



Los galardones han sido para Costa 8, a la mejor tapa; Los Xarmientos, al mejor plato y Rústico y Kentya a los mejores maridajes con vino blanco y tinto, respectivamente, en una edición en la que ha destacado «el elevado nivel gastronómico y la originalidad de las propuestas»

La X Ruta Gastronómica de la Carne de Toro ya tiene ganadores



El pasado día 24 de noviembre tuvo lugar en el Mercado Gastronómico Puerta Cinegia de Zaragoza, la entrega de premios de la X Ruta Gastronómica de la Carne de Toro, a cargo de la organización —Agencia Almozara— y de la bodega Las Moradas de San Martín, patrocinador único de la ruta.

El director de El Gastrónomo Zaragozano e impulsor de la ruta, Miguel Ángel Vicente, agradeció a los periodistas especializados, colaboradores —Bodegas Carlos Valero y Cárnica Carlos Gómez— y establecimientos participantes la asistencia al acto, antes de explicar cómo se llevó a cabo la selección de los cuatro ganadores que, finalmente, resultaron ser: Costa 8; a la mejor tapa; Los Xarmientos, al mejor plato y Rústico y Kentya a los mejores maridajes con vino blanco y tinto, respectivamente, «Una vez recibidas las valoraciones del jurado profesional, vimos que en varios casos había empates con puntuaciones muy elevadas. Para dirimir quiénes eran los merecedores de cada uno de los galardones, un equipo de Las



Moradas de San Martín, encabezado por Óscar Valenzuela y otro de Agencia Almozara, conmigo al frente, recorrimos algunos de aquellos establecimientos que quedaron tan igualados», explicó el director de este periódico.

Después de que el jurado profesional hubiera valorado, durante el mes de duración de la ruta, la técnica de elaboración, el sabor y la calidad de las propuestas, continuó Miguel Ángel Vicente, «observamos como edición tras edición,



los hosteleros se lo toman más en serio y presentan platos y tapas más originales y sorprendentes y fue ese el factor decisivo, aunque es de justicia que nombremos a los finalistas pues no se han llevado premio por muy poco», destacó. Así, en la categoría de mejor tapa, Costa 8, con su «Rabo de toro con vermú rojo sobre base crujiente de arepa de maíz con salsa Costa 8 (de especias y yema de huevo), rocas de Las Moradas y brotes tiernos» se impuso por décimas a Hermanos Teresa y Oisi.

El mejor plato —«Timbal de rabo de toro a baja temperatura, crema de boniato asado, Golden de patata, calabacín encurtido y gel de tepache de frutos rojos»— fue el de Los Xarmientos, quedando finalistas La Doris y El Foro.

En maridaje con vino tinto, Kentya y su «Guiso de rabo de toro» maridado con Senda ECO 2021 resultó ganador, muy cerca de El Picadillo y de Gastro Nolasco. En el maridaje con blanco, a los «Gnocchis con ragú de toro y espuma de queso» con Ensayo ECO 2020 de Rústico le siguieron muy próximas las propuestas de Amontillado y Casalizio. Por último, la organización quiso hacer una mención especial al Mercado Gastronómico Puerta Cinegia (Grupo El Cachirulo) «por su menú completo protagonizado por la carne de toro y maridado con vinos de Las Moradas de San Martín».

UN REFERENTE GASTRONÓMICO

Óscar Valenzuela, área manager de Enate, grupo al que pertenece la bodega Las Moradas de San Martín, se felicitó, en el broche de oro de esta especial edición, por «los resultados excepcionales tanto en participación, con 60 establecimientos, muchos de los cuales han sido nuevas incorporaciones, como en calidad gastronómica. Los establecimientos han presentado un nivel culinario muy elevado, consolidando esta cita como uno de los referentes gastronómicos de Zaragoza». Valenzuela también puso en valor como, a lo largo de estas 10 ediciones, «tanto nuestra bodega Las Moradas de San Martín como los vinos que han acompañado las propuestas culinarias —Albillo Real, Senda, Initio, Ensayo y Las Luces— se han dado a conocer de una manera muy importante entre el público zaragozano».

Organizada por Agencia Almozara y con Las Moradas de San Martín como patrocinadora única, la Ruta Gastronómica de la Carne de Toro cuenta con la colaboración de Cárnica Carlos Gómez, Bodegas Carlos Valero y El Gastrónomo Zaragozano.

Javier Mené reivindica la vuelta del cardo a nuestras mesas navideñas



Mercazaragoza
Calle P. nave 5, 50014
Zaragoza
T. 976 44 90 46
frutasjaviermene.com

«Igual que en Navidad comemos carabineros, Ternasco de Aragón, besugo o almejas, deberíamos recuperar un producto tan nuestro como es el cardo, tan delicado como los anteriores, pero mucho más económico», dice convencido nuestro frutero de referencia, Javier Mené.

El cardo, continúa el distribuidor especializado en hostelería, «durante muchísimos años ha sido uno de los platos imprescindibles en las cenas y comidas de Navidad en Aragón, sin embargo, nos estamos olvidando de él», se lamenta



Mené, que no solo destaca sus cualidades culinarias, sino también «su enorme valor sentimental».

Además, señala Javier, «gracias a nuestros fruteros de cercanía y al pequeño comer-

cio local de Zaragoza, podemos encontrar el mejor cardo del mundo que es el que se produce en la huerta de Cadrete y de Montañana». Mayormente, ese el origen del cardo que, desde Mercaza-

ragoza, sale todas las mañanas para abastecer las pequeñas tiendas de Zaragoza o sus restaurantes, a los que distribuye Frutas y Verduras Javier Mené. Javier Mené nos invita a acompañar este humilde tesoro gastronómico, «que los hortelanos particulares regalan para agasajar a sus seres queridos en Navidad», con «una ensalada del Rey, de escarola y granada, unas buenas alcachofas y *Tuber melanosporum* de Aragón, que, aunque retrasada por la falta de frío, esperemos que no falte en Navidad».