

Gastronomía

Los mejores restaurantes de Aragón según las guías españolas

Alrededor de un centenar de restaurantes de Aragón aparecen con distintas calificaciones en las cuatro más importantes guías gastronómicas que se editan en España. Dentro de ese selecto grupo de los establecimientos más laureados, hemos seleccionado estos “quince de la fama”.

En general, las cuatro grandes guías gastronómicas se aproximan bastante en el orden de los establecimientos, aunque las calificaciones no son coincidentes. En estas mismas páginas aparece el listado de los más selectos templos de la gastronomía en la comunidad aragonesa. De su lectura podemos sacar algunas conclusiones.

El listado tiene pocos cambios respecto de las anteriores ediciones. Aparece encabezado por dos establecimientos del Alto Aragón, “La Venta del Sotón” y “Lillas Pastia”.

Anotar también el ascenso continuado de “Novodavo” que se coloca entre los mejores de Zaragoza y la aparición de dos restaurantes de Teruel, “El Batán”, en Tramacastilla de Albarracín, y “La Tierreta”, en la capital.

Se mantienen los clásicos “templos” gastronómicos de la capital: “La Granada”, “La Ontina”, “El Cachirulo”, “Gayarre” y “La Bastilla”.



	REPSOL	MICHELIN	EL PAÍS	GOURMET
Venta del Sotón Esquedas. Huesca	1	M	1	8,5
Lillas Pastia. Huesca	1	M	2	8,25
La Granada. Zaragoza	1	M	1	7,25
La Ontina. Zaragoza	1	M	1	7,25
Las Torres. Huesca	1	1	1	8
El Cachirulo. Zaragoza	1		M	8
Bal d'Onsera. Zaragoza	R	1		7
La Cocina Aragonesa. Jaca (Huesca)	R	M		8
Novodavo. Zaragoza	R			8
Aragonia Paradís. Zaragoza		MH	M	8
Gayarre. Zaragoza	R	M	R	7,5
La Bastilla. Zaragoza	R	M	R	7
Casa Blasquico. Hecho, (Huesca)	R	M&	R	7
La Val d'Onsella. Villanueva de G. (Zaragoza)	M	M	M	7,5
El Batán. Tramacastilla. (Teruel)	R	M	M	7,25
El Chalet. Zaragoza	R	M		7,25
La Matilde. Zaragoza	M	M		7
La Tierreta. Teruel	M	M	M	7
Entrebastidores. Zaragoza	R		M	6
Flor. Barbastro (Huesca)	M	M	M	7,25



- **REPSOL** califica a sus restaurantes con soles, de forma que hay restaurantes son 1 sol, 2 soles ó 3 soles. Además recoge una serie de restaurantes Recomendados y otros que son Mencionados.
- **MICHELIN** establece un orden comenzando por 1, 2 ó 3 estrellas. A ellos añade los restaurantes que merecen ser Mencionados que, a su vez clasifica en tres niveles M, MH y M&.
- **EL PAÍS** también fija una tabla con 3, 2 y 1 niveles a los que se suman las Menciones.
- **GOURMETOUR**, puntúa a sus restaurantes con una calificación numérica que va hasta el máximo que es el 10. ■



Viajes

El éxtasis multicolor del otoño

En las primeras semanas del otoño, el color de los bosques, el ambiente luminoso y los aromas de setas son el mejor reclamo del Pirineo y el Prepirineo para atraer a los degustadores de sensaciones fuertes e imperecederas. Las mágicas imágenes del otoño prendido en los hayedos del Pirineo son uno de los recuerdos más imborrables captados a través de todos los sentidos. La sinfonía de colores de las masas de árboles es una de las sensaciones más permanentes de nuestra memoria, pero no la única. Al color cambiante de las hojas, se une el olor que exhalan los bosques, el sonido de las hojas que se disponen a caer, la fina caricia de la brisa soplando entre los árboles, el canto de los pájaros y la berrea o brama de los ciervos en celo al atardecer, el sabor de las setas. Todo se reúne para captar y aprisionar al viajero en su primer viaje que, seguro, no será el último.

Sin ninguna duda, el otoño es el momento ideal para el turismo de naturaleza, el ecoturismo. Es el momento en el que el paisaje se tiñe de romanticismo, melancolía y encanto que inunda todos los enclaves rurales y los espacios naturales, aportando posibilidades, sensaciones, atractivos y encantos.

En el Pirineo, los días del otoño son más claros, de colores más nítidos y las noches más estrelladas pero donde se nota que ha llegado el otoño es en la variedad de los colores que pueblan bosques y praderas. Es un paisaje cambiante, desconocido de una semana para otra. Todo el bosque, hayedos, abedules, robledales y tremoletas abandonan su color verde para cambiarlo por colores amarillos, rojos y marrones.

El otoño es el momento que las nieblas abrazan al hayedo, lo que precipita su cambio de color, hasta llegar a un fuerte tono ocre. Luego, las hayas dejarán caer sus hojas para ahorrar energías y así hacer frente al duro y largo invierno que ya se aproxima. Los animales también se preparan para el invierno ingiriendo los abundantes frutos del otoño: hayucos, serbales, endrinos o arándanos.

Hay que vivir de cerca este cataclismo cósmico que parece que se ha apoderado de todos los árboles en estos momentos. Hay que pisar los bosques sintiendo bajo tus botas la mullida y gruesa alfombra de las hojas.



■ Paisaje policromado del Valle de Tena.



■ Castillo de Acher, en el Valle de Oza.

Los bosques de hayas, umbrosos y sombríos, tienen algo de escenario mágico. El sotobosque aporta una belleza más para transitar entre las imponentes y suntuosas hayas. Aragón tiene imponentes masas de hayedos, que se extienden por el Pirineo, por sus sierras exteriores y por el Prepirineo, a pesar de que muchas de ellas se roturaron para acoger a la ganadería. La caída de la actividad ganadera ha permitido recuperar algunos de esos bosques. Los más amplios y poblados bosques se dan en el Pirineo Occidental y en los valles de Echo y Ansó. Dentro de estos, la Selva de Oza es quizás uno de los bosques de hayas más visitados de todo el Pirineo. Recorriéndolo, es posible que dentro del hayedo se pueda divisar algún oso, el señor de los Pirineos.

También debemos visitar el hayedo del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, y el hayedo del Betato en el Valle de Tena. En las sierra del Prepirineo las masas de hayas son más reducidas y aparecen mezcladas con quejigos y pinos silvestres, como es el caso de la sierra de Bones, en el Parque Natural de Guara. ■