





LOS SECRETOS DE LA MONTAÑA

Las setas, la ganadería de montaña, los productos de la caza, la trufa y los embutidos son algunos de los argumentos gastronómicos que proponemos en esta ruta por el Pirineo que hemos dividido en cuatro partes, por las comarcas de Jacetania, Alto Gállego, Sobrarbe y Ribagorza.

Los cuatro recorridos se pueden realizar perfectamente en dos fines de semana, uno de ellos dedicándolo a las rutas por la Jacetania y el Alto Gállego y, el otro, a las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza. En todos ellos, la N-240 va a ser el eje vertebrador siendo como es la vía principal que cruza el Pirineo de oeste a este.

En cada una de estas rutas accederemos a los principales valles de la cordillera pirenaica empapándonos de sus productos y de sus costumbres más allá de los argumentos gastronómicos antes reseñados, que simplemente van a servir como punto de referencia.

Estos cuatro recorridos por el Pirineo, además, son muy ricos en la presencia de museos etnológicos y de centros de interpretación vinculados a la gastronomía, por lo que las posibilidades de ver y de conocer -además de degustar- se amplían notablemente.

RECORRIDO DE LA RUTA



Las posibilidades **micológicas** en el Pirineo son muy amplias, destacando las jornadas que muestran la variedad de especies.



Chocolates de la Abuela ofrece en Hostal de Ipiés más de 180 variedades de chocolate.



La feria agroganadera de la comarca de la Jacetania, **Expoforga**, se celebra el primer fin de semana de junio en Puente la Reina d



En Jaca, la tradición del **tapeo** está muy arraigada y cada año se potencia más.





Berdún cuenta con una gran tradición en la elaboración de **embutidos** frescos, curados y cocidos.



Casa Gorre elabora en Boltaña todo tipo de embutidos y en algunos casos, como esta longaniza, los presenta con mucha elegancia.

a
er fin
e Jaca.



Los productos de la **pastelería Puyet** se pueden comprar a través de la web.

El latón de La Fueva rememora el nombre que se le daba en el Sobrarbe a los cerdos criados en semilibertad.



ALREDEDOR DE LAS SETAS, POR LOS VALLES DE ANSÓ Y DE HECHO

Los valles de Ansó y de Hecho son de una gran riqueza y variedad micológica. No son los únicos, porque en todo el Pirineo aragonés se puede localizar un amplio abanico de setas. La zona de la Alta Zaragoza (Salvatierra de Esca, Sigüés) también

es abundante en especies y con gran tradición de recogida. Pero al margen de las grandes posibilidades micológicas que ofrece Aragón, en esta ruta por la Jacetania las setas van a ser el hilo conductor que nos va a mostrar otras muchas delicias gastronómicas de las que disfrutar por el Pirineo más auténtico, el menos masificado, en el que la paz de la montaña se puede sentir en toda su plenitud.



Durante el otoño, tanto en Jaca como en otras localidades de la comarca, se celebran jornadas micológicas, para dar a conocer al público la amplia variedad de especies de las que disfrutamos en el Pirineo, y también para que sirva de información y así poder distinguir las comestibles de las tóxicas.

Ansó es un buen punto de partida para comenzar un recorrido

OVEJA ANSOTANA

La raza ovina ansotana es originaria de la Comarca de la Jacetania, especialmente de los valles más occidentales del Pirineo aragonés (Ansó, Echo, Aragüés del Puerto...). Es una oveja que tiene especial importancia en estos valles, pues se utilizó su carne, su queso, su lana y sus pieles como vestido y abrigo. Una de las iniciativas más reconocidas en Los Valles es la labor que desde hace unos años un grupo de ganaderos y ganaderas están realizando en su conservación.



micológico, lo mismo que en otras zonas del Pirineo bien podrían iniciarse rutas por los valles de Aragüés del Puerto, Reclusa, Gabardito o la Selva de Oza. Pero en esta localidad vamos a empezar hablando de un plato tradicional: las migas de pastor, cuyo origen se atribuye a los valles de Hecho y Ansó. Se trata de un plato suficientemente contundente como para no necesitar reponer fuerzas en unas cuantas horas. En esta localidad también se está trabajando en la recuperación del queso artesanal de



TESOROS MICOLÓGICOS

Los hayedos son algunos de los bosques que esconden una mayor riqueza micológica; bosques frondosos en los que la luz tiene muchos problemas para llegar al suelo, lo que dificulta el crecimiento de otras especies vegetales. Abetales, abedulares y prados alpinos también forman parte del paisaje de los valles de Hecho y Ansó, donde, eso sí, en muchas ocasiones no resulta demasiado fácil localizar la presencia de los hongos. De hecho, sobre todo en el Pirineo se cuenta que los mejores setales que crecen escondidos se dejaban en herencia de padres a hijos, y resultaba impensable que alguien te enseñase algún setal. Y es que sería

absolutamente insostenible pensar en una búsqueda indiscriminada de setas como la de abril, también llamada de san Jorge o usones. Ni el amplio y generoso Pirineo da para tanto.

1

QUESO DE ANSÓ

La elaboración artesanal de este queso se realizaba en las ancestrales muhideras, ubicadas en los pastos de puerto donde el ganado llegaba en el periodo estival proveniente de los pastos de la ribera. Para el aprovechamiento de la leche, los pastores transformaban dicha leche en queso al calor de un hogar en una pequeña borda al pie de los puertos de montaña. En los últimos 40 años, la elaboración de este queso casi había desaparecido, hasta que una joven ganadera, Nataliya Voynalovych, está iniciando la producción y comercialización, así como de otros productos frescos y postres derivados de la leche.

C/ Finca San Julián. Ansó
Tfno: 974 370 150
www.quesodeanso.com



Ansó y de la oveja ansotana, una raza que en los últimos años casi desapareció, pero que gracias a un grupo de ganaderos ansotanos, se ha ido recuperando. En cualquier caso, de Ansó no hay que irse sin dar fe de que su fama panadera es bien merecida. En este pueblo cuenta la tradición que cada vez que se inauguraba un horno se elaboraba una hogaza para cada vecino para que, si había algún maleficio, se distribuyera entre todos ellos.

MUSEO ETNOLÓGICO CASA MAZO

2

Este museo es la típica casa chesa que en su interior acoge una gran colección etnológica, en la que hay numerosos aperos de labranza y útiles de la vida diaria. También hay una muestra importante de los trajes típicos del valle y fotografías de principios del siglo XX de Ricardo Compairé.

C/Aire, s/n. Hecho. Tfno: 974 375 002 www.valledehecho.net
VISITAS: Abierto en verano, del 1 de julio al 15 de septiembre.
Lunes por la tarde, cerrado.



GALLETAS Y LICORES

Apenas trece kilómetros separan Ansó de Hecho por la carretera A-176, donde la cercana y boscosa Selva de Oza es uno más de los paraísos micológicos del Pirineo. El Museo Etnológico Casa Mazo nos ofrece una buena visión de los usos más típicos del valle. En esta tranquila tierra hace años que se asentó un interesante proyecto empresarial. Un poco más al norte de Hecho (tomar la carretera local HU-V-2131), en Siresa, se encuentra la *Cooperativa Selva de Oza*, donde se elaboran las estupendas Chesitas, las galletas del Pirineo aragonés. Selva de Oza también es el nombre de unos estupendos licores, aguardientes y pacharanes que Alfredo Lagrava embotella arte-

MUSEO LO FURNO

4

En una cultura de subsistencia, el pan era el alimento básico. A pesar de las duras condiciones climatológicas para el cultivo del cereal, se sembraba trigo para producir harina. De este proceso y de la cocción nos habla este horno vecinal.

Siresa. Tfno: 974 375 002

www.valledehecho.net

VISITAS: Abierto todo el año.

Entrada libre.

