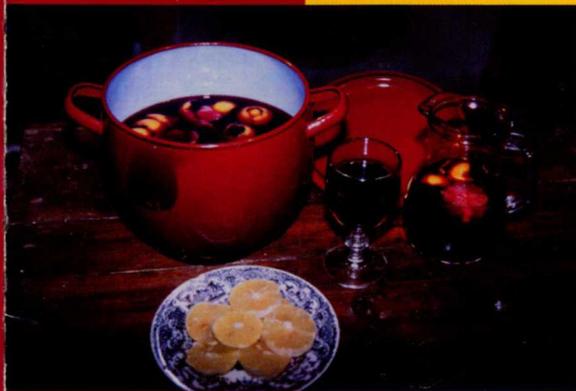


Ruta Gastronómica



 GOBIERNO
DE ARAGON

 Comunidad
de Calatayud

 Comarcalización
de Aragón

 alquitara

Gastronomía y Vinos

Paseemos por las tierras bilbilitanas, desde Torrijo de la Cañada hasta Codos, desde Monterde hasta Sediles o, simplemente, vagar sin rumbo fijo por sus cursos de agua, sus tierras de labranza y ante todo sus gentes.

Son sus gentes las que poseedoras de un profundo sentido común nos entroncan con la realidad, con la tradición y también con sus esperanzas en torno a Calatayud.

¿Dejar perder recetas como los bizcochos de Calatayud? Un crimen sería no recordar la tarde pasada viendo hacer y disponer de estos manjares, manjares cuyo nombre nos dice que han sido "hechos dos veces"... 200 g de harina. Levadura, azúcar fino, azúcar molido, media docena de huevos de Terror o de Ateca, aceite y mucho cariño. Batimos las yemas de los huevos con el azúcar molido hasta lograr una mezcla esponjosa, batimos las claras a punto de nieve, mezclamos la levadura con la harina. Mezclamos todo en un recipiente al uso y cocemos, en el horno, a suave temperatura durante veinte minutos.

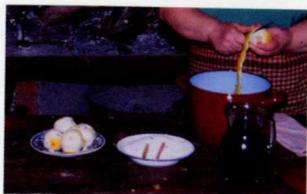
Textos de:
Ciriaco Yáñez y Rosa M^a Gracia

Fotografía de:
Eugenio Monesma

Con la colaboración de:
José Verón, C. Calatayud y Javier Lázaro



Que mejor manera de comenzar un viaje por sus gentes, su gastronomía y sus vinos que, al alba, degustar un bizcocho con vino quemado mientras decidimos donde encaminarnos.



¿Qué tal comenzar por un buen trago de agua en Alhama de Aragón y tomar un buen almuerzo en Godojos, Ibdes, Nuévalos o Monterde? Los

paisajes ubérrimos y con carácter predisponen nuestro ánimo, un contundente condumio se nos propone: las truchas bien presentes en estas tierras preparadas al amor de la lumbre con acompañamiento de buen jamón de Villalengua (si se tienen conocidos en la zona que avalen nuestro deseo de probar los embutidos de la abuela). Es fácil preguntar cómo hacer estas truchas"... primeramente las limpiamos de sus cosas y las dejamos pulidicas, las abrimos bien en los dos lomos y luego la rellenamos de jamón, una tartera de barro, buen aceite de Olivés y al horno..." como estamos felices vamos a disfrutar de una copa de cava: que por estos lares y por aquello de la tradición y el esfuerzo desde antiguo, el

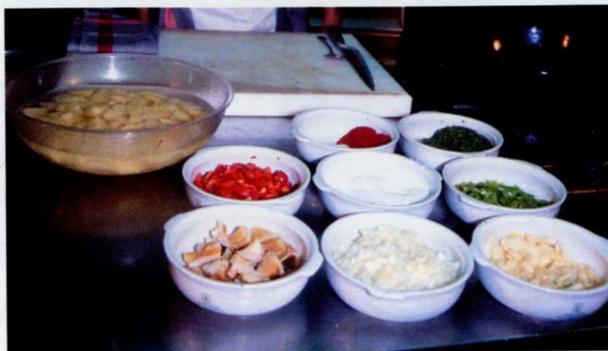


vino espumoso es cava con todas las de la ley. Y es que un buen cava brut nature, en este caso de Calatayud, amarillo pajizo, con una suave burbuja que asciende por la copa lenta y majestuosa, con profundos aromas de almendra, entona el espíritu como pocas cosas. Así, con truchas, jamón, cava y pan de Nuévalos, seguimos en camino.

