

La gastronomía de la comarca forma parte de los baluartes de este territorio que, sin duda, traduce en la mesa la riqueza de la diversidad de su paisaje. Está elaborada con todo tipo de detalles y atenciones, en base a una materia prima propia, avalada por los productos con garantía de calidad y comandada por unos excelentes profesionales que priman la atención y el servicio.

La cultura culinaria de La Ribagorza se apoya en siglos y generaciones. A lo largo de las últimas décadas, se ha sabido dar a conocer a través de sus más preciados productos, entre los que se cuentan la trufa negra, el aceite, los embutidos, los quesos, las setas, el chocolate, la miel, la repostería, las aguas minerales o los vinos, de los que se da buena cuenta a lo largo de las siguientes páginas. Junto a los modos populares de cocinar y disfrutar en la mesa, los productos de la tierra configuran toda una cultura gastronómica, un rico patrimonio para preservar y poner en valor, que cobra fuerza día a día vinculado estrechamente al territorio y que se ha convertido en uno más de sus atractivos turísticos.

## **Ribagorza Es Gastronomía**



## LA TRUFA emperatriz subterránea

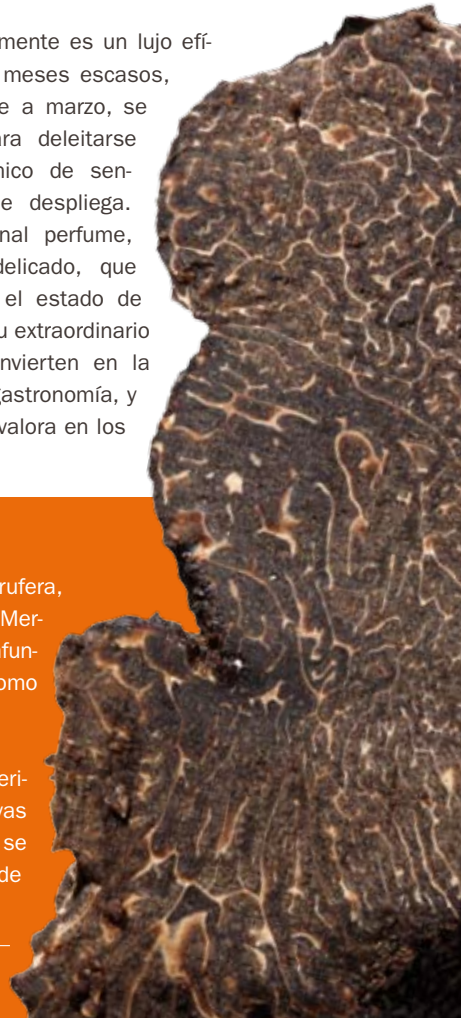
Con plantaciones que rondan ya las ochocientas hectáreas cultivadas en el Alto Aragón, la mayoría de ellas en La Ribagorza, la *tuber melanosporum* es el diamante negro de la gastronomía.

Si hay una comarca rendida al embrujo de las llamadas emperatrices subterráneas, esa es La Ribagorza, tierra privilegiada desde antiguo en el desarrollo de la *tuber melanosporum*, la trufa negra, el ejemplar máspreciado.

En Graus y alrededores, la naturaleza vela su mejor joya bajo el abrigo de la tierra. De noviembre a marzo, el alumbramiento de los diamantes negros de la gastronomía acontece en torno a un mágico proceso que convierte a los truficul-

tores en los auténticos poseedores del secreto mejor guardado: el hallazgo de la trufa.

La trufa realmente es un lujo efímero. Cinco meses escasos, de noviembre a marzo, se disponen para deleitarse con el abanico de sensaciones que despliega. Su excepcional perfume, intenso y delicado, que varía según el estado de madurez, y su extraordinario sabor, la convierten en la reina de la gastronomía, y como tal se valora en los mercados.



### | Mercado de la trufa de Graus, referente nacional |

Durante los doce fines de semana que abarca la temporada trufera, cada sábado, de 19 a 22 horas, la Plaza Mayor de Graus acoge el Mercado de la Trufa en Fresco. En un ambiente presidido por el inconfundible aroma de las trufas, su venta se realiza tanto al por mayor como al detalle, junto a otros productos agroalimentarios de la zona.

Graus es también la sede del Centro de Investigación y Experimentación de la Truficultura desde donde se impulsan las nuevas técnicas de producción y cultivo de este hongo y desde donde se pueden certificar los controles de calidad y de denominación de origen de las zonas de tradición trufera del Alto Aragón.





Chiretas

## EMBUTIDOS con identidad territorial

La Ribagorza es tierra de embutidos, con numerosas empresas que fabrican productos de calidad como tortetas, butifarras, chorizos, morcillas o chiretas, entre otros, capitaneados por la longaniza de Graus.