MUSEO DE ARAGÜÉS DEL PUERTO

3

El museo de Aragüés del Puerto se encuentra ubicado en la ermita de San Pedro. En él se exponen utensilios, herramientas y vestuarios de la vida tradicional pirenaica. Ermita de San Pedro. Aragüés del Puerto. Tfno: 974 371 448. VISITAS: Previa cita.



5

MUSEO ETNOGRÁFICO DE JASA

En las fueras de Jasa hallaremos la ermita de San Pedro, del siglo XVI, que acoge el Museo Etnográfico abierto en el año 2000. El museo esta dividido en apartados: la escuela, las tareas del campo, la alcoba, el hogar, la botica, los oficios y trajes típicos.

Ermita de San Pedro. Jasa.

Tfno: 974 371 446

VISITAS: Previa cita.

sanalmente en Hecho, con sabores y aromas de los Pirineos.

En la bella localidad de Hecho, merece especial mención los restaurantes, su cocina elaborada, donde se mezclan los sabores de antaño con un toque moderno y creativo.

Y en Siresa hay que visitar el Museo Lo Furno. El edificio que lo alberga es el antiguo horno vecinal, perfectamente conservado, situado tras la iglesia-monasterio de San Pedro.



BOLICHES

De regreso a Hecho, retomamos el camino hacia el sur por la A-176. Apenas a 8 kilómetros se encuentra el desvío a la izquierda que nos lleva a Aragüés del Puerto y Jasa, tomando la carre-

LOS BOLICHES DE EMBÚN

6

En la localidad oscense de Embún se documenta el cultivo de boliches desde hace por lo menos 400 años. Los boliches son unas variedades de legumbre redonda, de piel muy suave y exquisito paladar. Su cultivo es de carácter natural tradicional y artesanal, con abonado natural y el riego de las aguas cristali-



nas del río Aragón Subordán. Se cultivan de junio a septiembre utilizando técnicas modernas como el riego por goteo o los entutorados de malla de algodón o plástico.

Se recolecta manualmente la vaina ya seca que contiene los boliches desde finales de agosto hasta principios de octubre. Las vainas se secan al sol unas horas para que abra la vaina. Seguidamente, se avientan para separar la vaina de los boliches y se eligen uno a uno, antes de ser aptos para envasar o cocinar.

Compra y degustación: Casa Bertolo. Ctra. A-176, Km. 10. Embún
Tfno. 630 210 890 - 974 371 236 www.bolichesdeembun.com



CHESITAS, LAS GALLETAS DEL PIRINEO

A principios de los años 90, tres familias constituyeron la cooperativa Selva de Oza aunando sus esfuerzos para construir un obrador de repostería que les permitiera elaborar artesanalmente galletas, magdalenas, roscos y tartas. La filosofía de la empresa es ofrecer una repostería de alta calidad elaborada en medio de la armonía de la naturaleza.

Tanto las recetas de las cinco

clases de galletas que preparan, como las magdalenas, tartas y roscos que elaboran, están hechas con ingredientes naturales. Esta característica, según las reposteras, «es nuestra carta de presentación y en lo que se fundamenta nuestro éxito». Pero al mismo tiempo, ésta fue una de las mayores dificultades en los primeros momentos: conseguir ingredientes puros y sin aditivos.



Ctra. Selva de Oza,
Km. 4,2. Hecho
Tfno: 974 375 201
www.chesitas.com

7

MUSEO DE LO PALOTIAU, DE EMBÚN

Este museo se ha construido en el espacio que ocupaban la antigua herrería y un horno del pueblo. El centro está dedicado, sobre todo, a mostrar distintos aspectos relacionados con la producción de legumbres y, en especial, sus apreciados boliches. También hay información sobre el dance perdido en la década de los años 20 del siglo pasado, que fue recuperado en los años 80.

C/ Herrería, s/n. Embún.

Tfno: 974 371 245

VISITAS: Previa cita

tera HU-212, donde el pequeño Museo Etnográfico de la localidad también merece una parada.

De nuevo en la ruta principal el siguiente pueblo es Embún, donde otro centro va a reclamar nuestra atención: el Museo de Lo Palotiau, dedicado fundamentalmente a promocionar su famosa producción de legumbres y, especialmente, sus boliches, que ahora se pueden degustar y comprar en seco en *Casa Bertolo*.



8

EXPOFORGA, CITA AGROGANADERA

La feria agroganadera de la comarca jacetana se ha convertido en un referente para todos los ganaderos de esta tierra y, por extensión, para todos los habitantes del medio rural de territorios vecinos. El certamen, con veinte ediciones, tiene carácter supracomarcal, con presencia de ganaderos y artesanos de las autonomías colindantes y del país vecino. En los últimos años se ha consolidado como uno de los eventos ganaderos más importantes de nuestro país, debido a la calidad y garantías que



ofrecen las subastas nacionales de ganado selecto. Se celebra el primer fin de semana de junio en la localidad de Puente la Reina de Jaca.

En el cruce de las carreteras N-240 y A-176 se encuentra Puente la Reina de Jaca, donde las estrecheces del valle van dejando paso poco a poco a la amplitud de la Canal de Berdún. Puente la Reina ha sido una de las encrucijadas más importantes para los peregrinos de tránsito hacia Santiago de Compostela. Hoy, si hay una cita importante por la que se conoce a esta localidad, ésta es Expoforga, la feria agroganadera de la comarca jacetana. A escasos 10 km., en las localidades de Bailo y Santa Cilia, se puede encontrar un pan de excelente calidad, elaborado de forma tradicional en horno de leña. Otras panaderías de la zona como las de Villareal de la Canal, Puente la Reina de Jaca o Salvatierra de Escá, tienen fama por su repostería artesanal.



LOS EMBUTIDOS DE BERDÚN

Embutidos de Berdún es una peculiar empresa agroalimentaria, ya que cuando sus socios decidieron ampliar el negocio, abrieron un restaurante en el que poder degustar todos los productos que elaboran. Y en la actualidad es una parada obligada para muchos aragoneses, vascos, navarros y madrileños que dirigen sus pasos hacia las estaciones de esquí del Pirineo.

Algunos de los socios de la empresa *Embutidos de Berdún* son los productores de los cerdos con los que luego elaboran una amplia gama de productos. La carne es algo más engrasada, con más sabor y proteínas, y menos agua que la de los cerdos industriales.

En definitiva, una carne de gran calidad con la que se preparan embutidos frescos, curados y cocidos; curados blancos, y conservas como papadas adobadas o lomo embuchado.

Ctra. Jaca-Pamplona.
Berdún.

Tfno: 974 371 797

EMBUTIDOS

Por la Nacional 240 en dirección hacia Navarra, apenas ocho kilómetros separan Puento la Reina de Jaca de Berdún. *Vidibunum*, éste era el nombre de Berdún durante la época de los celtíberos y durante muchos años también fue la denominación comercial de los afamados embutidos de Berdún, donde hay una gran tradición en la elaboración de estos productos.

Desde Berdún, por la carretera local A-1602, cuyo trazado zigzaguea abriéndose paso por el valle de Ansó, se cierra esta ruta en la que los amantes de las setas disfrutarán mucho, pero que tiene otros muchos argumentos gastronómicos.

También es frecuente encontrar en las carnicerías productos elaborados de forma artesana, como tortetas y otras delicias locales.



10

MUSEO ETNOGRÁFICO DE SALVATIERRA DE ESCÁ

Salvatierra de Escá no está lejos de esta ruta, y en esta localidad que raya con Navarra también hay un pequeño museo etnográfico que merece la pena visitar.

Este museo acoge numeroso aperos de labranza y utensilios tradicionales de una localidad en la que uno tiene la impresión de estar en la Edad Media.

C/ Fernando el Católico, 2. Salvatierra de Escá. Tfno: 974 371 446

VISITAS: Previa cita

CÓMO LLEGAR: Desde Berdún, seguir por la N-240 en dirección a Navarra durante 17 kilómetros aproximadamente. A la derecha, tomar el desvío que lleva a Sigués (A-137). A 8 kilómetros se encuentra Salvatierra de Escá.

