

CALDO CORTO

EUFRASIO SÁNCHEZ

CUERPO DE JOTA

He sido invitado recientemente a presentar en Zaragoza una de las Jornadas que integran el programa 'Verde que te quiero verde' sobre Agricultura y Alimentación organizadas durante el pasado mes de noviembre por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco y el Colegio de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Aragón, creadas al objeto de incentivar el interés general del gran público hacia la actividad agraria y resaltar la importancia del sector agroalimentario para la sociedad.

El tema que me tocó en suerte fue el de la Innovación Verde por medio de la Biotecnología aplicada a la Agricultura y el ponente era nada menos que José Ignacio Cubero, doctor Ingeniero Agrónomo, doctor en Ciencias Biológicas y Catedrático de Genética y Mejora de Plantas de la Universidad de Córdoba. Y yo allí, humilde plumilla, compartiendo mesa con él. Del contenido de su brillante ponencia me ocuparé en otra ocasión. Hoy toca hacerlo de Zaragoza, su hotelería, hostelería y gastronomía. Gran nivel. Pocas ciudades habrá como la capital aragonesa que cuenten con tantos y tan buenos hoteles. En esta ocasión ha sido el Hotel Alfonso el que nos dio cobijo, ubicado en el coso zaragozano, en pleno centro de la ciudad, donde comienza el popular 'Tubo' y su chorro de bares. Es un antiguo edificio rehabilitado y decorado por el famoso artista del interiorismo Pascua Ortega. Ya en otras ocasiones me ha tocado hacerlo, en el Hiberus para comer en su restaurante gastronómico Celebris, en el Reina Petronila o en el Palafox, todos ellos pertenecientes a la misma propiedad, aunque con identidades diferenciadas. Precisamente es en el Palafox donde reside el restaurante Aragonia, uno de los mejores comedores de hotel de toda España, decorado con exquisito gusto por el precitado Pascua Ortega. La mayor singularidad que aporta el restaurante viene dada por la figura de su director y sumiller Jesús Solanas. Él se encarga de marcar la esencia desde la cocina (da igual quien oficie) hasta la sala pasando por la bodega. Bodega que guarda alrededor de 2000 referencias de todo el mundo perfectamente acunadas.

Los ingredientes también alcanzan especial protagonismo. Siempre excelentes vengan de donde vengan y si son aragoneses, mejor que mejor. Así podemos encontrarnos en la confección de los platos aceitunas y aceites del Bajo Aragón, tomates secos de Caspe, longaniza de Graus, arroz bomba de la Comarca de las 5 villas, cebollas de Fuentes del Ebro, alcaparras de Ballobar o melocotones de Calanda, que comparten despensa con sales exóticas como la negra de origen volcánico de Hawai, la Maldon ahumada con roble de Gales, la de Mallorca con curry de Sri Lanka, la sal de vino tinto de Abadía Retuerta, la de Cádiz con hierbas provenzales, o la pimienta negra de Sudáfrica empleada en el marinado del roast-beef de ternera con exquisito resultado.

Y aunque no desmerecen la ensalada Fatush de inspiración libanesa ni el concepto maño-nipón del atún rojo templado con miso, sake y aguacate, fue con el Ternasco de Aragón asado a bajo temperatura, un cordero de menos de tres meses alimentado con leche materna y cereales naturales, con lo que me saltaron las lágrimas de emoción y se me puso cuerpo de jota.