Munébrega, Mara, Morata de Jiloca, viñas, tierras propicias para el cultivo de la vid, si bien en Ibdes hemos parado para probar el tinto de garnacha y hemos descubierto aromas limpios y amable paso de boca: aunque un tanto montaraz. Y en Villarroya el premiado tinto, amén de garnacha, del que se habla en el extranjero y poco en Aragón, injusto lo de este vino fresco, amable, bonito, con personalidad y asequible. Un vino para tomar con casi cualquier cosa, pero que en la zona porfían en ofrecer con una buena fritada de verduras y caracoles y ¡vive al cielo! que no van desencaminados. Buen aceite, verduras de la huerta: cebolla, pimiento, calabacín, tomate y los caracoles ya engañados, nos proporciona



una merienda bien cumplida. Para postre las mermeladas ecológicas de Codos, sobre pan de hogaza...



Pero como decíamos Munébrega, Mara, Maluenda, cuna de un buen proyecto con amor y olor a vino, con una amplia gama de productos interesantes muy bien elaborados, nos ofrece algunas posibilidades interesantes: el Shiraz preciosista, alegre, limpio y potente en la nariz con una estupenda boca: y el garnacha procedente de viñas centenarias, rotundo, expresivo, montaraz y goloso en la boca.

Ya, en Miedes, encontramos otra joya. Sentados en la mesa, casi sin hambre, pero animados por un rosado fresco, con más personalidad de la habitual en los rosados, con un bello color fresa y un amabilísimo paso de boca.

Parece que se entona el espíritu y con unas lechecillas que quitan el hipo, frititas con una copa del mismo vino que deleito a Baltasar Gracían en la mano, oliendo los tonos a madera de la fermentación en barrica, reparando en el limpieza de aromas y la textura del vino sobre la copa: parece que nunca termine el día.

Recorriendo la ruta del mudéjar: Monterde, Velilla de Jiloca, Cetina, Buberca, Ateca, Terrer, Mara, Belmonte, Cervera de la Cañada, Villarroya de la Sierra, Aniñón, Torralba de Ribota, Sabiñán, Paracuellos de la Ribera... Alimentamos el espíritu conociendo las culturas que han habitado estos valles. Y, ya al caer la tarde, con ganas de recogerse en algún balneario mirando las



notas, los comentarios y los sabidos de los lugareños veo que me han hablado del ajo de Arándiga, de las frutas que se encuentran en toda la comarca: son famosas las cerezas del valle del Ribota. De las frutas -éstas ecológicas- de Villarroya de la Sierra. De la miel y el polen, el turrón y el guirlache, las suelas de bizcocho, los adoquines, las frutas de Aragón y las cerezas al Marrasquino. Todo esto de Calatayud. Y es que en Calatayud se encuentran buenas cosas para la carne y para el espíritu.





La Comunidad de Calatayud, formada por un notable conjunto de localidades (la Denominación de Origen Calatayud abarca 41 municipios), poseedoras de una riqueza monumental sólo comparable a su riqueza agrícola. Entre los cultivos, la vid ocupa una extensión de más de 7.300 has, que forman la base de la industria vinícola comarcal, productora de ricos y abundantes caldos. Marco Valerio Marcial, en sus celebrados Epigramas, eligió la calidad de los vinos de su patria chica, Augusta Bilibilis, hoy Calatayud. Desde entonces, las viñas y los vinos no han hecho sino mejorar.

