN LA PROVINCIA DE HUESCA



Con la llegada del otoño las comarcas de la provincia de Huesca celebran el concurso 'Tapas de 10', organizado por la Asociación Provincial de Hostelería y Diario del Alto Aragón. El año pasado participaron más de 200 establecimientos que vendieron alrededor de 400.000 tapas.

Los organizadores valoran que 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.

En esta edición vuelve a haber premios 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.

Vicente, Sabina, Florentino, Gaudio,
Elesbaan, Cristeta, Capitolina, Eroteida
y Emelina.

26

LUNES

Simón Cananeo, Judas Tadeo, Cirilo,
Alfredo el Grande, Anastasia, Cirila y
Hermelinda.

27

MARTES

Narciso, Maximiliano, Zenobio, Eusebia.
FIESTA EN: Cretas.

28

MIÉRCOLES

Nuestra Señora del Amparo, Victorio,
Claudio, Lupercio, Teonesto, Lucano,
Zenobia y Eutropia.

29

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

PIRINEOS
HUESCA

SKI PIRINEOS

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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

CELEBRANDO HALLOWEEN

DE TAPAS EN SABIÑÁNIGO

La localidad de **Sabiñánigo** organiza las jornadas 'Tapas de miedo' con motivo de la celebración de Halloween. Durante su desarrollo, numerosos establecimientos preparan ingeniosas tapas a un precio asequible que incluye la bebida.

LA NOCHE DE LAS ÁNIMAS EN RADIQUERO

La Noche de las Ánimas llena **Radiquero** de tradiciones y calabazas. 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.

TODOS LOS SANTOS

Con la entrada de noviembre y la festividad de los muertos aparecen postres muy característicos. Los Huesos de Santo son un postre de mazapán relleno de dulce de yema. Los buñuelos de viento están compuestos por una masa de harina, mantequilla y huevo que se fríe en aceite. Los panellets son unos dulces tradicionales de la festividad de Todos los Santos cuya degustación está muy arraigada en los pueblos de la comarca de La Litera. Este dulce se elabora a base de harina de almendra, huevo y azúcar.

EXPOCASPE

La 40 edición de feria Expo Caspe, organizada por la Institución Ferial del Ayuntamiento de **Caspe** reúne en el recinto ferial de la localidad a más de 200 expositores entre los que están representados sectores como la alimentación, la artesanía, la moda, el entretenimiento o la decoración. Cuenta con un pabellón dedicado a la alimentación y actividades relacionadas con la gastronomía.

EXPOCALAMOCHA



Feria generalista que llega este año a su XXXIX edición. La ganadería y agricultura, con jornadas dedicadas al ovino y al azafrán, tienen especial importancia en un certamen que también se abre al público en general, que podrá encontrar todo tipo de productos y servicios: automóvil nuevo y de ocasión, alimentación, moda, bisutería y complementos, mobiliario y decoración, informática, electrodomésticos, hogar y construcción...

Irene, Gerardo, Claudio, Marcelo, Víctor,
Saturnino, Domingo.
FIESTA EN: Lécera.

30

VIERNES

Quintín, Alonso Rodríguez, Nemesio,
Ampliato y Lucila.

31

SÁBADO

Todos los Santos, Vigor, Licinio,
Austremonio, Maturino, Cesáreo, Cirenía
y Penélope.

FIESTA EN: Aragón. Todos los Santos.

1

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

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		

GASTROMATARRAÑA

En noviembre y diciembre se celebran las Jornadas Gastronómicas del Matarraña, más conocidas como Gastromatarraña. En cada una de las ediciones las jornadas están dedicadas a un producto de la zona.

TO+VERMÚ EN FRAGA



Durante los fines de semana de noviembre se celebra la séptima edición del certamen 'To+ Vermú?'. Alrededor de una docena de bares y restaurantes de **Fraga** participan en esta cita con el objetivo de recuperar la tradición de salir a tomar el vermulé. Los establecimientos se esmeran en ofrecer tapas muy elaboradas y originales con las que ir abriendo boca antes del almuerzo.

FERIA DE ALIMENTOS Y ARTESANÍA

La Feria de Alimentos y Artesanía de **Monroyo** es una de las más antiguas y tradicionales de la comarca. El origen se remonta al año 1382, cuando el Rey Pedro IV El Ceremonioso concedió a la villa el derecho a celebrar una feria anual.

El evento se lleva a cabo en el casco antiguo de la población y ocupa las tres plazas y calles adyacentes. Los principales productos son los alimentos propios de la tierra, la ganadería y la artesanía tradicional decorativa, así como actividades de dinamización como el concurso de corte de jamón, talleres para los niños, música y correfocs.



CONCURSO DE TAPAS EN LOS MONEGROS

El Concurso Monegros de Tapas se celebra en más de 20 bares y restaurantes de toda la comarca de Los Monegros. Es uno de los eventos más populares que cuenta con la representación de la hostelería de 8 poblaciones diferentes: **Alcubierre, Bujaraloz, Castejón de Monegros, Curbe, Grañén, Lalueza, Leciñena y Sariñena.**

Foto: Comarca de los Monegros.

Fieles Difuntos, Victorino, Acindino,
Pegasio, Tobías y Eustoquia.

2

LUNES

Martín de Porres, Mártires de Zaragoza,
Malaquías, Huberto, Cesáreo y Silvia.

3

MARTES

Carlos Borromeo, Félix de Valois, Vidal,
Agrícola, Amancio, Nicandro, Emérico y
Modesta.

4

MIÉRCOLES

Zacarías, Isabel, Galación, Epistema,
Magno, Bertila.

5

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

nov

dic

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		



TIEMPO DE CASTAÑAS

La castaña está ahora en su mejor época, a las puertas del invierno. Se trata de un fruto seco conocido desde tiempos remotos por la humanidad que servía de alimento a las clases con menos recursos económicos y que durante años se utilizó como sustituto de la patata.

