

La Diputación de Zaragoza ha lanzado una propuesta turística para descubrir tanto las joyas culinarias de Zaragoza provincia como las empresas encargadas de producirlas y elaborarlás. A través de una web se pueden reservar más de 50 visitas, catas y otras experiencias.

RUTAS GASTRONÓMICAS EN ZARAGOZA PROVINCIA

## Tesoros para disfrutar en el campo, en la fábrica y en el plato

Texto: María Sibirana  
Fotos: Agencia Almozara

LT. 3000



La Diputación de Zaragoza ha lanzado una nueva propuesta turística, las *Rutas Gastronómicas en Zaragoza Provincia*, seis recorridos para descubrir y disfrutar tanto los tesoros culinarios de los municipios zaragozanos como las empresas agroalimentarias encargadas de producirlos y elaborarlos.

A través de la página web [rutasgastronomicaszaragoza.es](http://rutasgastronomicaszaragoza.es), los ciudadanos pueden reservar visitas guiadas, catas y otras experiencias en medio centenar de empresas, museos y centros de interpretación del territorio y disfrutar además de la gastronomía local en los 18 restaurantes que ya se han adherido a la iniciativa.

La oferta de actividades visitables incluye bodegas, almazaras, panaderías y pastelerías, carnicerías y empresas cárnicas, explotaciones apícolas, queserías, molinos, huertas, explotaciones frutícolas, productoras de cerveza e hidromiel, empresas truferas... Las *Rutas Gastronómicas en Zaragoza Provincia* son un proyecto abierto a todos los productores y los establecimientos que quieran sumarse a él, por lo que es previsible que el abanico de actividades y lugares visitables se irá ampliando.

“Hace ya mucho tiempo que la gastronomía es uno de los principales reclamos turísticos que puede ofrecer un territorio, y además no hablamos solo de los productos, las recetas y los restaurantes, sino de un concepto mucho más amplio que también incluye los procesos de elaboración y producción, los modos de vida asociados a ello, las tradiciones... Por eso hemos puesto en marcha este proyecto pionero que busca fomentar el turismo gastronómico y de experiencias, poniendo en contacto a las empresas agroalimentarias de nuestro medio rural con las personas interesadas en visitarlas”, destacó la diputada delegada de Turismo de la Diputación de Zaragoza, Cristina Palacín, en la presentación de las rutas.

Además de acercar el sector agroalimentario zaragozano al público aragonés y, en particular, al de la propia provincia, la iniciativa puesta en marcha por la DPZ persigue también ayudar a las empresas productoras a dar un nuevo enfoque a su actividad, aprovechando su potencial turístico y ampliando así sus posibilidades de negocio.

Para cumplir ese objetivo de fomentar el turismo gastronómico poniendo en valor y acercando al ciudadano la calidad del sector de la agroalimentación en Zaragoza provincia, se han diseñado seis rutas y se ha implementado una página web que conecta al visitante potencial con los productores, los museos y centros de interpretación y los restaurantes del territorio. A través de la web se pueden reservar las visitas incluidas en cada una de las rutas.

Paralelamente, las rutas se han plasmado también en un folleto del que la Diputación de Zaragoza ha editado 10 000 ejemplares, que se han distribuido en las oficinas de turismo de la provincia y en las propias empresas colaboradoras.

## Seis rutas

Las seis rutas discurren por distintas zonas geográficas a lo largo de la provincia de Zaragoza, estos son los lugares y establecimientos a los que nos llevan:

### 1

**Visitando las Cinco Villas:** en Castejón de Valdejasa, el obrador y bodega El corral del tío Nicasio; en Ejea de los Caballeros, Nueces Ramón Puyod, Apícola Cinco Villas, Museo Agrararia y Bar-Restaurante Gratal; en Biota, Quesería de Biota y Restaurante El Ramblar; en Sádaba, Panadería Julio y Yolanda, Molino Ecotambo y Hospedería de Sádaba, en Isuerre, Centro de Interpretación de las Setas y Museo Micológico de Isuerre, y en Pinsoro, la Huerta ecológica de Carlos P. y Ainhoa A.