TAMPOCO HAY QUE PERDERSE

Camino de Santiago

La ruta principal del Camino de Santiago por tierras aragonesas entra por el Puerto del Somport, con los restos del antiguo Hospital de peregrinos de Santa Cristina. Casi paralelo al cauce del río Aragón, recorrer el Camino supone sumergirse en la historia, pueblos, ermitas, puentes, cruceros... Santa Cilia y Artieda, ofrecen dos Centros de Interpretación del Camino, lugares de reflexión tanto sobre las vivencias y experiencias en el Camino como en la vida.



Ecomuseo de los Pirineos y la Estación de Canfranc

Para descubrir otra visión de la Comarca de la Jacetania, se puede participar en rutas guiadas, rutas para las sensaciones, el románico, el barroco, las fortificaciones, las riquezas naturales, las tradiciones, el pasado y el presente, la vida en los Pirineos... Una de estas rutas nos lleva a conocer la Estación Internacional de Canfranc, que sorprende por sus dimensiones y su estilo modernista, que se asemeja al de los palacios franceses del siglo XIX, declarada Monumento Histórico-Artístico.



Parque Cultural y Paisaje Protegido de San Juan de la Peña

Entorno en el que se conjugan excepcionales valores naturales, históricos y culturales. Imprescindible la visita al Real Monasterio de San Juan de la Peña, considerado como la cuna del Reino de Aragón, joya de la época medieval y el Monasterio Nuevo, con sus Centros de Interpretación.

La localidad de Santa Cruz de la Serós alberga un magnífico conjunto monumental, con las Iglesias de Santa María y San Caprasio.



Valles de Ansó y Hecho

En un entorno paisajístico y natural privilegiado, dentro del Parque Natural de los Valles, se puede disfrutar de estos preciosos ejemplos de conservación de arquitectu-



ra popular, con las tradicionales «chamineras»... Entre su innumerable atractivos cabe destacar el imponente Monasterio de San Pedro de Siresa. Desde el Centro de Interpretación del Megalitismo Pirenaico, se organizan rutas para conocer los numerosos restos funerarios de época prehistórica y así como la calzada romana.

LA GANADERÍA DE LA MONTAÑA



Mientras se hace realidad la Indicación Geográfica Protegida «Ternera Montañas de Aragón», lo cierto es que Aragón ya cuenta con un reglamento para calificar la carne de Vacuno con la C de Calidad Alimen-

taria. En el Pirineo, el vacuno tiene un gran protagonismo, y especialmente lo va a tener en esta ruta por la Jacetania, el Alto Gállego y en una pequeña parte, también, por la comarca de Sobrarbe. La cría extensi-

FÁBRICA DE HARINAS

LA DOLORES DE CALDEARENAS

Merece la pena visitar las instalaciones de esta antigua harinera para conocer cómo se realizaba un trabajo tan aparentemente simple como era la molienda de la harina. Los complejos entramados de conductos de madera por los que pasaba el grano forman una arquitectura artesanal e industrial realmente curiosa. El objetivo es que las instalaciones actuales se puedan convertir en un museo y aula de interpretación sobre el pan.

Caldearenas. Tfno: 974 359 773. Ayuntamiento de Caldearenas.

VISITAS: Previa cita

1

va que propone Pirinera, que agrupa a 120 ganaderos de todo el Pirineo; la ternera Valle de Broto, o la carne ecológica de Otro Pirineo, en Biescas, son argumentos más que suficientes para que el vacuno sea uno de los grandes protagonistas de esta ruta. Pero, evidentemente, no los únicos.

Del sur hacia el norte. Así nos planteamos esta ruta que se inicia en Caldearenas, a los pies de la sierra de Javierre, en el magnífico Prepirineo aragonés. Colindante, la Sierra de Guara es tierra de ovino y vacuno extensivo. En Caldearenas, sin embargo, son otros los argumentos gastronómicos que nos aguardan y, especialmente, la Fábrica de Harinas La Dolores, que una vez abandonada la producción harinera, se ha reconvertido en un centro de carácter etnológico e industrial. La harinera no es el único espacio museístico que merece la



3

LOS CHOCOLATES DE LA ABUELA

En la misma N-330, en Hostal de Ipiés, se encuentra *Chocolates de la Abuela*. En su establecimiento ofrece más de 180 variedades de chocolates y este número, cada día que pasa, sigue creciendo. También elaboran artesanalmente dulces y un imaginativo surtido de mermeladas y licores, con materias primas de excelente calidad. Ctra. N-330, s/n. Hostal de Ipiés. Tfno: 974 496 918 www.chocolatesdelaabuela.com

VIDA PASTORIL Y TRASHUMANCIA

En Caldearenas, al final de la conocida senda de Izarbe, se encuentra el edificio que recrea una cabaña de pastores. En él se puede conocer cómo era la vida pastoril, con algunos de los utensilios de los pastores. En un edificio parecido -un kilómetro río abajo- está el Centro Fotográfico de la Trashumancia, donde las imágenes de Ricardo Compairé y un video muestran la dureza de este trabajo.

Senda de Izarbe. Caldearenas. Tfno: 974 359 773

VISITAS: Previa cita

2

MUSEO ARTES POPULARES DE SERRABLO

4

La exposición y distribución de las piezas expuestas sigue el orden lo más acorde posible con las estancias de la antigua casa, en la que se ubica. El recorrido a seguir es el que comienza por el patio exterior, el viejo corral y discurre por el resto de las plantas de la casa.

C/ San Nicolás, 1. El Puente de Sabiñánigo. Tfno. 974 482 240
www.serrablo.org/
museoartespopulares

VISITAS: Consultar horarios en página web o teléfono.

pena conocer en Caldearenas, ya que también cuenta con un Centro de Interpretación de la Vida Pastoril y un Centro Fotográfico de la Trashumancia. En la cercana localidad de Javie-

rrelatre la panadería mantiene un saber hacer tradicional, transmitido de generación en generación, con un delicioso pan cocido en horno de leña y una repostería propia artesana.

DULCE SORPRESA

Concluida esta puesta al día sobre el duro oficio del pastor, desde Caldearenas nos dirigimos

hacia Hostal de Ipiés por la carretera HU-V-3003, donde nos espera una dulce sorpresa a las puertas del Pirineo. En este



pueblo, *Chocolates de la Abuela* lleva varios años dedicándose a la elaboración artesanal de chocolates, mermeladas y licores. Muy cerca, en el caserío de Lana-ve (N-330 en dirección Huesca)

CIUDAD DE TAPAS

5

De lo mucho que ofrece Jaca nos vamos a fijar en su condición de ciudad de tapas. Cualquier rincón de su casco urbano es una buena muestra de lo que para Jaca supone la gastro-

nomía creativa en miniatura. Los empresarios del sector, además, se están moviendo y ya han organizado concursos para dar a conocer sus tapas.





6

podemos encontrar una panadería con un afamado pan artesano. Seguimos hacia el norte por la N-330 y antes de llegar a Sabiñánigo, nos podemos desviar a la izquierda, en dirección al pueblo de Rapún. Un kilómetro más adelante encontramos la Pardina de Ayes, sede de un interesante proyecto para la promoción de las razas ovinas pirenaicas. Se puede pasar el día en la finca

LAMINERÍAS DE JACA

Las magníficas pastelerías que hay en Jaca merecen una visita. La Imperial, Echeto o La Suiza son algunos de estos establecimientos en los que se pueden encontrar propuestas tan dulces como las Coronitas de Santa Orosia, los Jaqueses, los Besitos, los Lazos o los Condes. En fin, una gozada.

FORMACHERÍA O XORTICAL

7

Se encuentra en la carretera N-330, a la salida de Villanúa hacia el Valle. Se trata de una quesería que transforma la leche de oveja de la explotación familiar y de ovejas del próximo valle francés del Aspe. La mayor parte de su producción se vende en la tienda que hay en la propia explotación, junto con otros quesos y productos tradicionales aragoneses y pirenaicos.