Su composición y valor nutritivo se parece más a la de los cereales que a la de los propios frutos secos. Aporta 210 calorías por cada 100 gramos y es rica en hidratos de carbono –en especial de almidón—tiene mucha fibra y muy pocas grasas. Las castañas tampoco destacan por aportar muchas proteínas aunque si es rica en hierro, calcio, fósforo y zinc. Son diuréticas por su alto contenido en

potasio y los hipertensos pueden consumirlas por su bajo contenido en sodio. La harina de castañas por su alto valor nutritivo y buena digestibilidad está recomendada para los ancianos y las papillas infantiles. Eso sí, los diabéticos y las personas obesas deben restringir su consumo.

La castaña es un perfecto acompañamiento de carnes, en especial de las de caza. Se pueden glasear con mantequilla y simplemente asadas son un pequeño placer.

¿Sabías qué?

El marrón glacé es una especialidad culinaria francesa. Son castañas peladas, confitadas y glaseadas en almíbar. Se presentan como dulce regalo.

EN NOVIEMBRE CONTINÚAN LAS JORNADAS EN TORNO A LAS SETAS

En noviembre todavía tienen un gran protagonismo las setas de otoño y ello se refleja en las numerosas jornadas micológicas que se celebran en el territorio aragonés. En **Langa del Castillo** también hay una cita tradicional con los hongos a mediados de noviembre. Se organizan salidas al monte, charlas y una cena en la que las setas son las grandes protagonistas.

A finales de mes se celebran las Jornadas Micológicas Los Pintanos con degustación de tapas y menús que se ofrecen en varios establecimientos. Se llevan a cabo talleres para conocer el proceso de deshidratación o de conservación, así como salidas guiadas al monte.

En **Vera de Moncayo**, la Sociedad Micológica Moncayo también tiene una cita con las setas. En las salidas al campo, los participantes deben llevar cesta de mimbre y na-

vaja, y aportar tres ejemplares de cada especie con la raíz incluida. Los hongos recolectados se exponen posteriormente en el salón municipal para su posterior clasificación y exposición. También hay una degustación gastronómica de tapas micológicas.

Por último, el Centro de Estudios del Somontano organiza desde hace más de dos décadas en **Barbastro** unas jornadas micológicas dirigidas a fomentar el conocimiento de las setas y el cuidado de los bosques. Durante las jornadas los asistentes pueden participar en talleres de cocina y cata de setas, charlas sobre micología, ecología y cambio climático, exposición de ejemplares... En la Fiesta de las Setas un grupo de voluntarios cocina y reparte, en la plaza del Mercado de Barbastro, más de un millar de raciones de migas con hongos.

FIESTA DE LA CHIRETA EN POZÁN DE VERO

Como cada año la localidad de **Pozán de Vero** dedica una fiesta a la chireta. La iniciativa de Casa Calasanz, con la que colaboran la Asociación Cultural de Pozán de Vero, el ayuntamiento, la comarca y en general todos los vecinos, consiste en el reparto de dos mil chiretas acompañadas de “tortetas” y “brujitas de Pozán”. 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.

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 **Nueno** con rondas, bailes y chocolatadas.

En **Albalate 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.

En **Lascuerre** tiene lugar una importante feria. El recinto ferial se transforma en un completo escaparate de ganado, maquinaria agrícola, alimentos y productos artesanos de la zona. También se enciende una gran hoguera y alrededor de ella se degustan chuletas asadas y vino. Por último, en **Biscarrués** se celebra una procesión y una misa en honor al santo, así como una comida de hermandad en el casino.

En **Castellote** hay muestra de productos de la tierra (guirlaches, conservas, tortas de pimienta, buñuelos, membrillos, licores caseros, etc.).

12 DE NOVIEMBRE

DÍA EUROPEO DEL ENOTURISMO

Las denominaciones de origen aragonesas vinculadas al vino se suman a la celebración del Día Europeo del Enoturismo con diferentes actividades.

La 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. En ese marco, el 10 de noviembre 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 Denominación de Origen Protegida 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 **Cariñena** el protagonista es el Bus de la Ruta del Vino Campo de Cariñena que sale desde Zaragoza y realiza distintas visitas a lo largo de su recorrido, tanto a bodegas como al patrimonio artístico y cultural del entorno.

En **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 DE LOS RECURSOS NATURALES Y MEDIO AMBIENTE

La localidad turolense de **Ráfales** celebra una nueva edición de la Feria de Recursos Naturales y Medio Ambiente. Este certamen se organiza en honor a San Martín y constituye un atractivo turístico en el que destaca la destilación pública de aguardiente en un gran alambique de cobre.

El evento se desarrolla en la plaza y uno de sus actos principales es la elaboración de aguardiente a partir del vino. Esta práctica tradicional surgió a finales del siglo XVII, cuando se produjo un cambio de cultivos y especialización en viñas en Cataluña. 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.

Nuestra Señora de la Almodena,
Salvador, Teodoro, Orestes, Ursino,
Agripino, Eustolia.
FIESTA EN: Alquézar.

9

LUNES

León el Grande, Andrés Avelino, Noé,
Tiberio, Demetrio, Ninfa, Florencia,
Trifena y Trifosa.

10

MARTES

Martín de Tours, Menna, Valentín, Feliciano,
Atenodoro, Cristiano y Verano.

11

MIÉRCOLES

Josafat, Millán de la Cogolla, Nilo, Rufo
y Renato.

FIESTA EN: Artieda, Belchite, Grisén,
Morata de Jiloca, Nuez de Ebro, Osera
de Ebro, Saliillas de Jalón, San Martín,
Torrellas, Villadoz, Albalate de Cinca,
Charo, Monmesa, Yéqueda, Nueno,
Belsué y Belsierre.

12

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

nov

dic

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		

CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA

Zaragoza, la ciudad de moda en el arte del tapeo, celebra su XXVI Concurso de la Tapa en noviembre. 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 tapa más bebida por un importe de 3 €. Y las variedades están garantizadas, pues la organización, a cargo de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia, contempla diversas categorías: la mejor tapa, la mejor tapa aragonesa, la más mediterránea, la más original y la más popular, que será la favorita del público.

