

# Horeca toma el pulso a la restauración

Todo a punto para el XI Certamen de Restaurantes de Zaragoza y Provincia, que batirá su récord de participantes

B.C.  
ZARAGOZA

El próximo 15 de enero de 2010 se dará el pistoletazo de salida al IX Certamen de Restaurantes de Zaragoza y Provincia, que este año cumple su undécima edición con récord de participación de restaurantes asociados. El certamen se va a desarrollar desde el 15 de enero hasta el 15 de abril de 2010 y durante su desarrollo, 25 restaurantes de Zaragoza y su provincia pondrán en sus cartas, a disposición del público, los diferentes platos presentados al concurso.

Los muchos clientes que han disfrutado de las diez ediciones anteriores del certamen son el mejor aval y estímulo para los organizadores y patrocinadores, pero también, y especialmente, para los equipos de cocina y de sala. Ellos son, en definitiva, los que se van a ofrecer como el mejor escaparate de la diversa y rica gastronomía de Zaragoza y provincia.

Cada restaurante tiene la posibilidad de presentar hasta tres platos, uno para cada grupo denominado como entrante, plato central y/o postre. Durante el certamen, un jurado calificador visitará todos los establecimientos, para valorar los diferentes platos, su elaboración, presentación, degustación y otros aspectos como el servicio de sala o las instalaciones. En este sentido, se concederán varios premios a los platos, en el apartado de cocina creativa, cocina tradicional y otros, por ejemplo, al mejor plato con productos de Aragón.

## Los participantes

El certamen cuenta con el patrocinio del Gobierno de Aragón a través del Departamento de Agricultura y Alimentación, el Patronato Municipal de Turismo, el Patronato Provincial de Turismo, Turismo de Aragón, la Cámara de Comercio de Zaragoza, Grandes Vinos y Viñedos, La Zaragozana, Topgel, Montblanc, la Asociación

de Industrias Agroalimentarias de Aragón, Territorio Terasco de Aragón y el Grupo Freixenet.

Este año los restaurantes participantes son Garum (Andrés Piquer, 8, Zaragoza, 976 554 721), Casafran (Carretera de Cogollada, 22, Zaragoza, 976 472 157), La Parrilla de Albarracín (Plaza Nuestra Señora del Carmen, 1-2-3, Zaragoza, 976 158 100), Oyarzun (Plaza Ntra. Sra. del Carmen, 1-2-3, esquina Cádiz, Zaragoza, 976 232 473), Eliseos (Pº Sagasta, 4, Zaragoza, 976 224 594), Goyesco (Manuel Lasala, 44, Zaragoza, 976 356 871), El Patio de Don Julián (Don Teobaldo, 8-10, Zaragoza, 976 201 738), La Bal D'Onsera (Blasón Aragonés, 6, Zaragoza, 976 203 936), Río Piedra (Carretera del Monasterio de Piedra, 1, Nuévalos, 976 849 007), Goralai (Santa Teresa de Jesús, 26, Zaragoza, 976 557 203), Aires de Aragón (Avda. de Madrid, 12, La Almunia de Doña Gómara, 976 813 332), Condado de Aragón (Camino de Los Molinos, 42, Zaragoza, 976



Los restaurantes se esmeran en los platos del concurso.

798 309), La Prensa (José Nebra, 3, Zaragoza, 976 381 637), Sekia (Carretera de Tudela, km. 35.500, Ejea de los Caballeros, 976 671 767), El Serrablo (Manuel Lasala, 44, Zaragoza, 976 356 206), Novodabo (Juan II de Aragón, 5, Zaragoza, 976 567 846), The New Windsor (Coso, 127, Zaragoza, 976 290 228), Pantxica Orió (Paseo de la Mina, 3, Zaragoza, 976 212 947), El Patio de Goya (Avda. Madrid, 6, La Almunia de Doña

Gómara, 976 601 037), La Bastilla (Coso, 177, Zaragoza, 976 298 449), La Matilde (Predicadores, 7, Zaragoza, 976 433 443), Meson del Aceite (Carretera Nacional 122, km. 7.100 Bulbiente, 976 852 200), A Mesa Puesta (Fray Julián Garcés, 50, Zaragoza, 976 388 056), Los Cabezudos (C/ Antonio Agustín 12, Zaragoza, 976 392 732) y Las Cinco Torres (Lorenzo Pardo, 10, Zaragoza, 976 480 060). ≡

## LITERATURA

### La Agenda Gastronómica 2010



El consejero de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón, Arturo Aliaga, presentó esta semana la Agenda Gastronómica Aragonesa 2010, acompañado por el coordinador editorial de la publicación, Juan Barbañil. El libro une a las funciones propias de agenda abundante información sobre la gastronomía de la Comunidad Autónoma, con referencia a los productos de temporada, recetas y un buen número de curiosidades, como las fiestas y su vinculación con la mesa.

## EL SUMILLER

### Dorondón, lo nuevo de Aylés



Procedente de las 4,27 hectáreas de viñedo propio ubicado entre las Mezalocha y Villanueva de Huerva, Dorondón es el nuevo alumbramiento de la bodega Pago de Aylés. La temperatura de consumo recomendada es de unos 7-8 °C. Dorondón es una palabra aragonesa que hace referencia al paisaje helado producido por la niebla invernal. Durante las frías horas de invierno las cepas se convierten en retorcidas esculturas blancas y son testigos de los milagros de la naturaleza. El precio aproximado es de 6,90 euros.

## EL PRODUCTO

### Recetas cocinadas, en Hipercor



Disfrutar de las reuniones navideñas, sin cocinar y, por supuesto, sin renunciar a los mejores manjares. Es lo que ofrece Hipercor, los mejores menús y platos preparados, con materias primas de alta calidad, y listos para servir. De los entrantes a los postres, carnes, pescados e incluso guarniciones y aperitivos. Por ejemplo, el menú A se compone de ensalada de cangrejo, muslo de pollo de corral relleno con pistachos y limón, gratis de patata con setas y arbolito de Navidad de chocolate; y tiene un precio de 15,50 euros.

## LA NOTICIA

### Viticultura Biodinámica



Marimar Estate es una bodega californiana situada en el condado de Sonoma, propiedad de Marimar Torres, hermana de Miguel A. Torres Riera, Presidente de Bodegas Torres. Después de experimentar durante dos años con algunas parcelas, aprendiendo cada vez más sobre viticultura biodinámica, la bodega ha sellado su compromiso de practicarla y obtener la Certificación Biodinámica. Esto implicará promover la biodiversidad plantando otros cultivos junto a las cepas e instalando un insectarium.