N-330. Km. 660,8. Villanúa.

Tfno. 974 373 080



acompañando al rebaño y al pastor y apadrinar una oveja.

En Sabiñánigo, esta ruta se bifurca. Hacia el oeste, esperan Jaca y el Valle del Aragón; hacia el este, el Valle de Tena. Sin embargo, antes de dejar Sabiñánigo, hay que dejarse caer por el Museo de Artes Populares del Serrablo. En esta localidad, a finales del mes de septiembre, se puede disfrutar de

la Feria de la Caza (Cazataria), con distintas actividades como concursos o exhibiciones de adiestramiento de perros.

Otra posibilidad, a nueve kilómetros de Sabiñánigo, en Yebra de Basa, es visitar un pozo nevero

rehabilitado. El recorrido para llegar al pozo es un sendero autoguiado y explicativo, sobre el ciclo del agua y el paisaje, pasando por fuentes y abrevaderos.

JACA

Si elegimos primero dirigir los pasos hacia Jaca, lo hacemos sin dejar la N-330. En la capital de la Jacetania, la agroalimentación hay

que vivirla en la calle, en los mesones, restaurantes, bares, hoteles, pastelerías y panaderías que a cada paso salen a nuestro encuentro. Conservación y renovación se dan cita en la variada



VACUNO ECOLÓGICO

8

La empresa *Otro Pirineo* tiene en Biescas una pequeña tienda donde se puede degustar y comprar la carne de vacuno ecológica que produce.

A través de su página web también se puede formular la solicitud, formalizar el pedido y concretar los detalles de envío y pago.

Esta tienda también vende otros productos como los licores y mermeladas El Gnomo del Pirineo, elaboradas en Hostal de Ipiés y miel artesana de Hoz de Jaca y del Prepirineo, así como productos del país vecino.

También ofrecen agroturismo y visitas para acompañar al ganado a puerto y conocer la vida de la casa pirenaica tradicional.

Plaza del Ayuntamiento, 6, bajos. Biescas

Tfno: 974 495 549 www.otropirineo.com



QUESERÍA FLOR DEL ASPE

En el Valle de Aísa, en la localidad de Esposa, se puede visitar la quesería *Flor del Aspe*, que ofrece sus exquisitas variedades en queso y productos lácteos de oveja y vaca. El desvío hacia Aísa se encuentra entre Castiello de Jaca y Villanúa, y se llega por la carretera local HU-V-2201.

C/ Corona Valenciana, s/n. Esposa.

Tfno: 687 731 773

www.flordelaspe.com



infraestructura gastronómica de Jaca.

Además, en agosto se celebra en la plaza de la catedral el Mercado de las Huertas de Jaca, donde hortelanos y agricultores exponen y venden sus productos. También en agosto se organiza un Mercado Medieval, que reúne una variada muestra de productos artesanos alimentarios.

En la localidad de Santa Cruz de la Serós, a 16 Km. de Jaca, por la N-240, podemos visitar Riorcal, un proyecto de recuperación de una antigua finca privada, donde se puede participar en todas las labores tradicionales agropecua-



rias y de conservación de la finca, así como de paseos interpretativos a pie o en burro (www.riorcal.com).

MUSEO ETNOLÓGICO DE BÚBAL

El embalse que lleva el nombre de Búbal acabó con la vida de este pueblo, que el Ministerio de Educación empezó a recuperar hace bastantes años. Dentro de estas actuaciones se enmarca este museo con interesantes muestras etnográficas, aperos de labranza, enseres domésticos y fotografías antiguas. Casa Tiburcio. Búbal.

Programa de Visitas Guiadas Verano Comarca Alto Gállego.

Tfno: 974 487 164 / 974 48 33 11

VISITAS: julio y agosto. Consultar.

LAS SOPETAS DE VINO

Ingredientes: 1 litro de vino rancio, 1 lata grande de melocotón en almíbar, azúcar.

Preparación: Se parten las mitades de melocotón en trozos más pequeños y se ponen con el almíbar en un recipiente grande con el azúcar al gusto.

Añadir el litro de vino, vertiéndolo directamente desde la botella dibujando amplios círculos alrededor del bol para ayudar a la disolución del azúcar y si fuera preciso remover con un cazo.

Mirando hacia el norte, no dejamos la N-330. Apenas a siete kilómetros se encuentra Castiello de Jaca, donde una vía local (Camino B) que se toma a la derecha nos encamina hacia Bescós de Garcipollera, donde se encuentra el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de la DGA, que cuenta con una finca experimental de agricultura y ganadería de montaña.

De vuelta a Castiello de Jaca no es una mala opción adquirir una docena de huevos, o más, de la Granja del Altoaragón, que se ubica en esta localidad; huevos que tienen acreditada la C de Calidad Alimentaria.

En la ruta principal hacia Can-

franc, a la altura del kilómetro 660,8 de la N-330, también resulta muy recomendable hacer una parada en la *Formachería O Xortical* de Villanúa. También la tradición quesera en esta zona esta presente en el Valle de Aísa. Las dos ofrecen calidad en los productos, en el trato y el entorno.

EL VALLE DE TENA

La otra ruta que planteamos por esta zona del Pirineo Central, tiene como punto de partida Sabiñánigo y sube hacia el Valle de Tena. 13 kilómetros separan Sabiñánigo de Biescas, donde el vacuno vuelve a cobrar un gran protagonismo. En un entorno de montañas paradisíacas, *Otro Pirineo* ha apostado por la agricultu-



ra y ganadería ecológicas. En esta localidad se celebra anualmente la Feria de Otoño. Además de las subastas de ganado, los puestos de artesanía y alimentación, se realiza tradicionalmente un concurso de quesos y degustación de setas.

EL LECHAL TENSINO

La oveja tensina es la raza originaria del Pirineo Central de Huesca. Se reconoce con facilidad por la pigmentación de su cara y por su lana larga y basta. Recibe un manejo muy extensivo, ya que se encuentra especialmente adaptada a las condiciones de la alta montaña. Su censo se ha reducido alarmantemente y hoy está considerada en peligro de extinción. La cría de esta raza se orienta a la producción de corderos lechales de reconocida calidad, muy adecuados para hostelería, y que han resultado de una excelente calidad sensorial en la mesa y con una composición nutricional muy saludable.

Antes de continuar hacia el valle de Broto, por la autonómica A-136, a seis kilómetros de Biescas, se encuentra el recuperado pueblo de Búbal, que cuenta con un interesante museo etnológico. Cerca de aquí, en la localidad de Hoz de Jaca, podemos comprar miel extraída artesanalmente, la *Miel del Pirineo*.

Continuado por el Valle de Tena, territorio de nieve, esquí y pastos de montaña, en localidades como Panticosa, Sallent de Gállego y Formigal, puede el visitante

conocer mejor las tradiciones gastronómicas de la zona. Para iniciarse en las mismas, tomarse unas sopetas en El Pueyo de Jaca, muy cerca de Panticosa, puede ser una buena opción, o las migas de Tramacastilla de Tena o cualquiera de los productos de la matacía, como el bispo o las tortetas. A destacar también el lechal tensino.

Establecimientos hosteleros de la zona organizan en agosto unas jornadas que proponen un paseo por la gastronomía de las comar-

CASA DE LA PEZ DE YÉSERO

11

Se encuentra en la antigua cárcel de Yésero. A través de una serie de paneles, objetos donados por los vecinos y unos hornos construidos en el jardín posterior, se explica el proceso de obtención de la pez (a partir de la resina de los pinos), sus usos (esencialmente el marcado del ganado y fines terapéuticos y de impermeabilización) y su relación con otras actividades como la ganadería o la extracción maderera.

C/ Corcillata s/n. Yésero. Tfno: 974 485 012

VISITAS: Julio y agosto: de martes a domingo, de 11 a 13 h. y de 17 a 19 h. Resto del año, previa cita.

cas pirenaicas, basada en productos locales.