Cada año los participantes se van superando con su creatividad y el cuidado del producto autóctono e incluso la internacionalización de los sabores, todo lo cual les ha procurado el reconocimiento de expertos de la gastronomía y el turismo en medios internacionales como el Sunday Times y en foros especializados como el Día Mundial de la Tapa en Londres o la presentación del Concurso en el Instituto Cervantes en Burdeos.

CONCURSO DE TAPAS EN CASPE

La Asociación Profesional de Empresarios de Caspe (APEC) organiza en noviembre su tradicional concurso de tapas.

FERIA DEL PRODUCTO ARAGONÉS EN LAS PEDROSAS

Las Pedrosas acoge una nueva edición de la Feria del Producto Aragonés, un evento en el que se dan cita artesanos y emprendedores para dar a conocer sus productos. Todos los años participan alrededor de 20 puestos con creaciones de pulseras, bordados, abalorios de la Virgen del Pilar, ropa y complementos o mercería. También hay talleres para niños y adultos. La procedencia de todos estos artesanos es, fundamentalmente, de Aragón, pero también llegan de otras comunidades como Navarra.

EN TEMPORADA

Noviembre es un auténtico paraíso para los amantes de las verduras porque en estas fechas disponemos de la más amplia variedad de todo el año. Con este mes y los primeros fríos hacen su aparición auténticos manjares para el paladar como la explosión de las setas y las trufas. A las verduras que ya había en octubre se suman ahora variedades como los cardos, las coles de Bruselas, las endibias, los nabos, escarolas y berenjenas, entre otras. Productos como la patata, la calabaza, el boniato, la cebolla o las acelgas están en su mejor momento.

En la sección de frutería nos encontraremos con una uva excelente, buenas mandarinas y, en general, con saludables cítricos que nos ayudarán a reponer las defensas y vitaminas del organismo para defenderse del descenso de las temperaturas. Otro producto típico en estas fechas son las castañas.

También es buena temporada para la caza y en la pescadería triunfan el besugo, la merluza, el salmón y el boquerón porque se encuentran en perfecto estado.

Estanislao de Koska, Leandro, Diego de Alcalá, Eugenio de Toledo, Nicolás I y Ennata.

13

VIERNES

Eugenio T., Filomeno, José Pignatelli, Serapión, Clemente, Veneranda y Adeltruda.

14

SÁBADO

Alberto Magno, Eugenio, Leopoldo, Abibo, Luperio y Didier.

15

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

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			



XI RUTA DEL PEROLICO

La Asociación Provincial Teruel Empresarios Turísticos organiza la 11ª edición de la Ruta el Perolico entre los meses de noviembre y diciembre. Con esta ruta se busca sorprender tanto a los turolenses como a las personas que durante estos días visitan la provincia, ofreciendo una propuesta gastronómica atractiva y diferente para afrontar mejor los días fríos y húmedos del otoño en los que apeetece degustar platos de cuchara.

En la ruta participan establecimientos de **Teruel** y de la provincia y los protagonistas son un año más los platos de nuestra cocina tradicional, como guisos, cremas, calderetas, potajes o legumbres, pero convertidos en tapa y servidos en el tradicional perolico de cerámica de Teruel.

Además, los productos de la matanza, tan propios de esta época del año, son el acompañamiento perfecto. La mayoría de los bares ofrecen una segunda tapa con los derivados cárnicos que se obtienen del cerdo. La ruta está planteada para todos los bolsillos, ya que se ofrecen tapas a precios muy asequibles. Además, muchas de las recetas que se presentan son aptas para celíacos.

FERIA DE ARTESANÍA DE NAVAL

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. Los vecinos de las diferentes comarcas colindantes se acercaban hasta Naval para intercambiar productos que, en ocasiones, eran difíciles de encontrar.

TRUCOS PARA HACER MERMELADAS

Cuando se hace mermelada, para evitar que se desborde al cocer las frutas, hay que añadir un poco de mantequilla. Para conservar la mermelada sin utilizar parafina, hay que llenar los tarros con mermelada hirviendo, cerrarlos y colocarlos boca abajo. Dejar enfriar en esta posición de manera que expulsen todo el aire y al cabo de una hora ponerlos boca arriba. La mermelada esterilizada de esta manera queda protegida del moho. Para conservar un tarro ya empezado un buen truco es espolvorear de azúcar la superficie de la mermelada.

Gertrudis la Magna, Roque González,
Margarita de Escocia, Edmundo, Rufino
y Valerio.

16

LUNES

Isabel de Hungría, Hilda, Victoria, Acisco,
Gregorio Taumaturgo, Alfeo y Zaqueo.

17

MARTES

Odón, Román, Amando, Bárula, Aurelio,
Alda y Carolina Kózka.

18

MIÉRCOLES

Fausto, Feliciano, Crispín, Abdías, Rafael
Kalinowskyi de San José, Azas e Inés
de Asís.

19

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

‘TÁPATE’ EN BINÉFAR

Binéfar acoge una nueva edición de ‘Tápate’, la Muestra de Tapas Villa de Binéfar, en la que por un precio muy asequible se ofrece una tapa más bebida. Estas jornadas están destinadas a dar a conocer las excelencias de la gastronomía local y tienen como incentivo el sorteo de varios premios, comidas y cenas. Para participar hay que rellenar una papeleta que se entrega en los establecimientos durante la muestra.