La situación geográfica de los territorios de la Denominación de Origen Calatayud en las estribaciones del Sistema Ibérico, con altitudes comprendidas entre 500 y 880 m. sobre el nivel del mar, permiten cultivos con menos enfermedades y plagas, por lo que se obtienen uvas más sanas y naturales.

La pluviometría es escasa y el clima, riguroso. En la época de maduración de las uvas, la diferencia de temperatura entre los días y las noches es notable: esto perjudica el rendimiento, pero aumenta la calidad de las uvas cosechadas. La maduración de la uva, lenta y alejada de los grandes calores permite la obtención de

unos vinos muy equilibrados, sin exceso de alcohol y una adecuada acidez, características que los suelos de la Comarca, con alto contenido en caliza, en materiales pedregosos y en arcillas rojas, permiten desarrollar.

Marco Valerio Marcial se refirió por primera vez al vino producido en la D.O. Calatayud, situada por la administración romana en la gran provincia Tarraconense, cuyos vinos elogió Marcial en el poema *n 118 del Xenia* (libro XIII). Unas tierras que "han producido estos vinos, dignos rivales de las Tinajas etruscas" (el vino etrusco era el paradigma de la época). En el libro XII de Epigramas, compuesto totalmente en Bilibilis después del retorno definitivo (año 98). Marco Valerio Marcial se refiere al vino en diversos Epigramas, entre los que destaca el n 76, sobre el precio del Vino y su comparación con el del Trigo. No era barato el vino de la comarca bilibilitana, y ello da idea del aprecio que su calidad provocaba.

Mas de 2.000 años en el cultivo de la vid confieren a los municipios de la Denominación de Origen Calatayud la sabiduría de la Tradición. A través de la Historia, los vinos bilibilitanos aparecen como unos caldos recios, potentes, pero sustanciosos y nobles, muy apropiados para los manjares de la cocina comarcal. A partir de 1980, estos vinos sufrieron una acertada transformación, adaptando la elaboración a los gustos del mercado, cada vez más exigente. Con la constitución de la Denominación de Origen Calatayud, la preocupación por mejorar la calidad se ha convertido en lema, y los vinos han alcanzado todo su esplendor. La elaboración, basada en la más moderna tecnología, ha conseguido que las características de las uvas y del

terreno se muestren en unos vinos llenos de expresividad.

El Consejo Regulador garantiza la procedencia y la calidad de los vinos producidos por los 41 municipios que componen la Denominación de Origen Calatayud. Así se manifiesta en la contraetiqueta numerada que aparece adherida a cada botella, y que supone una auténtica garantía.

La experiencia milenaria y la voluntad de mejora constante son para la Denominación de Origen Calatayud, además de una realidad al servicio del consumidor, una firme garantía de futuro.

Ayer quise escribir un epigrama

Sobre el alado vino;

y ¿saben el consejo de mi brillante musa?

"Sobre el vino

no escribas:

¡bébelo!"

José Verón Gormaz



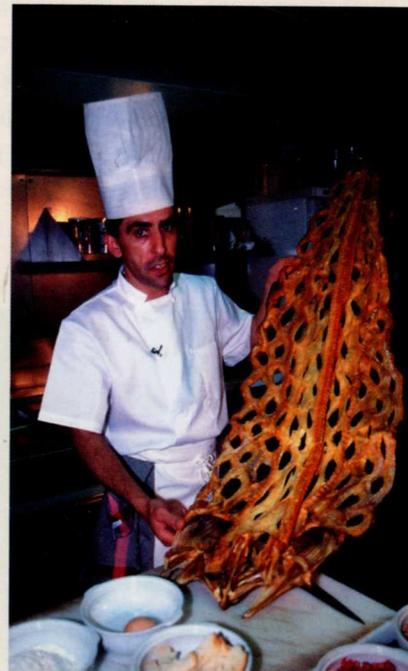
El congrio o, más exactamente, la congria o congrio cecial, fue el producto del intercambio generado por el comercio que, desde

hace mucho siglos, nos regaló el pueblo gallego a cambio de nuestras afamadas cuerdas y maromas de cáñamo. Desde entonces forma parte de la cocina bilibilitana, como si de un ingrediente autóctono se tratara.