La Longaniza de Graus es el máximo exponente de la amplia variedad de embutidos elaborados en la comarca. Curada en secaderos naturales, se elabora con un mínimo del 70% de carne magra de cerdo y un máximo del 30% de panceta, papada o tocino, además de los condimentos y especias, que pueden ser sal común, pimienta, orégano, nuez moscada, anís o vinos olorosos, clavo y otras especias naturales, a excepción de pimentón. La Longaniza de Graus puede presumir que fue el primer producto acreditado con la marca Aragón Calidad Alimentaria, por mantener un estricto compromiso con la pureza de los ingredientes y la máxima exigencia en su manipulado.

La Ribagorza también elabora excelentes chori-

zos, salchichones, butifarras, morcillas y exquisitas tortetas, así como otros derivados de la matanza del cerdo, rito popular invernal encargado de mantener provista la despensa de los pueblos montañoses durante todo el año.

Atención especial merecen en esta zona el jamón secado en el microclima de Benabarre, a 782 metros de altitud, o las célebres chiretas, un plato muy típico cuyo nombre viene de “chirrar” (dar la vuelta en fable), haciendo alusión a la vuelta del revés que se da a la tripa de cordero, para elaborar este embutido, en el que se aprovechan las vísceras e intestinos del cordero, que se mezclan con arroz, panceta, jamón, perejil, ajo, un poco de canela, sal y pimienta blanca.

### | Fiesta de la Coqueta de Benabarre |

Desde 2004, un fin de semana a finales de agosto, Benabarre ha recuperado, con este evento, una de sus recetas tradicionales, la de las coquetas -o tortetas como son llamadas en otras zonas de la geografía aragonesa-: una masa de sangre, menudillos y grasa de cerdo, harina y especias que son guisadas en la calle para ser degustadas por el público asistente, en ocasiones más de tres mil personas. El origen de la “coqueta” se remonta al año 1.298 y su consumo está muy extendido por la Ribagorza Oriental.

### | Fiesta de la Longaniza de Graus |

Esta multitudinaria fiesta se celebra desde 1991 el último fin de semana de julio en la capital ribagorzana y tiene como eje la elaboración de la longaniza más grande del mundo, con más de

1100 kilos de carne embutida. La fiesta tiene lugar en las calles Barranco y Salamero, donde se elabora en directo el embutido, que luego se asa y se reparte en degustación gratuita. En 1996, la fiesta entró en el libro *Guinness*, con la elaboración de la longaniza más grande del mundo, de 530 metros. Al año siguiente, se batió un nuevo récord: se creó la parrilla más grande del mundo, de 25 metros cuadrados.



Fiesta de la Longaniza



## Ruta agroalimentaria

- Graus
- Benabarre
- Torres del Obispo
- La Puebla de Castro



Chireta



Longaniza



Morcilla



Gallina trufada

Embutidos / 6

En la capital ribagorzana, la Asociación de Fabricantes de Longaniza de Graus está integrada por las empresas Embutidos Aventín, Embutidos Artesanos Melsa y Casa Maella. Cada fabricante guarda celosamente su propia receta, que confiere a cada marca un gusto único. También en Graus se pueden degustar las populares chiretas en los restaurantes y bares de tapas, un plato que no falta en todas las casas el día 12 de septiembre, fecha en la que comienzan las Fiestas Mayores. En muchas carnicerías de la comarca se venden chiretas listas para hervir y comer, aunque también se pueden comprar preparadas y envasadas al vacío. Benabarre también merece un alto en el camino para adquirir excelentes embutidos en empresas como Ribagorza, la Carnicería Queu y el secadero de jamones Ros-Bergua que también elabora patés. Todas ellas siguen apostando por la calidad de las cosas hechas como siempre.

Otras empresas destacables son las fábricas de embutidos Villa de Graus en Graus, Casa Begué en Campo, Embutidos Garuz y Embutidos El Cortante en La Puebla de Castro o Casa Mixon en Torres del Obispo.

## LOS QUESOS el gusto de la tradición

Elaborados con leche cruda y pacientemente perfeccionados, los quesos ribagorzanos son una auténtica delicia con solera, apreciados en la actualidad como uno de los bocados más exquisitos de la artesanía culinaria de la comarca.



Los quesos / 7



Por su excelencia y elaboración artesanal, son productos respaldados por la *C de calidad*, que cuentan con la tradición histórica, heredada de una sabiduría milenaria, y con productos autóctonos de primerísima calidad.