SOPA DE COCIDO CON AZAFRÁN

Ingredientes:**Caldo:**

- ¼ de gallina
- 1 trozo de hueso de ternera
- 1 jarrete de jamón
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Laurel
- 2 litros de agua

Puré:

- Perejil
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de higadillos de pollo
- 2 huevos duros
- 50 gramos de pasta de sopa gruesa
- Azafrán

Preparación:

Preparar un caldo con agua abundante y los ingredientes que se indican. Hervir el caldo durante tres horas, reduciéndolo hasta que sólo quede un litro. Colarlo y reservar la carne de la gallina y el jamón. Para la preparación del puré, coger los higadillos y freírlos tenuemente. Machacarlos en un alm-

rez y seguidamente mezclarlos con el perejil, el ajo y el azafrán picados. Poner a hervir el caldo y añadir la pasta y la crema de los higadillos. Una vez se haya cocido la pasta, añadir el jamón, la gallina, los huevos duros picaditos y la sopa. Calentar todo sin que llegue a hervir, rectificar de sal, si es necesario, y ya estará listo para servir.



Octavio, Félix de V., Edmundo, Adventor,
Dasio, Benigno y Simplicio.

20

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

nov

dic

Presentación de Nuestra Señora, Félix
de Valois, Clemente, Honorio, Esteban y
Heliodoro.

21

SÁBADO

Cecilia, Apfías, Filemón,
Pragmacio y Rogerio.

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			



LOS PINCHOS, LOS GRANDES PROTAGONISTAS DE LOS JUEVES Y LOS VIERNES

Cada vez está más de moda impulsar la gastronomía de pinchos en Aragón. El Juepincho Rock en la plaza San Lamberto combina música en directo y gastronomía todos los jueves del año. En las zonas hosteleras de la calle Heroísmo y del barrio de la Magdalena (calles de San Jorge, Mayor y Estudios), se ha consolidado plenamente en muy pocos años un Juepincho que sin ser roquero aglutina a los más jóvenes. Los establecimientos han ajustado su oferta de tapa y vino o caña de cerveza por 2 €.

Pero iniciativas de este tipo hay más. La última es la que protagonizan seis establecimientos próximos a la plaza de toros de la Misericordia (El Mañico, El Tauro, Azarina Fussion, El Albero, La Chopera y La Torre Plaza) 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) por 3,5 €.

Iniciativas como estas también hay en localidades como **Alagón**. La asociación de comerciantes organiza 'Alagón con saboor'. Todos los jueves los vecinos van "a la caza del pincho" por 2 € con tapa y caña o vino. Además, en este pueblo, el bar de tapas Flash Alagón organiza los viernes el 'Pinchi... Viernes', con pincho más vino, caña o agua por 2 €.

En **Ejea de los Caballeros** lo han bautizado como el "Findestapen". Todos los viernes del año los ejeanos pueden disfrutar del mejor ambiente y tapear por 2 € (caña, vino o agua + tapa). Además se realizan actuaciones, eventos y promociones especiales.

Clemente I, Columbano, Sisinio, Felicitas
y Lucrecia.
FIESTA EN: Santa Cilia.

23

LUNES

Flora, Crisógono, Crescenciano, Felicísimo,
Porciano, Romano, Ignacio Delgado
y Fermina.
FIESTA EN: Aladrén, La Muela,
Moyuela y Broto.

24

MARTES

Erasmus, Catalina, Jocunda, Gonzalo,
Moisés, Mercurio y Alano.

25

MIÉRCOLES

Juan Berchams, Silvestre, Conrado, Siricio,
Dídío y Leonardo de Porto Mauricio.
FIESTA EN: Manzanera y Marracos.

26

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

nov

dic

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		

FIESTA DEL FARCINO

La Fiesta del Farcino marca el final de la campaña de la vendimia en **Paniza**. La Asociación de Mujeres el Muro, en colaboración con el ayuntamiento, organiza esta cita que consiste en una cena popular con sorteo de regalos y baile. El menú suele ser a base de migas con uva y asado o pescado.

QUE LLEGA EL TURRÓN

Las fábricas de turrón apuran en noviembre la producción para que en Navidad no falte en la mesa uno de sus postres más tradicionales. Prácticamente desde agosto las máquinas trabajan sin descanso para satisfacer los paladares de sus clientes con casi 40 variedades diferentes de turrón de manera que es difícil que un consumidor no encuentre una variedad de turrón que no le guste entre los millones de tabletas que salen al mercado.

Los sabores clásicos, como el chocolate con almendras o el café, continúan siendo los pralinés más vendidos pero los compradores esperan cada año ser dulcemente sorprendidos con nuevos sabores.

El de los turrones es un sector que trabaja con mucha antelación. De hecho durante los doce meses del año se trabaja para un período muy concentrado, la segunda quincena de diciembre. En una primera fase se realiza un análisis de datos de mercado para saber cuáles son las últimas tendencias y se recogen las opiniones del consumidor.

El proceso de elaboración de los pralinés comienza en el obrador con la recepción de las distintas mate-

rias primas que lo pueden componer: el azúcar, la leche, la manteca, la pasta de cacao o los frutos secos. Con los ingredientes necesarios, según cada receta, se hace una mezcla homogénea que se descarga en un recipiente denominado tolva. Esta mezcla pasa por la máquina pre-refinadora, donde se hace un primer refinado del producto para rebajar el grosor del azúcar y la pasta de cacao. Posteriormente, se pasa por la refinadora.

Tras el refinado, se incorpora en una concha donde se mezcla con otros ingredientes o aromas que la receta requiera. Con el conchaje ya hecho, el producto se almacena en los diferentes depósitos a la espera de pasar por las sucesivas fases de moldeado y corte en tabletas, previos al envasado.

La creatividad en los turrones ha dado lugar en los últimos años a variedades tan novedosas como el turrón de mazapán de manzana asada o café moka. Las empresas tienen en cuenta a todo tipo de consumidores y lanzan al mercado turrones sin azúcar, sin gluten y específicos para que las personas que tienen que seguir una dieta especial puedan disfrutar de esta dulce tradición.

