



Tierra de sabor

Gastroturismo en la Comarca Campo de Belchite





La cultura culinaria de la Comarca Campo de Belchite es uno de los regalos que se ofrecen a los viajeros que se animan a descubrirla. Primero desde el paisaje, en los campos y montes llenos de cultivos de vid, almendros, olivos, y rebaños. Y luego, en la mesa, con los productos que proporciona ese paisaje.

La comarca tiene en su despensa productos sencillos y llenos de riqueza, tradición y sabor. El vino de la comarca, con la garnacha como bandera, y el aceite de oliva, son sus dos productos más distintivos.

Esta guía propone un recorrido por la comarca practicando el gastroturismo: una forma de viajar respetuosa con el medio ambiente, alejado de las excursiones en masa, conociendo las tradiciones de cada pueblo y viendo de primera mano cómo se elaboran los productos naturales.

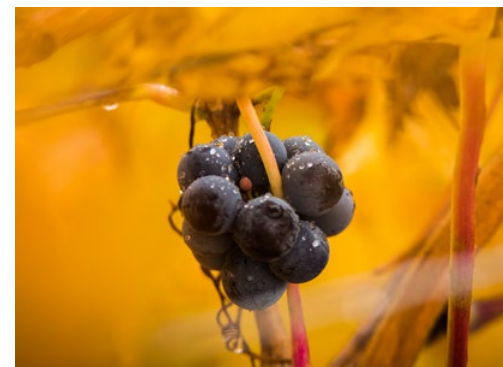


Viñedos con raíz

La elaboración de vinos es una de las tradiciones gastronómicas más arraigadas de la comarca y que más definen su paisaje. Los campos de viñedos, en perfectas hileras sobre la tierra parda, se alternan con los de cereal, con sus colores variando a lo largo del año. El núcleo de Lécera es uno de los que reúnen más cultivos y bodegas en su entorno. Pero también en otras localidades de la zona los viñedos encuentran en el clima seco, las tierras de altitud media, los fríos inviernos y cálidos veranos, el medio perfecto para desarrollarse.

Es en este paisaje donde se cultivan diferentes uvas, principalmente la garnacha y el tempranillo, variedades autóctonas del Bajo Aragón. Uvas que las bodegas de la zona transforman con maestría en vinos con carácter y sabor de la tierra, de calidad y sabor intenso a frutos rojos y tierras tostadas.

Las bodegas **conservan la tradición enológica** pero también han sabido adaptarse a las formas de hacer y gustos contemporáneos. Y han convertido las tierras de la Comarca Campo de Belchite en un lugar muy especial para el enoturismo, que permite conocer y disfrutar de los vinos locales en el mismo entorno en el que se elaboran.



La uva garnacha

La garnacha en sus tres variedades –blanca, tintorera y tinta– es la uva que más se cultiva en España. Originaria de Aragón, de hecho en muchas partes se la conoce como tinto aragonés. Es una uva de gran rendimiento que produce unos **vinos de buena graduación alcohólica vigorosos y de aromas especiados**. Su popularidad se debe a su resistencia tanto al frío como al calor extremo y a su adaptación a todo tipo de suelos. Hubo un tiempo en que esta uva se asoció con vinos de calidad media, pero los viñedos y bodegas han sabido recuperar todo su valor y prestigio.

La garnacha es la variedad de uva que más se cultiva en España; originaria de Aragón, en muchas partes se conoce a esta uva como tinto aragonés.



Ruta de los viñedos

La red senderista de la Comarca Campo de Belchite ofrece una oportunidad estupenda para poder conocer de primera mano los paisajes del vino. En esta ruta, que se puede hacer tanto en bicicleta como a pie, se propone un recorrido de dificultad baja y de unos 12,5 km de recorrido.

La excursión comienza en Lécera, por el antiguo camino vecinal que une la localidad con la cercana Almonacid de la Cuba. En el camino se propone hacer un alto en la Ermita de San Jorge, ya en Almonacid de la Cuba, para **observar las plantaciones de viña que salpican todo el paisaje**, alternándose con otros cultivos como el cereal. La ruta puede realizarse en cualquier momento del año, siendo el verano la estación en la que las hojas de la vid y los pámpanos de uvas están en su esplendor.



Bodegas Tempore

Las bodegas Tempore, situadas en la carretera entre Zaragoza y Montalbán, a las afueras de Lécera, han recuperado el acervo vinatero de la zona y de la familia fundadora. Gestionada desde el año 2000 por la familia Yago Aznar, en sus más de **90 hectáreas de viñedo**, elaboran sus vinos y llevan a cabo su labor de divulgación de la tradición vitivinícola de la comarca.

Bodega Nuestra Señora del Olivar

Desde que en 1955 se fundara la Bodega Cooperativa de Lécera, Nuestra Señora del Olivar se ha dedicado a cultivar unas 460 hectáreas de **viñedos de las variedades garnacha ibérica y tempranillo**. Ambas uvas se utilizan para elaborar el vino Valssira, nombre que hace referencia a la antigua nomenclatura íbera para la localidad de Lécera.

Visitas y catas, en pareja o en grupo

Acercarse al vino, a sus atractivos colores y sugerentes aromas, y conocer de la mano de sus productores todos los detalles que permiten disfrutar de las diferentes variedades. Es la propuesta de las actividades de enoturismo de Bodegas Tempore. Organizan diferentes actividades para parejas o grupos, en las que se puede visitar la bodega, conociendo todo el trabajo, técnica y pasión que hay detrás de una botella de vino, o iniciarse en la cata para ver, oler, saborear y disfrutar del vino con todos los sentidos. También las bodegas Valssira pueden visitarse mediante una cita previa concertada.