Y en septiembre, Sallent acoge una tradicional feria agroganadera de carácter local, con participación de ganaderos del valle francés de Ossau y degustaciones populares de gastronomía típica como las migas.

De regreso a Biescas, la revirada N-260 encamina nuestros pasos hacia el valle de Broto, ya en la comarca de Sobrarbe.

Pero antes de ascender el puerto de Cotefablo, hay que hacer otra parada obligada

en Yésero, a 8 kilómetros de Biescas, donde la Casa de la Pez nos explica cómo se obtenía artesanalmente este producto.

Superado el puerto de Cotefablo, la ganadería y, más en concreto, el vacuno, vuelve a ser protagonista. En los valles de Ordesa, Broto y Bujaruelo se cría la ternera Valle de Broto, que atesora la C de Calidad. Es éste el punto final de una ruta que permite varios

recorridos, pero que en un fin de semana se puede hacer sin problemas.



MIEL ARTESANAL DEL PIRINEO

12

En la localidad de Hoz de Jaca, una joven pareja, sigue con la tradición transmitida por sus mayores, que ya en tiempos se dedicaban al cuidado de las colmenas y a la extracción y venta de miel artesanal.

Sus abejas trabajan en plena naturaleza, en el monte, lejos del ruido y de la contaminación. Entre sus productos cabe destacar la Miel de Milflores, recogida en el Valle de Tena y la Miel de Romero procedente de la Sierra de Guara.

Es una miel que sigue el mismo proceso artesano de extracción que hace 100 años, a la que no se somete a ninguna transformación o tratamiento que pueda dañar las excelentes cualidades de este producto.

Hoz de Jaca.

Tfno: 627 456 011

www.mieldelpirineo.com



TAMPOCO HAY QUE PERDERSE

Ruta de las Iglesias de Serrablo

Siguiendo el margen izquierdo del río Gállego podemos encontrar un conjunto de recoletas iglesias, con unas características constructivas similares y datadas entre los siglos XI y XII. Reminiscencias mozárabes y del románico popular, están enclavadas en paisajes naturales idílicos y no exentas de cierto halo de misterio en cuanto a su origen. Destaca por su perfección la iglesia de San Pedro de Lárrede.



Parque Faunístico Lacuniacha

Está situado en el término municipal de Piedrafita de Jaca, en el Valle de Tena. Su extensión es de 30 hectáreas y el visitante realiza un recorrido a pie a través del bosque por senderos señalizados, descubriendo los animales en su hábitat: ciervos, corzos, gamos, cabra montés, sarríos, bisontes europeos, lince, lobos... Ideal para visitar en familia y en las distintas estaciones del año.

Centro sobre los Glaciares y Museo de Dibujo

Las riberas del río Gállego ofrecen definidas formas de origen glaciar. En Senegüé, sobre una de las morrenas glaciares mejor conservadas de la cordillera pirenaica, se encuentra el Centro de Interpretación de los Glaciares.

A pocos kilómetros en la localidad de Larrés, el Museo de Dibujo Julio Gavín- Castillo de Larrés, único en su género, expone amplias manifestaciones del dibujo contemporáneo a nivel nacional e internacional.



La Romería de Santa Orosia

Se celebra el 25 de junio, saliendo desde la localidad de Yebra de Basa por un



camino tallado en la roca y jalonado de pequeñas ermitas en un cortado rocoso impresionante. La romería tiene un gran interés etnológico y vistosidad. Se interpreta un tradicional *dance* y *palotiau* acompañado con melodía de chiflo y salterio, rematando en una *pastorada* o diálogo jocoso entre pastores en lengua aragonesa.

BAJO EL IMPULSO DE LA CAZA



La baja densidad de población de las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza, según se mire, es un lastre, y según cómo, una oportunidad. La estampa de los pueblos abandonados es muy triste, pero para los cazadores, por ejemplo, la despoblación es un valor añadido. Por ello, estas dos comarcas son un paraíso para la caza, porque además de estar poco pobladas, presentan una gran variedad paisajística.

La caza mayor se encuentra muy bien representada en las dos comarcas por especies como el jabalí, el ciervo o el rebeco, que alcanzan en Sobrarbe y Ribagorza las mayores densidades de población de la península. Por su importancia, la caza va a servir de guía en este recorrido por el extremo oriental del Pirineo, desde Boltaña hasta Benasque. Pero también encontraremos otras muchas propuestas.

CAZA Y MUCHO MÁS

Son bastantes las poblaciones del Pirineo, y Boltaña es una de ellas, que están sabiendo captar el atractivo turístico y hostelero de la caza mayor. Y es que aprovechar los recursos naturales para generar riqueza, fomentando la caza y sus aprovechamientos en una adecuada armonía con



el respeto al medio ambiente, es un objetivo que contribuye a crear empleo y a hacerlo en zonas escasamente pobladas.

Sin duda, se trata de un magnífico ejemplo de lo que la caza mayor y, en particular, el jabalí, pueden aportar al desarrollo rural.

En el Pirineo aragonés, y más en concreto, en Boltaña, donde se inicia este recorrido, conocen muy bien las posibilidades que ofrece la caza. Para difundirlas, desde 2001, en esta localidad se celebra la Feria Pirenaica del Jabalí, un evento que con el paso del tiempo ha pasado del tradicional concurso gastronómico a convertirse en un escaparate de productos y servicios vinculados al sector de la hostelería, el turismo y la artesanía.

En el entorno de Boltaña, precisamente, se cría un pariente cercano del jabalí, el latón de La Fueva. El nombre de este cerdo proviene de este valle pirenaico, y rememora el que se daba en la comarca de Sobrarbe a los cerdos que se criaban cebados en semilibertad. Los animales para el

LA FERIA DEL JABALÍ

El concurso gastronómico de recetas de jabalí es uno de los grandes atractivos de esta feria, que también ha incorporado la posibilidad de elaborar otros tipos de carne de caza. Los principales protagonistas en este certamen son el animal de caza, la pesca y la gastronomía, pero también se está buscando una mayor profesionalización al dirigirse al sector de la hostelería y el turismo, en general.

Esta feria se ha convertido en una cita plenamente consolidada, avalada, desde la primera edición celebrada en 2001, por la alta participación de expositores, el número de participantes en el concurso de recetas -algunos de ellos profesionales de prestigio- así como por el numeroso público asistente que en las últimas

ediciones ha superado las 4.000 personas.



EL LATÓN DE LA FUEVA

El latón de la Fueva vive a su antojo en el monte, muy lejos del asfalto, entre árboles y matorrales, donde disfruta de charcas para refrescarse, y limitado tan sólo por un cercado eléctrico que jamás atraviesa. El resultado de este sistema de cría en semi-libertad es una carne de intenso color rosa, con abundante grasa infiltrada que proporciona plenitud en la boca.



CASA GORRÉ

2

Desde hace más de 40 años, *Casa Gorré* elabora en Boltaña todo tipo de embutidos y fiambres que distribuye entre los hosteleros del Pirineo. Además de una carnicería en Boltaña, tiene otra en Aínsa. La inquietud de sus propietarios les ha llevado a intentar ofrecer la mayor calidad posible en sus productos, y este interés es el que les ha animado a probar con el latón de La Fueva. La experiencia de *Casa Gorré* ha resultado muy positiva y cada vez sacrifican más latones, cuyos embutidos son muy demandados por su sabor peculiar y conservación.



sacrificio se distribuyen entre los que van a parar a matanzas particulares —una práctica que pervive en Sobrarbe, aunque apenas se críen ya cerdos en casa— y los que comercializa *Casa Gorré* en Boltaña, casi en exclusiva.

MERMELADAS

Aunque Boltaña es el punto de partida de esta ruta, no conviene dejar pasar la oportunidad de acercarse a la cercana localidad de Aguilar. Para llegar hay que tomar la N-260 en dirección a Biescas, y nada más salir de Boltaña coger la autonómica A-1604 (izda). Por el primer cruce a la derecha se llega a Aguilar, donde Ánge-

les Briceño elabora las mermeladas y jaleas artesanales *La Marmita*, con frutas silvestres de la zona, como moras, zarzamoras o endrinas.