CÓMO ELABORAR EL TURRÓN

El proceso de elaboración de turrón, bien sea blando o duro, comienza siempre con el tostado de la almendra. Una vez realizado este paso, es necesario seleccionar las de mayor calidad y, mientras tanto, cocer el azúcar, la miel y la clara de huevo en un caldero. Cuando alcance el punto idóneo, se mezcla con la almendra y se remueve en un gran recipiente. Finalizado este paso, si se quiere hacer turrón duro, la masa se distribuye en porciones para más tarde, dejarlos en reposo en moldes. Si por el

contrario se prefiere hacer blando, la pasta resultante se muele de nuevo y se calienta. Más tarde lo distribuiremos en moldes y los dejaremos reposar durante 24 horas.

Además de la almendra, y para obtener resultados más sorprendentes, se pueden añadir a la mezcla frutas, yema o cualquier tipo de fruto seco. Si lo desea puede realizar una mezcla de ingredientes (nueces, avellanas, pistachos o cacahuetes) molidos con el fin de incorporarlos al principio como un componente más.

Nuestra Señora de los Milagros, Basileo,
Acacio, Facundo, Primitivo, Valeriano,
Virgilio y Bitilda.

27

VIERNES

Jaime de la Marchía, Honorato, Honesto,
Sóstenes, Rufo, Capradío y Mansueto.

28

SÁBADO

Iluminada, Saturnino, Sisinio, Paramón,
Filomeno y Demetrio.

29

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

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		

PALACIO
DE LA ALJAFERÍA
ZARAGOZA

ARAGÓN

BIENVENIDOS A LA

Tierra de Contrastes

WELCOME TO THE LAND OF CONTRASTS
BIENVENUE AU PAYS DES CONTRASTES



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						

1 DE DICIEMBRE

FIESTA EN CALATAYUD Y BARBUÑALES

Calatayud y **Barbuñales** celebran fiestas con motivo de la Purísima. En la capital bilbilitana se encienden 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.

MONCAYO MUSIC FEST

La música en directo invade **San Martín de la Virgen del Moncayo** a principios de diciembre. La localidad celebra el Moncayo Music Fest, un festival en el que no solo hay música sino también

talleres y otras actividades relacionadas con el ámbito cultural. La gastronomía también es protagonista con la tradicional chocolatada y la cena de cierre, una experiencia gastromusical.

ES TEMPORADA DE NARANJAS

Sin lugar a dudas, la naranja es la reina de las frutas. Originaria de China, fue introducida en la Península Ibérica por los árabes. Esta fruta es un cúmulo de virtudes. Comenzando por su alto contenido en vitaminas, en especial la vitamina C, un potente antioxidante natural que ayuda a neutralizar los radicales libres. Aporta además azúcares naturales en forma de sacarosa, glucosa y fructosa, insuperables fuentes de energía.

Su alto contenido en fibra, en forma de pectina, favorece el tránsito intestinal y ayuda a disminuir los niveles de colesterol. Además la naranja ayuda a mejorar la absorción de otras sustancias gracias a sus ácidos orgánicos, cítricos y málicos. La provitamina A y los bioflavonoides que se encuentran concentrados en la parte blanca de la fruta luchan contra la oxidación y el envejecimiento.



Andrés, Troyano, Cástulo, Constancio,
Maura y Justina.

30

LUNES

Eloy, Olimpiades, Nahum, Edmundo
Campión, Roberto Southwell, Natalia y
Cándida.

FIESTA EN: Torres de Berrellén.

1

MARTES

Bibiana, Ponciano, Nono, Elisa, Aurelia,
Mariana, Paulina y Adria.

FIESTA EN: Calatayud.

2

MIÉRCOLES

Francisco Javier, Sofonias, Galgano,
Ambico, Casiano, Claudio, Mauro,
Hilaria, Magina y Atalia.

3

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

6 DE DICIEMBRE

SAN NICOLÁS EN ARAGÓN

En **Santa Cilia** y **Somanés** 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”. En **Tardienta**, la cofradía de San Nicolás organiza una comida después de asistir a misa en la ermita de Santa Lucía. En **Uncastillo**, la asociación de mujeres El Cuco ofrece una completa muestra de repostería. Y, por último, en **Murero** se celebra una merienda a base de productos de la matacía.

4 DE DICIEMBRE

EL BAUTIZO DEL ALCALDE

En **Monzón** y en **Pueyo de Santa Cruz**, se celebra una arraigada tradición: El “Bautizo del Alcalde”. Esta fiesta tiene su origen en la guerra de secesión catalana, durante la cual los ejércitos franceses ocuparon la zona y cometieron diversos atropellos. Finalmente, ambas poblaciones fueron reconquistadas el cuatro de diciembre de 1642 por las tropas reales, razón por la que Santa Bárbara pasó a ser reconocida como patrona. Al parecer, tras los desmanes sufridos durante la contienda, muchos habitantes habían huido. Al regresar pensaron en elegir de nuevo un alcalde, fijándose en un vecino de gran valía, pero era morisco. Para poder ejercer el cargo, el morisco fue bautizado y tras recibir el bautismo pasó a la casa del Ayuntamiento siendo aclamado por la población. Al salir al balcón se arrojaron dulces, castañas, frutos secos, etc... celebrando el acontecimiento. En la actualidad el alcalde se sigue asomando al balcón repitiéndose la ofrenda de golosinas a los vecinos congregados.

COMIDA DEL MONDONGO EN ESTADILLA

Durante el puente de la Inmaculada, la localidad de **Estadilla** celebra el día 6 la tradicional Comida Popular del Mondongo en el polideportivo, organizada por la Sociedad L’Aurora de Estadilla. El menú suele incluir platos como judías con careta y chorizo, longaniza y costillas. En los días previos a la comida, volun-

tarios 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.

FERIA DE LA TRUFA, FITRUF

La localidad de **Sarrión** rinde homenaje en estas fechas a esta joya gastronómica. La Feria Internacional de la Trufa (FITRUF) cuenta con un completo programa de actividades que incluye conferencias, demostraciones de búsqueda de trufas con jabalina y perros entrenados, degustaciones, concursos gastronómicos. Se trata de un escaparate que tiene doble objetivo, la promoción tanto de este alimento, “el diamante negro”, como del pueblo. 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.