No en vano, a la bondad de los prados locales, que producen una hierba especialmente delicada, se le atribuye el exquisito gusto de la carne y leche del ganado que

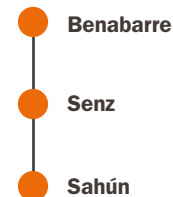
la paca. Los quesos montañoses son productos elaborados y realizados para una larga conservación, continuadores de la tradición quesera francesa. Beneficiarios de esta tradición son los actuales del valle de Benasque y de Benabarre y Senz.

Los de Benabarre son quesos genuinos. Se trata principalmente de quesos de cabra donde los sabores dulces sólo permiten ligeras veleidades del picante característico de la cava. Tienen gran personalidad y un alto nivel gustativo. También en Sahún y en Senz se elaboran variedades muy limpias y de excelente calidad.

En la comarca hay quesos para todos los gustos: elaborados con leche cruda o pasteurizada, de oveja, de cabra o vaca, frescos o curados...

El queso en la comarca de La Ribagorza es un buen ejemplo de cómo a través de un producto se pueden preservar y recuperar la sabrosa herencia del saber popular, fomentando el empleo, y creando nuevos espacios económicos en el medio rural, lo que ha contribuido a aumentar la sensibilidad y la valoración de este rico patrimonio gastronómico.

## Ruta agroalimentaria



En Benabarre, Quesos Benabarre elabora excelentes quesos de cabra, tiernos con sal y sin sal, semicurado al romero, Queso Benabarre (leche de cabra semicurado), “San Medardo” (leche de cabra semicurado cremoso), “Pirineos” (curado), “Montsec” (curado textura cremosa) y yogures de cabra, procedentes de su ganadería propia. Disponen de venta en la quesería, con degustación, y realizan visitas guiadas.

En Senz, Quesos de Senz elabora de forma artesanal quesos bajo la denominación de Macizo de Cotiella o Mesón de la Puebla, avalados por varios premios del sector. Son quesos frescos con leche pasteurizada, semicurados de vaca, curados de vaca con leche cruda, curados de vaca en aceite, semicurados de oveja con leche pasteurizada y semicurados de oveja en aceite, que se pueden adquirir en la propia quesería, junto a otros productos como cuajadas, yogures y tarta de queso fresco.

En Sahún, Casa Falisia elabora un magnífico queso curado de vaca “El Benasqués”, procedente de su ganadería propia. Tiene venta en la quesería y realiza visitas.



Queso de Benabarre



Queso de Senz



Queso de Sahún





# SETAS

el sabor de la tierra

Las setas constituyen uno de los sabores fundamentales del paisaje culinario de la comarca de La Ribagorza. Durante la temporada, que oscila dependiendo de las zonas y el clima, entre los meses de agosto a diciembre, sus bosques proveen de un amplio surtido de setas comestibles que crecen junto a otras con propiedades alucinógenas, tóxicas, mortales y afrodisíacas.

Entre las primeras, no faltan las apreciadas ceps, o *boletus edulis*, que se pueden recolectar en bosques de hayas, robles, castaños, abetos y pinos de montaña. En claros de castaños, robles, encinas y jaras crece la célebre *amanita cesarea*, también llamada *ou de reig*, que en el plato ofrece un sabor dulce y delicado aroma. Muy populares en la comarca son las llanegas o *hygrophorus* que crecen al abrigo de los pinos, así como los rovellones, niscalos o *lactarius deliciosus*, sin olvidar la llengua de bou, lengua de vaca o *hydnum repandum* que crece en los bosques de coníferas y los *agaricus* o moixardones, que no son otra cosa que champiñones. Con estas últimas especies, se prepara una de las recetas más clásicas de la culinaria comarcal: el conejo con setas.



## Jornadas Micológicas de Sarllé (Cerler)

Desde 2005, la Asociación Micológica de Cerler organiza con gran éxito cada mes de septiembre en Cerler las Jornadas de Micología de Sarllé, que incluyen actividades como talleres de cocina, salidas al campo para recolectar ejemplares y clasificarlos, conferencias, proyecciones, exposiciones y actuaciones. Además, se completan con la celebración de las Jornadas Gastronómicas del Valle de Benasque, en las que participan los restaurantes y bares del valle.

## Ruta micológica

- Panillo
- Graus
- Laspaúles
- Eresué
- Valle de Benasque
- Cerler

Los amantes de la micología tienen una cita obligada en Graus, hacia finales de noviembre, con la celebración de las Jornadas Micológicas de Ribagorza, y otra en septiembre, con las Jornadas Micológicas de Sarllé (Cerler). Para disfrutar en el bosque, son excelentes los alrededores del castillo de Panillo, en Graus, o el valle de Benasque, donde proliferan senderuelas en los prados, morchellas en las choperas del Ésera y abetales de Vallivierna, rusiñol en la Solana de Cerler a Eresué o rovellón en los elevados pinares del Ampriu. Excelente sitio micológico es también el valle de Estós.