EN AÍNSA

La caza, por lo tanto, no es la única propuesta gastronómica de esta ruta, que en la siguiente cita nos acerca a Aínsa, que apenas dista diez kilómetros de Boltaña. La cocina del Sobrarbe comparte los matices propios con una cierta similitud con los argumentos culinarios del resto de la Comunidad autónoma. Muchos restaurantes recomendables hay en Aínsa como para hacerse una idea de lo mucho que ofrece la despensa del Sobrarbe, pero en



LAS CHIRETAS

En esta receta tradicional aragonesa, la tripa de cordero se rellena de arroz y de otros productos.

Ingredientes: tripa, liviano o pulmón, corazón, carne de cordero..., especias, ajos, perejil, arroz.

Elaboración: Se lava la tripa del cordero y se recorta a pedazos, aproximadamente como la palma de la mano, que posteriormente se rellena. El relleno se hace cortando el pulmón del cordero, el corazón, la grasa que envuelve la tripa y algún trocito de carne de cordero e, incluso, unos trozos de jamón serrano. Se le añaden las especias (pimienta y canela.), ajos, perejil y el arroz. Una vez preparado el relleno, se distribuye por la tripa y se cose. Después se hierva unos 30 minutos en agua con sal y huesos de jamón y se sirve bien caliente.

MUSEO DE OFICIOS Y ARTES TRADICIONALES DE AÍNSA

3

El museo se encuentra en una antigua casa rehabilitada en la que se muestran algunos de los oficios artesanos más tradicionales. Tiene espacios dedicados al trabajo de la madera, la alfarería, los telares o la cestería.

Pza. San Salvador, 5. Aínsa. Tfno: 974 510 075

VISITAS: Julio, agosto y septiembre, de 10 a 14 h. y de 16 a 20 h., cerrado los martes. Resto del año, previa cita.

esta localidad también tenemos la oportunidad de conocer un peculiar Museo de Oficios y Artes Tradicionales.

HACIA FRANCIA

Desde Aínsa, planteamos dos posibles rutas, igual de interesantes. Si encaminamos los pasos hacia

Francia por la carretera A-138, antes de llegar a Bielsa hay que hacer una parada en Escalona para probar las exquisitas chiretas con tripa de cordero de Modesto Bielsa y la gran variedad de embutidos que prepara como longaniza, chorizo, salchichón o secallona.

Continuando por la misma carretera hacia Bielsa, no se puede desperdiciar la oportunidad de acercarse al valle de Chistau, al que se accede por la A-2609, desde el desvío de Salinas de Sin. El valor estético y etnológico de los pueblos de este valle es un fiel ejemplo del paisaje pirenaico más humanizado. En uno de sus pueblos, Saravillo, se elaboran además unos magníficos quesos curados y semicurados con leche de cabra y de vaca. Pero si lo que decidimos es acercarnos a Bielsa directamente por la A-138, el Museo de la Bolsa de Bielsa y del Carnaval muestra, entre otras muchas cosas, el pasado de sus habitantes

4

QUESOS DE SARAVILLO

En esta localidad del valle de Gistau, Andrés Bielsa elabora unos estupendos quesos artesanales con leche procedente de su ganadería. Entre los productos lácteos que se pueden adquirir hay queso fresco, en aceite, curado de cabra, semicurado de cabra, y curado y semicurado de vaca y cabra. Además, también comercializa yogur natural de vaca y de cabra.

Andrés Bielsa Miró. Saravillo.

Tfno: 974 506 285

www.quesodesaravillo.com

5

MUSEO ETNOLÓGICO Y DE LA BOLSA DE BIELSA

Los aspectos más importantes de esta localidad se recrean en este centro, a través de fotografías, paneles, esculturas y audiovisuales. Una parte muy importante se dedica a recordar ocupaciones y labores del pasado, así como a mostrar cómo es la casa tradicional belsetana y su famoso carnaval.

Pza. Mayor s/n. Bielsa. Tfno: 974 501 000

VISITAS: En Semana Santa, verano y Navidad, de 17 a 21 h.

Lunes, cerrado. Resto del año, previa cita.



en tiempos de la Guerra Civil y la tradición del carnaval belsetán.

POR LA RIBAGORZA

La otra ruta que proponemos desde Aínsa pasa por hacer un recorrido transversal hacia la Ribagorza, siguiendo la N-260. De Aínsa a Campo hay poco más de 30 kilómetros. En esta localidad merece la pena hacer una parada en *Casa Begué* para probar sus embutidos frescos artesanales,

como salchichas, butifarras y tortetas.

En el cercano pueblo de Seira, en dirección hacia Benasque, el Museo de la Electricidad no es que tenga una vinculación directa con la gastronomía o la agroalimentación, pero sin electricidad lo cierto es que las posibilidades de conservar y elaborar alimentos se verían muy constreñidas, así que no es mala idea conocer qué mecanismos se utilizaban hace



MUSEO DE LA ELECTRICIDAD DE SEIRA

6

En este centro hay una gran sala de exposiciones con maquinaria y fotografías antiguas donde se explican los trabajos realizados para la construcción de la presa de Seira y su funcionamiento para generar la electricidad.

Ctra. de Benasque s/n. Seira. Tfno: 974 553 131. VISITAS: Previa cita

algunos años para obtener la electricidad.

HACIA BENASQUE

El recorrido toca a su fin y en Castejón de Sos, antes de llegar a Benasque, si uno tiene la oportunidad de probar las judías que se preparan en la localidad, que no las deje en el olvido. Aliñadas con ajo y tomate triturado, se trata de una receta tradicional exquisita. Poco antes de llegar a Castejón de Sos se encuentra el desvío (izda.) hacia Benasque, donde se llega por la autonómica A-139. A mitad de camino, aproximadamente, se encuentra el pueblo de Sahún, donde se elabora el queso *El Benasqués*.

ALGUNOS PLATOS

En general, la cocina de este valle, sin ser muy conocida, sí que presenta algunas exquisiteces dignas de mención. Y entre ellas, los platos más destacados son los derivados de la caza –fundamentalmente el sarrio y el jabalí– y, sobre todo, los estofados, como el «ixarso». Y es que la gastronomía vinculada a la caza cada día tiene más adeptos, y ésta es una oportunidad que la mayoría de los pueblos del extremo oriental del Pirineo no quiere dejar pasar.



QUESO EL BENASQUÉS

Armando y Carmen llevan 20 años produciendo quesos en el mágico entorno del Parque Natural Posets Maladeta.

El Benasqués es un queso elaborado con la leche cruda de vaca, de pasta prensada, no cocida. En boca se notan ligeros toques de sal y acidez. Su mantecosidad hace que mientras lo masticamos se vuelva fundente y aumente su sabor. Entonces los fondos lácticos dejan paso a otros aromas húmedos florales y herbáceos.

7

TAMPOCO HAY QUE PERDERSE

El Eco museo de Aínsa

El Eco museo ocupa un edificio del S.XI en el casco antiguo de Aínsa, declarado monumento histórico-artístico nacional en el que se pretende divulgar de forma sencilla y didáctica los valores más sobresalientes sobre la Fauna y la Naturaleza



Pirenaica. La exposición se divide en cuatro áreas: área de recepción e información; área de interpretación, en la que hay una exposición sobre «fauna pirenaica» y una sala de proyección audiovisual; otro área donde se encuentra el albergue de la fauna, en la que se ofrece una visita guiada a través de un túnel de observación que permite observar las aves rapaces incapacitadas para vivir en libertad; y otro área de documentación ambiental para consulta.