Foto: Ayuntamiento de Sarrión.

Bárbara, Juan Damasceno, Juan Calabria,
Teófanos, Anón, Bernardo, Ada y
Bertoaria.

4

VIERNES

Dalmacio, Sabas, Pelino, Grato, Crispina
y Elisa.

5

SÁBADO

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 Castellflorite.

Nicolás de Bari, Pedro Pascual, Mayóric,
Policronio, Dativa, Leoncia, Asela.

6

DOMINGO

FIESTA EN: Aragón. Día de la Constitu-
ción. Casbas de Huesca.

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



¿SABÍA USTED QUÉ?

El guirlache no es un turrón exclusivo de Aragón pero como si lo fuera porque es aquí donde mejor ha sido tratado por los maestros turroneiros más reconocidos y donde cuenta con una gran tradición en las celebraciones navideñas. Este dulce se elabora exclusivamente con almendras.

NAVIDULCE

Peralta de Alcofea acoge una nueva edición de 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 y además de entrar en un sorteo de regalos.

La recepción de los platos lo realizan las amas de casa y tras probarlos, se abre el salón para la degustación, el sorteo y la entrega de obsequios.

FERIA DE NAVIDAD EN EL GRADO

El Grado celebra la octava edición del Mercadillo Navideño organizado por la Asociación de vecinos de El Grado y el Ayuntamiento. La cita es en la plaza de España y entorno a una gran hoguera, que se enciende a primera hora, para dar calor y ambiente durante toda

la jornada. Una veintena de puestos se distribuyen alrededor de la plaza ofreciendo objetos de artesanía y regalo, longaniza a la brasa, quesos, conservas y otros productos que permitirán a los visitantes adelantar las compras navideñas y adquirir regalos originales.

Ambrosio, Martín, Eutiquiano, Agatón,
Policarpo, Siervo y Fara.
FIESTA EN: Puendeluna, Velilla de Ebro
y Azuara.

7

LUNES

Inmaculada Concepción, Eucario, Sofro-
nio, Romarico y Ester.
FIESTA EN: Aragón. Día de la Inmaculada
Concepción. Además en Bisimbre y
Escalona.

8

MARTES

Leocadia, Restituto, Siro, Cipriano,
Bernardino María de Jesús, Valeria y
Gorgonia.
FIESTA EN: Maluenda y Tierga.

9

MIÉRCOLES

Nuestra Señora de Loreto, Eulalia de
Mérida, Julia, Melquiades, Gregorio III,
Mercurio y Gemelo.
FIESTA EN: Paracuellos de Jiloca y
Santa Eulalia del Campo.

10

JUEVES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
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						

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. Por ejemplo, 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.

EL PONCHO, BEBIDA TRADICIONAL DEL ALTO GÁLLEGO

El poncho es una bebida típica de la montaña aragonesa, de zonas como la comarca del Alto Gállego, que servía para que nuestros antepasados pudieran llevar mejor los fríos inviernos. Animaba las conservaciones 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. En **Biescas** se organizan talleres para aprender a elaborarlo.

SEMANA GASTROALIMENTARIA DE LAS CINCO VILLAS

La Semana Gastroalimentaria de las Cinco Villas, que alcanza este año su décima edición, busca dar a conocer y promocionar cada año un producto característico de la zona. En ediciones pasadas se congregan en esta cita más de 1.500 personas, que participan en las más de 30 actividades programadas, que están destinadas al público y consumidor en general, a escolares, y profesionales de la hostelería y el turismo.

FERIA DEL VINO ARTESANO-PUNCHACUBAS

Para recuperar la tradición se enciende una hoguera en la plaza Mayor de **Aínsa**, 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.

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.

La elaboración casera de vino forma parte de la cultura de la comarca desde hace siglos. Eso sí, con el paso de los años se ha ido perdiendo la costumbre de prepararlo en casa. No obstante, aún quedan familias que conservan la fabricación casera. Estos vinos son los protagonistas en el PUNCHACUBAS, la feria del vino artesano de Aínsa, denominada así en honor a la acción de pinchar el barril.

En Aínsa, cada una de las casas pinchaba el barril con su vino e invitaba a vecinos y a amigos a disfrutar de los caldos de la cosecha que correspondiera. Una bonita tradición que se mantiene en el tiempo gracias a esta celebración.

Durante la celebración también se ofrece una degustación de algún plato de antaño: cocido motañés, crema de calabaza, hígado encebollado, nabos con patatas, etc.

Foto: Turismo de Aínsa

Dámaso I, Sabino, Daniel el Estilita,
Eutiquio, Funciano, Barsabás, Victorio
y Trasón.

11

VIERNES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
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

Nuestra Señora de Guadalupe, Juana
Francisca Fremiot de Chantal, Dionisia, y
Hermógenes.

12

SÁBADO

Lucía, Otilia, Autberto y Eustracio.

13

DOMINGO

enero

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

LAS 4 ESTACIONES DE LA GARNACHA - CATA DE INVIERNO

La DO Campo de Borja concluye el año con su última cata de las 4 estaciones de la garnacha, la de invierno. Tras la tradicional visita al Monasterio de Veruela, se celebra una cata amenizada con música.

NAVIDEAS EN MONZÓN

En **Monzón** se celebra a mediados de diciembre la Feria de Ideas para Navidad (Navideas). Esta cita incluye la presencia de un mercadillo navideño en la plaza Mayor con puestos de alimentación, complementos, ropa, juguetes,

calzado... Además, durante la feria también se desarrollan talleres infantiles, actuaciones de magia, clases de cocina navideña y hay sorteos de regalos para los más pequeños.