### | Sendero micológico de Laspaúles |

Los aficionados a las setas deben acercarse al sendero micológico adecuado en el Bosque de Pegá, en Laspaúles, a la altura del alto de Bonansa. El inicio del recorrido (1 hora y 30 minutos ida y vuelta), junto a la carretera A-1605, permite adentrarse en un bosque de pinos donde abundan el ceps, el rusiñol, la trompetilla y la estrella de tierra. Al llegar a la Fuente de Pegá hace su aparición el muixardón y muixardina. El sendero conduce en ascenso hasta el entorno de la Borda de Ansuilo, cuyo paisaje, más montañoso, ofrece la trompeta de los muertos, la seta de caballero y la temida *Amanita phalloides*.



## ACEITE oro líquido

En La Ribagorza hay aceite de calidad, elaborado de forma artesanal y obtenido a partir de las variedades locales empeltre y arbequina, que adereza con carácter las ensaladas y guisos de la tierra.

Oliva empeltre

La variedad de los olivos, el tipo de suelo en el que crecen, las características del terreno en el que se asientan, las circunstancias en las que han madurado las olivas, el cuidado con el que se haya realizado su recolección y molienda y el clima, imprimen un sello de identidad a cada aceite. Muestra de la personalidad del aceite de la comarca es el elaborado en las tierras de Secastilla.

La empeltre es la variedad más característica en esta tierra, que garantiza una cosecha constante y proporciona un excelente aceite, aunque también son variedades muy cultivadas la verdeña y la arbequina, que proveen aceites intensos y frutados. En general, los aceites de la comarca juegan con unas tonalidades entre verdes y amarillentas, su aspecto a pesar de ser algo denso, suele ser muy limpio y con un característico sabor dulce y frutado. Puros zumos de aceitunas, estos productos conservan todas las vitaminas y antioxidantes naturales.

### | Molino de aceite de Panillo |

Esta pequeña pedanía de Graus, alberga un espectacular molino, testigo de la importancia que en el pasado tuvo la elaboración del aceite de oliva en la comarca. Se conservan la balsa de moler y la viga de madera de la prensa que tiene doce metros de longitud, una de las más grandes de Aragón. Según reza una inscripción en esta viga, el molino dataría de 1889, aunque se mantuvo en funcionamiento hasta bien entrado el siglo XX. Hasta aquí llegaban los vecinos de Ejep, Pano, Argüés y Troncedo para moler sus cosechas de olivas.





# CHOCOLATE

dulce artesanía

Uno no debe abandonar la comarca de La Ribagorza sin antes haber disfrutado del que es el placer dulce del territorio: el chocolate de Benabarre. Un producto artesano cuya presencia es tal en la comarca que incluso ha llegado a conformar recetas tan clásicas como el conejo con chocolate.

El chocolate de Benabarre goza de merecida fama por estar elaborado a la vieja usanza en uno de los más antiguos reductos de elaboración tradicional. No en vano, la empresa Chocolates Bescó es una veterana factoría chocolatera cuyos orígenes están documentados en 1875, aunque podrían remontarse a 1830, cuando se inició el oficio del azúcar y cacao.

Célebre es en toda la comarca el chocolate a la piedra, elaborado de forma artesanal por Francisco Bescó chafando el cacao con el metate.

Muy solicitada es la variedad elaborada con el 80% de cacao, así como la gran variedad de postres y pastelería con y sin chocolate con la que la empresa ha diversificado su producción. Actualmente, existen a la venta más de trescientos productos de fabricación propia.

En la actualidad, Casa Bescó es también Museo del Chocolate, donde se muestra el obrador con todo tipo de instrumentos del siglo XIX y materiales relacionados con la elaboración del apreciado dulce.

## | Bescó, una familia de tradición chocolatera |

En 1830, se casan en Benabarre el azucarero de l'Entorn (Lleida) y la heredera de casa Escol, iniciándose una larga tradición de chocolateros que llega hasta nuestros días. En el siglo XIX, el chocolate se elaboraba casi exclusivamente a mano y contenía azúcar, canela, clavo, vainilla y un 60% de cacao. Se trataba de un chocolate puro para tomar fundido. Según el poder económico de la familia, el producto se hervía con leche o agua, dando origen al chocolate en polvo a la española. La tradición se mantuvo hasta mediados del s. XX, cuando muere el bisabuelo de Francisco Bescó. En 1985, gracias a los documentos y fórmulas legados por sus antepasados, la familia retoma la tradición y elabora de nuevo chocolates a la piedra además de realizar, por primera vez, chocolates refinados.