Museo de Juegos Tradicionales de Campo

El juego tradicional ha sido mucho más que un pasatiempo para los habitantes del medio rural. Este museo nace con el objetivo de investigar, conservar y difundir parte de nuestro patrimonio cultural. La exposición se ha organizado tomando como base el ciclo vital (infancia, adolescencia y madurez) de la sociedad rural tradicional. Recoge piezas

pertenecientes a unos 200 juegos y deportes. El museo cuenta con cuatro salas de exposición permanente, una sala de exposiciones temporales, un pequeño patio de juegos, biblioteca o centro de documentación y espacios de uso interno.

La emoción del parapente en Castejón de Sos

Castejón de Sos es el Centro de Vuelo en parapente más importante de España. Aprovechando la infraestructura creada por el parapente, otros deportes como el Ala Delta cada día se practican más en la zona, existiendo un aeródromo, con posibilidad de conocer el valle desde el aire con ultraligero y/o avioneta. En Castejón de Sos se encuentra la Escuela de Parapente Pirineos, primera de España en su creación, que imparte cursos durante todo el año, además de facilitar la posibilidad de realizar vuelos en biplaza.

TRUFA Y EMBUTIDOS, DE LA MANO

La trufa negra del Pirineo y el embutido marcan este recorrido por las comarcas de Sobrarbe, Ribagorza, y en una pequeña parte por el Somontano de Barbastro, cuyo trazado bordea los embalses de Mediano, El Grado y Barasona; dos productos que nos proponemos endulzar con las sugerencias que los maestros chocolateros nos hacen llegar desde Benabarre y con muchos alimentos más. De sur a norte



y de norte a sur, resulta delicioso sobre la mesa algunos de sus recorrer un territorio que muestra paisajes más espectaculares.

TRADICIÓN CHOCOLATERA

1

En 1830, el azucarero de l'Entorn (Lleida) llegó a Benabarre, donde contrajo matrimonio con la heredera de casa Escol. La familia decidió adquirir parte del segundo convento escolapio de Benabarre, tras la subasta realizada a raíz de la Desamortización de Mendizábal. A partir de ese momento, se inició en la población una larga tradición de chocolateros, donde hoy todavía continúan elaborándose chocolates de una calidad muy apreciada. En esa época, el chocolate se elaboraba casi exclusivamente a mano con los instrumentos que hoy pueden contemplarse en el museo-obrador del s.XVIII ubicado en *Casa Brescó*. Actualmente, en este establecimiento hay a la venta más de 300 productos de fabricación propia para paladares exigentes.



Ctra N-230. Km. 68. Benabarre. Tfno: 974 543 008

Caza, setas, pesca o trufas son algunos de los productos a los que fácil-



mente se puede acceder en esta ruta que comienza en Benabarre. Pero puestos a elegir, vamos a optar por el dulce, por una tradición repostera que habla de una gran variedad de postres.

Pero si para alguien es parada obligatoria Benabarre, es para los amantes del buen cacao. Exquisitos chocolates a la piedra, para café o con almendras, frutas de Aragón y bombones se muestran en este pueblo, en el que *Chocolates Brescó* representa mejor que nadie esta tradición. En Benabarre, además, se pueden degustar unos exquisitos quesos de cabra elaborados de forma artesanal.

De las tradiciones y utensilios utilizados durante muchos años por los vecinos de Benabarre, hay una buena muestra en el Museo Etnográfico Mas de Puybert, una visita muy recomendable para ver

y conocer más sobre un pueblo muy volcado con la gastronomía.

EN GRAUS

Desde Benabarre emprendemos camino hacia Graus por la N-123. A los cinco kilómetros se toma el desvío por la N-123, hacia el norte, y bordeando el embalse de Barasona enseguida se llega a

2

FESTA DE LA COQUETA

Un acontecimiento gastronómico de especial interés en Benabarre es la Festa de la Coqueta, una celebración dedicada a este alimento que se elabora durante la matacía con la sangre del cerdo y harina, junto a las morcillas y otros embutidos. Se trata de un producto conocido en otras partes del Alto Aragón como torteta.

MUSEO ETNOGRÁFICO MAS DE PUYBERT

3

Este centro busca dar a conocer al visitante las costumbres y ambiente de un Mas documentado desde el siglo XVIII. Se puede contemplar un horno, una bodega, una despensa o una cuadra, así como diferentes utensilios y aperos de labranza.

Benabarre. Mas de Puyvert-Aler.

Tfno: 974 543 365. VISITAS: Previo aviso.

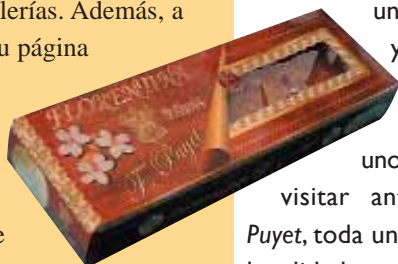
LOS DULCES DE PUYET ⁴

La *pastelería Puyet* se creó hace 30 años en Graus.

Dirigida por Felipe Puyet Sesé, su experiencia como turroneiros se remonta a varias generaciones. Pero en esta pastelería no sólo se pueden adquirir magníficos turrones (duro y blando, negro de almendras, turrón de almendras peladas...), sino otros muchos productos como trufados, chocolates y todo tipo de mazapanes.

Desde 2002, uno de sus productos, la Florentina de Graus, tiene la C de Calidad Alimentaria, una calificación que en 2005 también consiguió el turrón negro de almendras, que se elabora en esta casa como hace 250 años.

Los productos de Puyet se pueden adquirir, por supuesto, en su tienda de Graus, pero también se distribuyen a numerosas pastelerías. Además, a través de su página web, que también ha recibido varios premios, se pueden comprar *on line*.



C/ Ángel Samblancat 40. Graus.
Tfno: 974 540 110
www.puyet.com

Graus, donde la trufa y el embutido ocupan gran parte de su espacio gastronómico. Graus ha sido uno de los viveros de la trufa aragonesa, y en esta localidad existe un importante mercado; así que el futuro de este diamante negro en La Ribagorza está garantizado.

DULCES Y EMBUTIDOS

Además de la trufa, en Graus hay que referirse a los embutidos, ya que estamos hablando de la capital indiscutible del más aragonés de todos los embutidos: la longaniza, que se elabora en otros muchos puntos de Aragón, pero que en Graus, por su calidad e importancia como motor económico, tiene especial relevancia. En la localidad, incluso, se dedica una gran fiesta a este embutido en la que, año tras año, superan su propio récord, elaborando una longaniza gigante y asándola en una enorme parrilla.

Pero de Graus uno no se puede ir sin visitar antes la *pastelería Puyet*, toda una institución en la localidad, y no sólo, ya que sus productos se pueden encontrar en numerosos establecimientos de toda España y en países como Inglaterra, Francia y Estados Unidos.

LOS SECRETOS DE LA LONGANIZA DE GRAUS

5

La longaniza de Graus es uno de los productos aragoneses con la C de Calidad Alimentaria. Cuenta con su propio reglamento que recoge cómo se ha de elaborar, con qué ingredientes, en qué condiciones y cómo tiene que presentarse.

Para su elaboración se utilizan ingredientes naturales y su curación se realiza en secaderos. La longaniza se elabora con carne magra de cerdo y panceta, papada o tocino. Otros ingredientes son la sal, pimienta, orégano, nuez moscada, anís o vinos olorosos.



TAMBIÉN SETAS

Otra de las puntas del rectángulo de esta ruta lo forman el cruce de las carreteras A-139 y N-260, donde se gira a la izquierda para completar el recorrido en sentido contrario, hacia el sur, bordeando los embalses de Mediano y El Grado.

En La Cabezónada, ya en la N-260, sale a nuestro encuentro otro de los productos que más distingue a las comarcas de Sobrarbe y Ribagorza: las setas. Y es que José Antonio Supervía comercializa en esta localidad buena parte de las setas silvestres que se pueden encontrar en la zona: muixardos, ruiseñores, trompetillas, ceps, llanegas, fredolís... Una lista, en fin, que sería muy larga de reproducir. Pero no es el único, porque en la cercana Viu de Foradada también se puede disfrutar de la amplia

variedad micológica del Pirineo.