GALLINA TRUFADA

Ingredientes

- 1 gallina
- 750 gramos de ternera
- 750 gramos de magro de cerdo
- 250 gramos de jamón
- 1 trufa
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla

- Perejil
- Pimienta negra en grano
- 2 o 3 ajos
- 1 Huevo
- Avellanas.
- 1 Cucharadita de harina
- 1 pizca de canela en polvo
- Sal

Preparación:

Cuidadosamente quitar a la gallina las plumas para no rasgar la piel. Abrirla por el lomo y cortarle medio alón de cada lado, las patas y la mitad del cuello con todos los huesos del cuerpo.

Atar muy bien las extremidades y dejar abierta y limpia a la gallina. Picar dos cuartas y media de ternera, lo mismo de magro de cerdo, una cuarta de jamón cortado en tiras, una lata de trufa y añada a todo esto sal. Introducir todo este conjunto en el interior de la gallina y coserlo. Envolver la gallina en un trapo bien limpio y seco y coserlo de nuevo, bien apretado. Volverlo a atar con hilo bramante.

Poner la gallina en una cazuela con el agua caliente, añadir sal, una hoja de laurel, un casco de cebolla, perejil, pimienta negra en grano, ajos, los huesos y las alas y esperar hasta que se cueza. Cuando haya cocido, sacar el caldo y, sin quitarla del trapo, poner en un plato con mucho peso encima hasta el día siguiente.

Para preparar la salsa:

Colar la grasa en la que se ha cocido la gallina. Hacer un picadillo de cebolla frita y aparte freír los ajos, las avellanas y una cucharadita de harina. En los ajos poner un poquito de canela y dejar hervir todo junto con el agua necesaria. Mezclar con el picadillo anterior y un huevo y batir todo junto.

Juan de la Cruz, Nicasio, Abundio,
Arsenio, Isidoro, Espiridión, Pompeyo,
Dióscoro y Eutropia.
FIESTA EN: Azara y Santa Engracia.

14

LUNES

Nina, Valeriano, Celiano, Faustino,
Cándido, Maximino, Urbez y Crístiana.
FIESTA EN: Novillas.

15

MARTES

Adelaida, Valentín, Naval, Ananías,
Azarías, Misael de Babilonia, Ireión, Ado
y Albina.

16

MIÉRCOLES

Yolanda, Lázaro, Juan de Mata, Florián,
Franco de Siena, Bega, Olimpiades y
Vivina.

17

JUEVES

diciembre

L	M	Mi	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
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			

enero

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

abr

may

jun

jul

ago

sep

oct

nov

dic

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, turrones y juguetes para los más pequeños de la casa.

TRADICIONES CULINARIAS DE NOCHEBUENA Y NAVIDAD

En prácticamente todos los pueblos de Aragón, en las cenas y comidas de Nochebuena y Navidad se rememoran costumbres culinarias heredadas de los antepasados. Así sucede en el Pirineo, donde en una cena típica de Nochebuena debe haber torta navideña, empainazos 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.

También está presente esta última receta en **Alcañiz**, además de en **El Grado** y en la comarca del Somontano. Aquí esta verdura se cocina con bacalao. En **Castellote** cada casa prepara su tradicional receta de guirlaches, mazapanes y garrapiñadas.

El cardo, de hecho, es uno de los productos que más protagonismo tiene en estas fechas. En **Graus** lo consumen con bacalao. En este municipio 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 **Calamocha** optan por el cardo y el cordero asado.

Alagón celebra la Nochebuena con ensalada de apio y escarola, caracoles con ajo-lío, 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 zocorroneos, 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.

Nuestra Señora de la Esperanza, Gaciano, Augencio, Rufo, Zósimo, Desiderio y Flavio.

18

VIERNES

Nemesio, Eva, Darío, Anastasio, Adju-torio, Urbano V, Fausta y Tea. Domingo de Silos, Macario, Filogonio, Ammón y Oria y como sábado anterior a la semana de Navidad.
FIESTA EN: Bubberca, Godojos.

19

SÁBADO

Nuestra Señora de la Esperanza y como domingo anterior a Navidad, San Benjamín.
FIESTA EN: Villalengua.

20

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

BACALAO AL AJOARRIERO

Ingredientes

- 1 kilo de bacalao salado o desalado
- 4 patatas grandes
- 8 dientes de ajo
- 3 yemas de huevo
- 1 cebolla
- Aceite
- Sal

Preparación: (para cuatro personas)

El bacalao grueso y un tanto jugoso asarlo en el horno a temperatura media, ponerlo sobre un papel blanco. Nada más que haya reblandecido, sacarlo del horno y desmigarlo, deshaciéndolo en tiras delgadas que, despreciando la piel y las raspas, se ponen en agua fría. Una vez se haya hecho todo el bacalao lavar en varias aguas y escurrirlo, exprimirlo bien para que suelte todo el agua que lleva. En una cacerola de barro calentar el aceite y poner los ajos bien cortados. Antes de que estos tomen color, agregar el bacalao desmigado, y dejar rehogar despacio procurando que no se seque. A continuación, añadir las yemas de huevo y envolverlo todo. Aparte, preparar las patatas como para tortillas, saltearlas en la sartén y servir las mezcladas con el bacalao.

COCAS NAVIDEÑAS

El término coca sirve para reseñar 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** se prepara una coca de Navidad cuya masa lleva aguardiente y se adorna con frutos secos antes de introducir en el horno. En cambio, 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.



Yolanda, Pedro Canisio, Glicerio, Temístocles, Festo y Severino.
FIESTA EN: Castejón de Alarba.

21

LUNES

Demetrio, Estefanía, Queremón, Zenón,
Floro, Isquirián y Francisca Cabrini.

22

MARTES

Juan de Ketí, Victorio, Sérvulo, Gelasio,
Zético, Vintila y Victoria.

23

MIÉRCOLES

Delfín, Cenobio, Teótimo, Druso, Adela,
Irminia y Társila.

24

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

TIPOS DE CAVA

Los cavas se clasifican en función de su contenido en azúcares, procedentes en la mayoría de los casos del licor de expedición.