HUEVOS ESCALFADOS CON CONGRIO

Prepárese dos cucharadas de aceite, doscientos gramos de congrio, seis ajos, un buen tazón de caldo, algo de harina y dos huevos.

El congrio se desala en agua fría 12 horas antes de su uso. En una sartén se doran los ajos laminados, se añade una cucharada de harina removiendo bien y agregamos el congrio desmenuzado; sin dejar de remover añadimos el caldo hasta conseguir una





salsa poco espesa que repartiremos en dos cazuelitas individuales de barro. Echamos un huevo en cada una, se sazonan con sal, se dejan cuajar a fuego

lento y se espolvorean con perejil.

GARBANZOS CON CONGRIO

Un kilo de garbanzos, y la mitad de congrio, dos cabezas de ajos y dos rebanadas de pan, una cucharada de harina, un huevo duro, aceite de oliva, laurel y dos cucharas de almendras peladas

La noche anterior ponemos los garbanzos a remojo y el congrio a desalar. En una olla se cuecen los garbanzos con el congrio, una cabeza de ajos, una hoja de laurel y una cucharada de aceite hasta que estén tiernos. Deben estar caldosos. Mientras, en cuatro cucharadas de aceite, se doran lentamente los ajos troceados y las rebanadas partidas en tiras: añadimos el huevo picado, las almendras y la harina, removiendo todo ello al tiempo que le agregamos un tazón de caldo para que ligue bien la salsa.

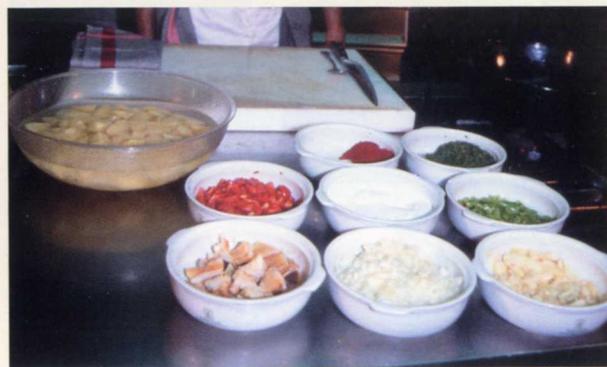


Se vierte la mezcla en la olla, se rectifica de sal y se deja hervir ocho minutos. El resultado son unos nutritivos y sorprendentes garbanzos a la bilbilitana.

PATATAS CON CONGRIO

Patatas sobre un kilo y un cuarto congrio, un pimiento rojo y otro verde, cuatro ajos y una cebolla, pimentón dulce, caldo y aceite de oliva.

En una sartén honda se doran cuatro ajos laminados, se añade el pimiento rojo y el verde troceados manteniendo el fuego muy suave 10 minutos hasta que estén pochados, se incorporan las patatas a trocitos y el congrio seco partido muy pequeño, se remueve y se agrega el pimentón añadiendo rápidamente el caldo para que no se queme. Las patatas deben quedar cubiertas. 10 minutos a fuego lento y se sirven calientitas.





NATILLAS

Para elaborar unas buenas natillas con bizcochos necesitamos un litro de leche, tres limones, dos naranjas, ocho huevos, harina de maiz, canela en rama y en polvo, azúcar y, desde luego, bizcochos.

Se pone leche en un cazo con las cáscaras de las naranjas y los limones, la rama de canela y dos cucharadas de azúcar y se pone al fuego hasta que empiece a cocer. Mientras se separan las claras de las yemas y éstas se batan con la harina y una cucharada de azúcar y se vierten en la leche, removiendo sin parar y sin dejar que llegue a hervir hasta conseguir una crema homogénea. Se vierten en el recipiente dónde vaya a servirse y cuando estén frías se adornan con bizcochos de Calatayud y canela en polvo.