# MIEL

mucho más que un dulce

Apreciada por su calidad, aroma y sabor, la miel de La Ribagorza es un producto completamente natural, que exhibe como pocos la personalidad de la tierra, los montes y la flora de los que procede.

La miel de la Ribagorza es, además, un producto completamente natural, que posee propiedades antisépticas y antioxidantes, además de constituir un producto energético muy saludable.

En Graus, un pequeño negocio familiar abarca todo el proceso de extracción de la miel, desde las labores de apicultura propiamente dichas, hasta el envasado y la comercialización en tienda. Las colmenas las trasladan desde su ubicación invernal en los alrededores de Graus hasta las montañas, para pasar el verano, en montes próximos a Castejón, Laspaúles o Cajigar, entre otros. Un proceso que favorece la producción de dos cosechas, la habitual de primavera y una segunda con la miel de la montaña, que se realiza en septiembre u octubre. Este negocio familiar comercializa mieles de tomillo, romero, flores y bosques en diversos envases en su tienda de Graus, así como derivados de la miel como jalea real, propóleo o velas de cera. En la población de Tolva, se elaboran caramelos artesanales a base de miel.



## Proceso de extracción de la miel

En La Ribagorza, el proceso de extracción de la miel se realiza de forma totalmente artesanal, tomando los panales llenos de miel y colocándolos en cajas que son transportadas a un almacén para realizar la extracción, libre de abejas. Una vez realizado el proceso de desopercular la miel se extrae por impulso de aire, por fuerza centrífuga a través de una máquina provista de un grifo por el que la miel pasa hasta un gran bidón donde se almacena para que repose. En este tiempo las partículas ajenas a la miel como cera o polen suben a la superficie, de forma que se elimina las impurezas. Además, el control sanitario obliga a que la miel todavía pase por un nuevo filtro de un milímetro de lo que resulta una miel totalmente pura y natural, lista para su comercialización.






## REPOSTERÍA

el milagro de la harina

En La Ribagorza, como buena tierra cerealista, se da un predominio de la repostería que tiene como ingrediente fundamental la harina, a lo que hay que añadir postres caseros típicos como los crespillos y pastillos y los ricos turroneos artesanos.



Muchos son los dulces y postres tradicionales que integran el rico patrimonio gastronómico de la comarca, cuya variedad repostera es más que destacable. Capitaneando el conjunto, debemos destacar por su importancia y tradición los célebres crespillos y los no menos acreditados pastillos, que podremos encontrar en muchas poblaciones. Los primeros se elaboran con las hojas más tiernas del cogollo de las borrajas, una vez limpias y troceadas, que son rebozadas en una mezcla de leche, harina y huevo. Se fríen en aceite muy caliente y cuando estén doradas se escurren y espolvorean con azúcar. Este postre es un nuevo ejemplo de la economía del aprovechamiento que llevaban a cabo las mujeres ribagorzanas.

Si los crespillos no faltaban en las casas de La Ribagorza por carnaval, cuando llegaba la Navidad lo tradicional era, y sigue siendo hoy en día, preparar los clásicos pastillos, unas tortas hechas de masa de pan, es

decir, de harina, levadura, agua y sal, a las que se les añade huevo, aceite, anís y azúcar. El pastillo tiene una forma especial: al hacerlo, se extiende un rectángulo de masa, se le ponen encima trocitos de nuez, manzana o calabaza y luego se cubre con otra capa de masa, plegándola y cerrándola en los bordes, con lo que quedan rellenos del alimento elegido.

Otros postres y dulces típicos en la comarca son los turroneos y mazapanes artesanos de Graus, sus florentinas y trenzados, los “panadons” de miel o espinacas, magdalenas, carquinyoles y panellets de Benabarre o el candimus de Benasque.





### | La Pastelería Puyet |

En Graus se ubica uno de los nombres propios de la comarca, la Pastelería Puyet, un obrador con excelente reputación y tradición turrонера de más de dos siglos. De la mano de esta familia nació un método de elaboración artesanal de turrón que se extendió por Francia y Cataluña y, de la mano de Felipe Puyet Grau, el llamado turrónero de Graus, y su mujer, Irene Sesé, se aumentó y extendió esta tradición por toda la

comarca de La Ribagorza, Sobrarbe y Somontano. En este establecimiento de Graus venden excelentes turrones y mazapanes artesanos, pralinés y trufados, también bollería y pastelería selecta, así como los dulces tradicionales y típicos como el trenzado, l'albada o la florentina de Graus, que de la mano de esta casa obtuvo en 2002 la "C" de Calidad Alimentaria del Gobierno de Aragón.