El brut nature tiene menos de 3 gramos de azúcar por litro; en el brut la cantidad de azúcar es inferior a los 15 gramos por litro; el seco contiene entre 15 y 35 gramos de azúcar por litro; el semiseco entre 35 y 50 gramos de azúcar por litro y el dulce más de 50 gramos por azúcar y litro.

La crianza también distribuye a los cavas en tres grandes grupos:

- **Joven:** aquellos cuya crianza oscila entre los

9 y los 18 meses. Se trata de cavas con un marcado recuerdo afrutado y un punto de acidez. La burbuja es grande, con un desprendimiento irregular y muy vigoroso.

- **Reserva:** tienen una crianza de entre 18 y 30 meses, lo que favorece un mayor equilibrio y complejidad. Las burbujas son de menor tamaño y tienen desprendimiento irregular.

- **Gran Reserva:** tienen más de 30 meses de crianza, lo que da como resultado una serie de matices tostados. La burbuja, en este caso, está muy bien integrada, de un tamaño pequeño y con un desprendimiento ordenado y suave.

CÓMO SERVIR EL CAVA

El cava hay que servirlo frío, pero no helado (entre 5 y 7 grados) y nunca enfriar en el congelador. Lo mejor es refrescarlo unas cuatro horas antes en la nevera. Una forma rápida de enfriarlo es sumergiéndolo en la cubitera entre 15 y 30 minutos en agua con hielo.

Para tomar cava, la mejor copa es la de tipo “flau-

ta” porque con su forma limita la evasión de las burbujas y permite ver los rosarios que forman las burbujas y la corona de espuma. Si la corona de espuma es consistente y las burbujas muy pequeñas, forman una hilera y ascienden derechas hacia arriba, se encontrará, casi con toda seguridad, ante un gran cava.

CHINCHÍN POR EL NUEVO AÑO

Chinchín, que no “chin-chin” o “chin chin”, es como recomienda la Real Academia Española (RAE) escribir esta palabra tan popular que tanto se repite en Nochevieja. Y se debe escribir todo junto porque, a pesar de lo que muchas personas piensan, chinchín no es una onomatopeya ni imita el sonido de las copas al chocar entre sí. Esta palabra llegó a España a través de los ingleses, quienes la tomaron de la expresión china “ching-ching”, que significaba “por favor, por favor”, la forma educada que tenían los chinos de hacer una invitación.

La celebración el 1 de enero del Año Nuevo es uno de los principales festejos del mundo, muy

especialmente en todos los países regidos por el calendario gregoriano, instaurado por el papa Gregorio XIII en 1582, que se usa en la mayor parte de los países.

Se trata de una velada marcada por las tradiciones y supersticiones como forma de augurios para iniciar con “buen pie” el año entrante. Uno de los principales símbolos de esta fecha es el descorche de botellas de champán- a las 0,00 horas del 1 de enero- “ritual” que tiene lugar tras tomar las doce uvas, una por cada mes del Año Nuevo. Todo ello después de disfrutar con la familia y los amigos de una suculenta cena de fin de año a base de mariscos, carnes, pescados y dulces.

CÓMO ELEGIR LAS UVAS

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. Pueden también encerrarse 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.

FIN DE 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. En España, por supuesto, son las doce uvas y los brindis posteriores con copas de cava. Cordero, marisco y dulces típicos navideños no suelen faltar en las mesas.

En Italia, la víspera del Año Nuevo se celebra con una gran comida familiar, que suele incluir cerdo, lentejas, zampone y cotechino (una típica salchicha italiana). En Holanda, los aperitivos tradicionales son los oliebollen (albóndigas) y appelflappen (rodajas de manzana fritas). La víspera de Año Nuevo se llama en Alemania Silvesterabend porque el 31

de diciembre es el aniversario del Papa San Silvestre. Desde que el Muro de Berlín cayó en 1989, Berlín acoge una de las mayores fiestas de Fin de Año de toda Europa, a la que acuden alrededor de un millón de personas.

En Francia, la Nochevieja se celebra con un banquete llamado la Réveillon de la Saint-Sylvestre. La celebración puede ser una cena íntima y simple con los amigos y la familia, o puede ser un elegante baile. La costumbre nacional más extendida en Reino Unido es la práctica de first-footing, que consiste en que amigos y familia visitan la casa de los demás con un regalo simbólico como un terrón de carbón, bizcocho o whisky, con la intención de llevar la suerte a la casa del anfitrión. Y en Austria, la última noche del año se celebra con el tradicional ponche hecho con canela, azúcar y vino.

Santos Inocentes, Cástor, Víctor, Indes, Cesáreo, Abel, Ágape, Teófila y Dómina.

28

LUNES

Tomás Becket, David Rey, Ebrulfo, Trófilo, Víctor y Primiano.

29

MARTES

Raúl, Sabino, Honorio, Exuperancio, Venustiano, Mansueto, Rainerio y Anisia.
FIESTA EN: Layana.

30

MIÉRCOLES

Silvestre, Sabiniano, Potenciano, Atalo, Sexto, Minervino, Columba, Melania y Nominanda.

31

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 a la aragonesa. **Pág 14.**

Roscón de Reyes. **Pág 16.**

Jabalí estofado con trufas. **Pág 38.**

Lentejas de Ordesa. **Pág 46.**

Crespillos de borraja. **Pág 62.**

Truchas con almendras. **Pág 72.**

Ternasco al horno con alcachofas y trigueros. **Pág. 86.**

Arroz con conejo y caracoles. **Pág. 112.**

Huevos al salmorejo. **Pág. 132.**

Albóndigas de bacalao. **Pág. 144.**

Melocotón con vino. **Pág. 182.**

Rulos de ternera con olivas. **Pág 194.**

Sopa de cocido con azafrán. **Pág. 218.**

Gallina Trufada. **Pág. 234.**

Bacalao al ajoarriero. **Pág. 238.**



La Agenda Gastronómica Aragonesa 2020, 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 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 2020 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.