En la Comunidad de Calatayud se preparan las migas y las borrajas con la sencillez necesaria para degustar unos ingredientes sabrosos por sí mismos.

La borraja es una verdura autóctona que hace cierto el dicho "quien bien te quiere te hará llorar", ya que sus tallos, ásperos y pinchudos, no anuncian las propiedades digestivas y depurativas que aportan a nuestro organismo.



BORRAJAS Y CRESPILLOS

Con un kilo de borrajas, sal y buen aceite, amén de arroz con leche ya preparado y algo espeso, ciento cincuenta gramos de harina y dos huevos, trescientos gramos de azúcar y

un litro de leche, prepararemos dos formas de borrajas.

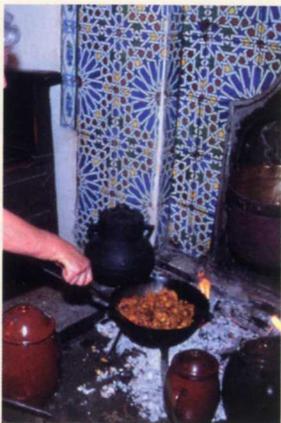
Se elimina la parte más baja y las hojas de la borraja, reservando las mejores de éstas, los tallos se le limpian de hebras, se trocean y se lavan en abundante agua. Se hierven durante 18 minutos y se escurren. Servirlas solamente con aceite de oliva, ya que esta verdura tiene la propiedad de potenciar el sabor del aceite. Una buena elección es el de Saviñán o del Frasno.

Para los crespillos se escaldan las hojas en un litro de leche. Al mismo tiempo se mezclan los huevos con la harina y el azúcar.



Rellenad las hojas con el arroz con leche, rebozarlas en la mezcla anterior y freír en abundante aceite.

Tal vez más tradicional sea elaborar los crespillos sin ningún relleno, lo dejamos a su elección.



MIGAS

Pan, panceta, chorizo, ajo, pimentón, sebo de riñonada y aceite. Los ingredientes de la sencillez.

Se parte en trozos pequeños un pan del día anterior, se sala y se humedece, dejándolo en reposo un rato cubierto con un paño humedecido.

En una sartén honda se pone el aceite con el sebo y sofreímos los ajos enteros, la panceta y el chorizo a trocitos. Se añade el pan y se rectifica de sal. Remover constantemente hasta que las migas estén hechas y tiernas. En el último momento se añade una cucharada de pimentón dulce. Servir a continuación.

La sierra de Armantes es tierra de ganados. Las recetas de pastores son nutritivas, económicas y sabrosas. Ellos tienen habitualmente dos medidas para las cantidades de los ingredientes: "A ojo" y "lo que comprendas".

CALDERETA

Con costilla de cerdo, algo de panceta, judías verdes, cebolla, patatas y azafrán elaboramos la caldereta.

En la sartén, se fríe la costilla troceada con aceite de oliva. Se agrega la cebolla y cuando esté dorada se añaden



den las patatas y las judías verdes a cuadradillos para que se rehogue todo junto: Después de cinco minutos se cubren con agua y una pizca de azafrán. La sal se añade cuando casi están hechas. Un tenedor para cada uno y la sartén como plato para todos.

En el palacio de Erlueta conocen la fórmula tradicional para preparar la limonada casera, una bebida espirituosa que los bilbilitanos armonizan correctamente con la Semana Santa.



LIMONADA

Tres litros de vino, dos ramitas de canela en rama, cuatro limones y un kilo de azúcar

En una cacerola ponemos dos litros de vino, las peladuras de los limones, el azúcar y la canela, que deberá hervir durante unos 20 minutos, hasta que se reduzca a la mitad. Al

retirarlo del fuego añadimos el vino restante y un limón cortado a rodajas. Se sirve frío y en compañía de amigos.



Damos nuestro agradecimiento a todas las personas que desinteresadamente han colaborado en la realización de esta guía gastronómica.