## AGUAS MINERALES

manantiales de salud

La Ribagorza concentra ancestrales manantiales de agua mineral destinada al consumo de boca. Con sus plantas de San Martín de Veri y Vilas del Turbón, la comarca es la fuente de la que beben muchos españoles.

El agua de la Ribagorza es fuente de salud. Sus manantiales son apreciados por su profundidad ya que reservan aguas de las lluvias de hace doce ó trece años. Durante todo este tiempo, esta agua permanece almacenada en antiguísimas rocas calizas, lo que ofrece como resultado un agua bicarbonatada, que neutraliza la acidez de estómago y tiene sales minerales muy equilibradas.

Vilas del Turbón es una localidad que pertenece al municipio de Torre la Ribera. Las Vilas del Turbón se encuentran entre las rutas de los ríos Esera e Isábena, junto a la enorme mole calcárea del macizo del Turbón, a 2.492 metros de altitud. Aquí es donde nace el agua Vilas del Turbón, en concreto del manantial Virgen de la Peña, a 1.976 metros, de donde emerge un agua de gran pureza a una temperatura constante de 9° C. En el pueblo se ubica el Balneario Vilas del Turbón, que constituye en sí mismo un

marco natural de extraordinaria belleza, a 1.437 m. de altitud. Es agua de altísima calidad, mine-romedicinal y con el índice más bajo de sodio del mercado, lo que la convierte en ideal para la eliminación de ácido úrico, urea y colesterol, ayudando a depurar el organismo y contribuyendo al mantenimiento de una dieta equilibrada.

También ribagorzana, el agua de Veri, de San Martín de Veri, procede del deshielo y de las abundantes lluvias que se producen en el Valle de Benasque. Tras filtrarse a través de las graníticas formaciones rocosas de la zona, va enriqueciéndose reposadamente con las sales minerales y los oligoelementos propios del subsuelo pirenaico. Declarada agua mineromedicinal en 1972, el agua de Veri, embotellada en Bisaurri y El Run, es un agua de mineralización débil de excepcional calidad por su origen: el Pirineo.

# VINOS

el gusto del territorio

En la Ribagorza, existe una antigua y rica tradición vinícola en el valle de Secastilla, que cuenta con un especial microclima mediterráneo diferenciado para el cultivo de la vid, que da como resultado excelentes vinos

Paisaje de viñas de Secastilla

Algunas bodegas de la Denominación de Origen Somontano cuentan en Secastilla con terrenos en los que cultivan algunas de las variedades de las que obtienen sus mejores vinos, como la garnacha. Su plantación ecológica de viñedos es la de mayor extensión de toda la denominación de origen Somontano y, además, es la única que ostenta la prestigiosa denominación de “Grandes Pagos de España”. En esta zona las bodegas han recuperado las viñas viejas de Garnacha y plantado otras nuevas como Syrah, Parraleta,... que se adaptan muy bien a este peculiar terreno. La altitud relativa y su especial orientación hacen que el valle de Secastilla sea una zona con muchas horas de insolación, lo que favorece la maduración del fruto. Toda esta zona es de secano y los suelos son franco-arenosos, con bastante pedregosidad. Los vinos “Secastilla”, “La Miranda de Secastilla” y “Blecuca”, cuentan con la garnacha que se produce en la zona, son algunos de los vinos más emblemáticos de esta bodega.

En 2006 se inauguró una bodega en la localidad de Ubiergo, Bodegas Obergo. De producciones limitadas y muy cuidadas, elabora vinos de “terroir”, razón por la que dan una gran importancia a la viticultura, tratando con gran cuidado la viña y buscando constantemente el equilibrio. A partir de sus propios viñedos, situados a 700 metros de altitud en las laderas pedregosas del valle de Secastilla, consiguen la mejor uva, que aporta a los vinos una marcada personalidad y elegancia. Los vinos Obergo Pago de Lamata y Obergo Sublime son el resultado de todo ese esfuerzo y dedicación por las cosas bien hechas.





### | Sendero de la Cultura del Vino |

En la localidad de Secastilla encontraremos el sendero de la Cultura del Vino, que puede ser recorrido a pie o en BTT. Este sendero está dedicado a todo lo relacionado con el cultivo y producción de vino, haciendo referencia a los cultivos tradicionales y a las modernas técnicas que se aplican en la actualidad. Así lo explican los paneles informativos instalados a lo largo del recorrido. Este sendero ofrece la oportunidad de disfrutar de un paisaje inolvidable entre viñedos cuidadosamente cultivados y con un encanto especial en cada una de las cuatro estaciones del año.