LA FERIETA

Otra de las puntas de este peculiar rectángulo se encuentra en Aínsa. Antes de emprender camino hacia el sur, nos proponemos hablar de nuevo de la trufa y de un acontecimiento que se sucede en la localidad desde el siglo XI: la Ferieta de Aínsa. Durante el desarrollo de esta fiesta, que se celebra en el mes de febrero, se promocionan las razas autóctonas como la gallina de Sobrarbe,

SETAS SILVESTRES

6

José Antonio Supervía comercializa en La Cabezónada una gran variedad de setas silvestres. C/ Única, s/n. La Cabezónada. Tfno: 974 500 947

LA GALLINA DE SOBRARBE

Años atrás, la gallina del Sobrarbe estaba ampliamente extendida por el Pirineo Oscense. En 1995 se encontraron los últimos núcleos residuales de esta «gallina del país»; situados en algunas aldeas del entorno de la Peña Montañesa, en el Sobrarbe. Posteriormente, se hallaron otras pequeñas poblaciones en la Ribagorza (Valle del Isábena).

Actualmente, la raza se encuentra en grave peligro de extinción, con unos pocos centenares de reproductoras. La raza se caracteriza por su conformación ligera de tipo mediterráneo, poniendo los huevos de color crema. Presenta una cresta sencilla, con un copete discreto y la orejilla blanca rodeada de rojo.

el latón o la vaca pirenaica, amén de especies hortofrutícolas locales.

HACIA EL SUR

Desde Aínsa a Abizanda, la autonómica A-138 ofrece un entretenido recorrido bordeando el embalse de Mediano. En Abizanda, a punto ya de concluir esta ruta, hay que dejarse seducir por una peculiar romería, la de los langostos de Abizanda, que cada 12 de enero se celebra desde el pueblo hasta la ermita de san Victorián.

TRUCHAS Y GANADERÍA

Dejando atrás Abizanda nos adentramos en la última parte de este recorrido por la A-138, ya en el Somontano de Barbastro, para cerrar el rectángulo casi perfec-

FERIA DE LA TRUFA NEGRA DEL PIRINEO

Enmarcada en la Ferieta de Aínsa, en 2008 se celebró la I Feria de la trufa negra del

Pirineo. Talleres de cocina, conferencias, degustaciones populares, así como demostraciones de caza de la trufa con perro son algunos de los argumentos de este certamen que, si uno tiene la oportunidad, conviene no perderse.

7



LA TRUFICULTURA

Hoy, la truficultura es una realidad constatable, y no es más que el cultivo de determinados árboles –fundamentalmente encinas o carrascas y avellanos– que son previamente micorrizados. Lógicamente, en terrenos idóneos para ello, que suele coincidir con las zonas tradicionalmente truferas, como en La Ribagorza son Graus o Benabarre. Una vez seleccionado el lugar de cultivo –tierras calizas, entre 300 y 1.500 metros de altitud y una pluviometría entre 600 y 800 mm– el proceso comienza con la plantación de las encinas micorrizadas, de unos dos años de edad.

DÓNDE Y CUÁNTA

La encina se planta en el lugar adecuado, que debe cercarse para evitar la presencia de animales que afecten al árbol en crecimiento. Hasta el séptimo año no co-



mienzan a producirse trufas, aunque la producción rentable no se alcanza hasta los quince años, comenzando a declinar a partir de los 40. Se estima que de una hectárea se pueden conseguir entre 40 y 50 kilos de trufa, y en contra de lo que se suele pensar, no existen diferencias entre la trufa salvaje y la cultivada.

CULTURA GASTRONÓMICA

En La Ribagorza no ha decaído la cultura gastronómica vinculada a este producto, con propuestas como la gallina trufada, amén de licores y aceites aromatizados. Además, jornadas gastronómicas alrededor de la trufa, como las que se están impulsando en Graus, están permitiendo familiarizar mucho más a la población con este producto.

LOS LANGOSTOS DE ABIZANDA

8

El ritual marca que una vez finalizadas la misa en honor al santo, los asistentes se trasladen a una explanada que hay junto a la iglesia. En ella extienden manteles blancos bajo la encina, sobre los que colocan tortas y vino.

Concluida la bendición de los alimentos por el sacerdote empiezan a aparecer los langostos, pequeños insectos que, dependiendo del color y tamaño pronostican cómo serán las cosechas del año. Si abundan los negros, será buena de vino; cuando son mayoría los verdes, de aceite; mientras que los dorados o blanquecinos predicen la cosecha del cereal.

to alrededor de los embalses de Mediano y El Grado. En este último pueblo, precisamente, nos fijamos en una interesante empresa vinculada a la agroalimentación. Se trata de la *piscifactoría Viveros del Pirineo*, una de las más grandes de Aragón y de España. Como contrapunto al agua, muy

presente en la historia de El Grado, también tiene un importante protagonismo en la zona la actividad ganadera. El cerdo, que se cría en semilibertad en el



cercano valle de La Fueva, en el entorno de El Grado lo hace de una forma mucho más industrializada. Las granjas de porcino de la zona han sufrido una importante transformación para conseguir una mayor rentabilidad.

El secadero de jamones que hay en el pueblo también da buena fe

de la importancia que tiene el porcino y, desde luego, hacerlo con la grata compañía del jamón, no es una mala forma de poner punto y final a este recorrido.

LA TRUCHA, PROTAGONISTA EN EL GRADO

9

La especialidad de la *piscifactoría Viveros del Pirineo* es la cría de ejemplares grandes –de hasta cuatro kilos– que se comercializan en fresco: eviscerada, en rodajas, en filetes, lomos... y también preparadas para ahumar, congelar, preparar sushi o pinchos para barbacoa. Viveros del Pirineo cuenta con agua de calidad, limpia del río Cinca recién nacido, que entra directamente en las piscinas de engorde, y tras pasar por el circuito se devuelve al cauce.

TAMPOCO HAY QUE PERDERSE

El «Espacio Pirineos» en Graus

En el año 1999, el Ayuntamiento de Graus se plantea reutilizar en la Iglesia de la Compañía un centro de contenidos polivalentes que bajo la denominación de «Espacio Pirineos» sirva tanto para acoger exposiciones temporales, especialmente las que potencien el acercamiento y el conocimiento de esta área geográfica, como ubicar una exposición permanente, que ofrezca una visión global, así como un centro de actividades y de estudios sobre el Pirineo. El edificio, reproducción exacta de la iglesia generalizada de la Compañía conocida como «Iglesia de Jesús» en Roma, es un exponente muy notable de la arquitectura barroca, se trata sin lugar a duda de una de las más destacadas piezas arquitectónicas de la villa.



Yacimiento arqueológico Labitolosaj en La Puebla de Castro

El yacimiento Hispano Romano de Labitolosa, se encuentra en el término municipal de La Puebla de Castro, declarado Bien de Interés Cultural. Los vestigios exhumados permiten establecer su cronología (desde el siglo I a.C. hasta el inicio del siglo III d.

C.) Han sido descubiertas las termas, de gran calidad con una perfecta conservación, parte de ciertas viviendas y un sector del foro. Igualmente hay que precisar el carácter único en España del monumento de la Curia.

La experiencia nacional e internacional está demostrando que la existencia de ruinas arqueológicas y monumentos de interés fomenta el desarrollo de las localidades y del entorno en el que se encuentren, la potenciación del turismo cultural que se pretende hacer, es necesario para fomentar la calidad de la oferta en la zona.

Museo etnológico Mas de Puigvert

El acondicionamiento de determinadas estancias en esta masía da lugar a un museo etnológico, donde se da a conocer al turista el modo de vida y desarrollo de nuestros antepasados.

Se conservan aperos de labranza, barricas y

depósitos de vino, pozo de aceite, horno de pan, etc., todo ello ligado al sistema productivo tradicional, que se halla integrado dentro de la cultura popular de la zona.