Izquierda, nueces de Ejea Ramón Puyod; derecha, Cárnicas González Romero, Ariza



### 2

**Desde Fuendejalón hasta el Moncayo:** en Fuendejalón, Bodegas Aragonesas y Restaurante Rodi; en Bureta, Conservas Lorés; en Magallón, Bodegas Ruberte, en Borja, Bodegas Borsao; en Bulbunte, almazara Oliambel y Mesón del Aceite; en Vera de Moncayo, Diamante Negro del Moncayo (trufa); en Veruela, restaurante asador El Molino de Berola; en Trasmoz, panadería sin gluten El Trasmozero y aceite Agustín Fornós; en San Martín de la Virgen del Moncayo, el Centro Micológico, y en Tarazona, el Restaurante Saboya 21.

### 3

**En busca del monasterio de Piedra:** en Lumpiaque, Jalón Nature (fruta); en Calatorao, Foresta Algairén (trufa); en Morata de Jalón, Bodegas Jaime (Turmeón vermut); en Arándiga, Ajos de Arándiga y Quesos Galindo Andrés; en Aniñón, Cooperativa del Niño Jesús (aceite, fruta, conservas); en Malanquilla, Restaurante la Venta de Malanquilla; en Ariza, Cárnicas González Romero y Restaurante Hortal, y en Nuévalos, el Monasterio de Piedra y Restaurante Hotel Río Piedra.

### 4

**Campo de Cariñena y Daroca:** en Muel, Fonda Rubio; en Cariñena, Museo del Vino DOP Cariñena, Bodegas Tierra de Cubas (BSV) y restaurante La Rebotica; en Almonacid de la Sierra, Panadería Luis Ángel; en Villarreal de Huerva, Venta Las Cañadas (agricultura y avicultura); en Daroca, Museo de la Pastelería Manuel Segura y Posada de Almuadí, y en Lechón, Hidromieles artesanas Rasmia.



Bodegas Jaime (Turmeón), Morata de Jalón



Quesería de Biota



5

**De Zaragoza al Campo de Belchite:** en Villanueva de Gállego, Avícola Torre Jirauta; en Zaragoza, Melada Huerta Saludable y Quesos La pardina; en Pina de Ebro, Restaurante Los Caprichos de Isabel y Asador Los Arcos; en Belchite, Almazara Molino Alfonso y Restaurante Aguas Vivas; en Letux, Quesos artesanos de Letux; en Lécera, Bodegas Témpace, Bodegas Nuestra Señora del Olivar y Ecolécera.

Izquierda, Conservas Lorés, en Bureta. Arriba, La Casa de la Abuela, en Ariza. Página siguiente, De Molina Artesanas Alimentarias, Caspe



6

**Hacia el mar de Caspe:** en Leciñena, panadería y molino ecológico Ecomonegros; en Monegrillo, Jalea de Luz (apicultura); en Zaragoza, Olivaria (olivo y almendro); en El Burgo de Ebro, Restaurante El Burgolés; en Fuentes de Ebro, Carnicería Lapeña, Finca La Corona (cebolla DOP) y Restaurante El Ruedo; en Pina de Ebro, La casa de la Abuela (pastelería), en Playas de Chacón, La Mar de Sabor (tomate seco de Caspe); en Caspe, De Molina Artesanas Alimentarias (encurtidos, mermeladas...), Cierzo Brewing (cerveza) y restaurante La Marmita del Druida.

Como apuntábamos, las propuestas irán ampliándose, ya que el proyecto está abierto a la incorporación de nuevas empresas agroalimentarias y de los establecimientos hosteleros que quieran sumarse. De hecho, la propia página web dispone de una pestaña (*Únete a las rutas*) que permite a las empresas solicitar la incorporación al proyecto. Los establecimientos adheridos serán reconocibles por una placa acreditativa de su participación en las *Rutas Gastronómicas en Zaragoza Provincia*.

**MÁS INFORMACIÓN**

[www.rutasgastronomicaszaragoza.es](http://www.rutasgastronomicaszaragoza.es)