### | Visita una bodega |

En Ubierno, se realizan visitas a Bodegas Obergo, un establecimiento integrado en la Ruta del Vino del Somontano, recorrido temático para sentir la magia del vino a través de bodegas y establecimientos turísticos, avalados por su calidad y profesionalidad. Así, Bodegas Obergo se ha convertido en un referente enoturístico para los visitantes de la zona, con instalaciones adecuadas para acoger visitas, realizar catas y eventos sociales. Realizan visitas guiadas gratuitas, con degustación de vinos y recorridos por los viñedos. Sólo para grupos, es posible pasar una jornada entera, que incluye visita a la bodega, cata en barricas, recorrido por los viñedos y comida o cena degustación con maridaje.

**Pastillos rellenos**  
Ensalada Benasquesa,  
Judías de Castejón de Sos  
**Mostillo**  
**Chiretas de cordero**

## RECETAS TÍPICAS DE LA ZONA

Judías de Bisaurri  
**Jabalí con chocolate**  
Fideos con conejo de Villanova  
Trucha al hojaldre de Benasque  
**Ternasco entre dos fuegos**  
**Conejo farsiu**  
Conejo con setas de Bonansa  
**Trunfes de greix**  
Patatas con sangre de Sahún  
Tortetas de Graus  
**Recao**

# Recao

## Ingredientes:

Ajos - Sebo de cerdo - Sebo de vaca -  
Hueso de jamón - Patatas - Judías verdes  
- Col de invierno - Sal

La Ribagorza es tierra de *recaus*, un potaje, que a pesar de carecer de carne, contienen suficientes ingredientes contundentes para ser una única comida. Se trata de una versión modesta de la castellana olla podrida o de la *escudella* catalana que en La Ribagorza cobra personalidad propia en cada uno de las localidades que la cocinan ya que varían en sus ingredientes. Fama lleva el de Villanova, que incorpora lentejas, chorizo y tocino.

# Trunfes de greix

## Ingredientes:

Patatas - Sebo de vaca - Tocino  
entreverado - Punta de pecho de cordero  
- Sal y agua

Las patatas, *trunfes* en la lengua de la zona, han tenido desde antiguo un fuerte protagonismo en la culinaria de la zona. Las *trunfes de greix* eran por tradición unas patatas de fiesta, un guiso que comparte protagonismo en la comarca con las patatas con sangre o las patatas rellenas con carne picada. Más humildes pero igualmente populares son en la zona las patatas viudas, para aliñarlas una vez cocidas con aceite y vinagre.



## Conejo farsiu

### Ingredientes:

Conejo - Carne magra - Hígado - Miga de pan - Huevos - Perejil - Sal - Pimienta - Aceite - Manteca - Cebolla

El conejo es la base de numerosas recetas populares en la comarca, como el conejo con fideos de Villanova, el conejo lliberada, similar al conejo con chocolate, o este conejo relleno o farsiu, que se prepara en numerosos puntos de la comarca, con recetas que varían en el relleno, en función de las ingredientes. Muy popular es esta receta en la zona de Chía

## Ternasco entre dos fuegos

### Ingredientes:

Ternasco - Cebolla - Una hoja de laurel - Tres dientes de ajo - Almendras - Doce galletas María tostadas - Dos sesos de cordero - Aceite - Pimienta blanca molida al gusto - Tomillo molido - Agua o caldo suave - Sal

La fórmula original de esta receta, cuya cuna está en Benasque, contemplaba la cocción entre dos fuegos al poner también brasas sobre la cobertera de la olla en la que se cocina. Esta magistral preparación de origen ribagorzano, se extendió desde este territorio al resto de los Pirineos.



## Jabalí con chocolate

### Ingredientes:

Carne de jabalí - Tocino blanco - Moixardones - Aceite - Anís seco - Vino tinto - Perejil - Ajo - Una rebanada de pan seco - Harina o un vaso de sangre de jabalí - Dos porciones de chocolate amargo - Manteca de cerdo - Sal

Este plato aglutina los estandartes culinarios de la zona. Por un lado, la tradición de la caza, con un ejemplar tan característico como el jabalí, que además se enriquece con la máxima ribagorzana del chocolate, una fórmula fronteriza con tradición en toda la comarca. Fama tiene la versión del jabalí con chocolate que se elabora en tierras de la cuenca del río Baliera y el conglomerado de pueblos que forman el municipio de Montanuy, así como en Bonansa.

## Chiretas de cordero

### Ingredientes:

Pulmón de cordero - Corazón de cordero - Intestinos de corderos - Cebolla - Arroz - Pimiento - Sal - Pimienta

La chireta es un alimento ancestral en la comarca, que refleja como ningún otro la economía de subsistencia que ha marcado durante siglos la vida en estos pueblos. Asociada de antiguo al ritual de la matanza del cordero y al aprovechamiento de todas sus partes, la chireta se caracteriza por la humildad de sus ingredientes, que son la tripa de cordero y el arroz. En estos pueblos era costumbre matar algún cordero cuando había alguna fiesta o celebración, en la que se consumían asadas las partes nobles, reservando el resto de las piezas para el sustento de la familia durante los días posteriores. Fama tienen en la comarca las chiretas elaboradas con tripa de corderos de Lascuarre.



## Mostillo

### Ingredientes:

Miel - Nueces picadas - Harina - Anís en grano - Agua

El mostillo es, sin duda, uno de los platos totémicos de la comarca, aunque en la actualidad sea cada vez más difícil de encontrar en los domicilios particulares. Los mayores de estos pueblos recuerdan las ricas meriendas a base de este dulce extendido en pan y, en invierno, incluso aderezado con la nieve de la zona y canela. El mostillo es popular en pueblos como Arén, Bonansa, Isábena, Laspaúles, Montanuy, Puente de Montañana, Sopeira, Torre La Ribera, Valle de Lierp y Veracruz y, en general, en toda la Alta Ribagorza.

## Pastillos rellenos

### Ingredientes:

**Para la masa:** Masa de pan - Anís - Aceite de oliva - Huevos - Azúcar

**Para el relleno:** Nueces picadas - Aceite de girasol - Miel - Azúcar

Los pastillos son populares en toda la Baja Ribagorza. En algunos lugares se denominan empanadicos. Lo tradicional es rellenarlos de nuez, manzana o calabaza y son típicos de la Navidad. Antiguamente, durante los días previos a la Navidad, las mujeres de Campo iban al horno a hacer cada una de ellas sus pastillos, llegando a cocer hasta doscientos pastillos en una jornada. Los tiempos cambian y hoy los particulares ya no amasan los pastillos en el horno de Campo, sino que los llevan de su casa listos para cocer.





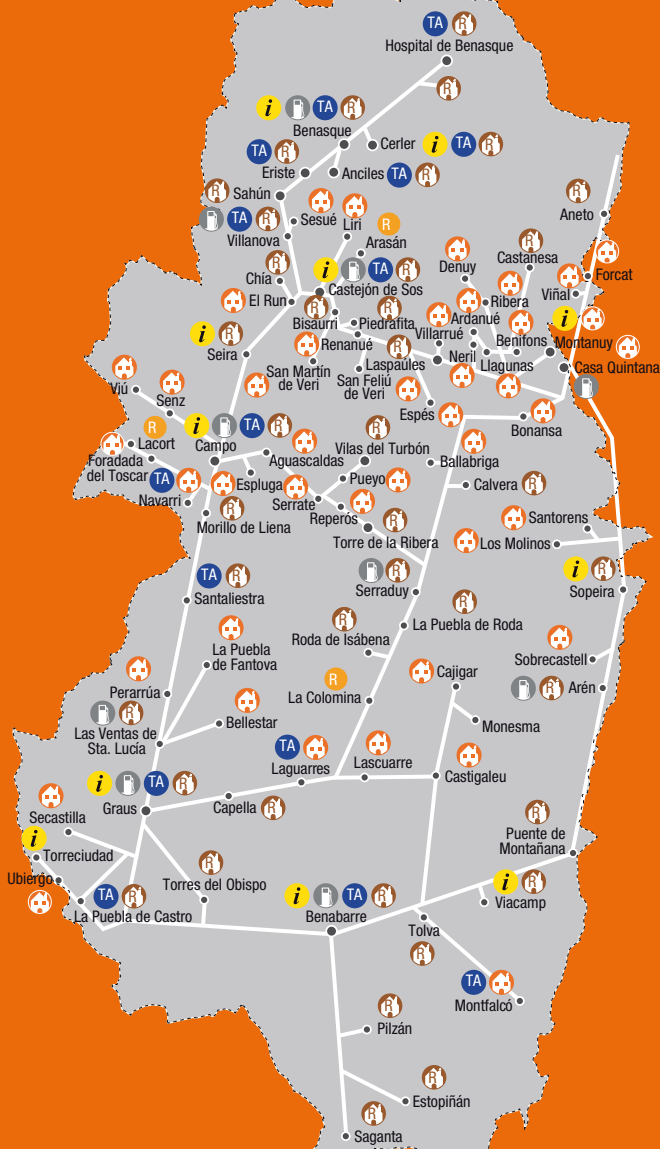
Disfruta de los  
productos y recetas  
de La Ribagorza  
en la amplia oferta  
de restaurantes de  
la comarca.

Consulta la guía  
de servicios en  
[www.cribagorza.org](http://www.cribagorza.org)





# Mapa de servicios turísticos



Alojamiento



Restaurante



Alojamiento-Restaurante



Turismo Activo



Gasolinera



Oficinas de Turismo