Bodegas Tempore

Tel. 607 065 424
info@bodegastempore.com

Bodegas Valssira

Tel. 976 83 50 16

El oro de Belchite

Desde los olivos del campo de Belchite, miles de años nos contemplan. La tradición olivarera de la zona está documentada desde hace siglos, y sin duda es uno de los productos más exquisitos que ofrece esta tierra. Su particular forma de cultivo mancha la tierra con grandes extensiones de verde y da lugar a un paisaje excepcional.

Empeltre y arbequina

El aceite de oliva virgen extra de la variedad empeltre es uno de los productos agroalimentarios más característicos de la Comarca Campo de Belchite. Un aceite único, **distinguido por todos los rasgos que lo hacen también especial**: su color, con matices desde el amarillo dorado al oro viejo; un sabor en boca muy dulce, con toques a manzana y almendra, y un aroma que recuerda a la oliva madura, afrutado en nariz. Por todas estas cualidades es muy apreciado en la zona, para ser usado en crudo como aderezo de otras delicias de la zona, como el queso de oveja o los frutos de la huerta. Algunos productores también cultivan las variedades arbequina, bolvina y royal.



Entre los pueblos de Codo y Belchite se extiende **el mayor bosque de olivos de Aragón**. Una densa y compacta mancha verde de más de 700 hectáreas que destaca cromáticamente sobre el paisaje en terraza de la estepa belchitana, y donde podemos encontrar incluso un olivo milenario.

Las variedades empeltre –popular para la elaboración de aceite y muy apreciado en gastronomía–, y las olivas bolvina y royal, que se usan también para su consumo en mesa, se cultivan en estos campos cubiertos por miles de olivos. Esta exuberancia y frondosidad se debe al **modo específico en el que se cultiva y podan los olivos** en esta zona. También al tipo de riego que data desde la época romana, cuando se estableció un complejo sistema hidráulico que canaliza las aguas del río Aguasvi-vas y que ha sido modernizado recientemente.

Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón

Mucho del aceite que se produce a partir de estos olivares pertenecen a la denominación de origen aceite del bajo Aragón. Los municipios de Almochuel, Almonacid de la Cuba, Belchite, Codo, Lagata y Letux forman parte de los municipios que integran la zona geográfica de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón.

El aceite producido por esta denominación procede principalmente de la variedad empeltre o «fina», una variedad de la que resultan **aceites de aspecto limpio sabor afrutado** y color amarillento dorado muy apreciados en la restauración.



Ruta del olivar

Para conocer más de cerca y de forma activa las tierras en las que se produce este oro líquido, la red de senderos de la Comarca Campo de Belchite propone una excursión circular que se interna por los caminos de tránsito agrícola para poder contemplar de primera mano la vieja tradición olivarera de las poblaciones de Belchite y Codo.

El camino se interna por los olivares tradicionales, con ejemplares de más de 500 años, y permite contemplar uno de los recursos paisajísticos y medioambientales de mayor relevancia y belleza de la zona.

El recorrido propuesto es una ruta circular (Belchite-Codo-Belchite) que tiene una distancia de 11,5 km y su dificultad es baja. La rutas están señalizadas con una serie de marcas de continuidad de sendero, de rayas blancas y amarillas, que señalizan donde el camino continúa o se desvía.

La excursión se puede completar adquiriendo una muestra del delicioso aceite que se produce en alguna de las cooperativas de la zona.

Cooperativa de San Martín

La aceituna de variedad empeltre del bosque de olivos de Belchite sustenta la mayor parte de la producción de la Cooperativa San Martín, con una media anual de un millón y medio de kilos de olivos. Produce una **amplia gama de aceites de oliva y entre ellos, destaca el Peltreb**, elaborado exclusivamente con olivas de la variedad empeltre. La cooperativa también produce aceitunas negras de mesa, que son un delicioso aperitivo.

Molino Alfonso

Emplazada en un lugar estratégico, junto a la entrada del Pueblo Viejo de Belchite y custodiada por un olivo centenario, la almazara Molino Alfonso ha mantenido su actividad continuada desde 1907. Un 95 % de la materia prima con la que se nutre Molino Alfonso es de aceituna de **la variedad empeltre, procedente de olivos centenarios y de las nuevas explotaciones** de la Comarca Campo de Belchite. Con ellas también se elaboran aceites aromatizados, cosmética y ediciones limitadas de aceite.

De Jaime

Almazara de Jaime es una empresa con impronta y sabor a tradición y calidad, situada en el municipio de Belchite, que elabora **aceite con aceitunas de empeltre, pero también royal y arbequina**, recogidas en el momento óptimo de los olivos de la zona. También elaboran aceitunas de mesa. Se ha especializado en dar a conocer sus productos a través de las nuevas tecnologías.



Visitas guiadas a la almazara de Molino Alfonso

La almazara es el corazón de la tradición olivarera. El lugar donde se trata la oliva y se transforma en aceite, cuidando de que mantenga sus propiedades. La Almazara Alfonso ofrece visitas guiadas en las que sumergirse en la cultura del aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón, mostrando todo el proceso de elaboración, desde el momento en que entra la oliva hasta que se convierte en zumo.

Además, se puede visitar el olivar, para conocer con detalle los trabajos de recolección y formas de trabar el olivo, o participar en una cata de aceite para iniciarse y descubrir sabores, aromas, defectos y cualidades de las diferentes variedades de olivas, especialmente empeltre y arbequina.

Aceites Molino Alfonso

Ctra. Cariñena, km. 0
50130 Belchite, Zaragoza

Para más información sobre las visitas guiadas:
976 830 055
www.molinoalfonso.com

Dieta mediterránea en tierras de interior

La dieta mediterránea, basada en verduras, hortalizas, cereales, legumbres, frutas, aceite de oliva y el consumo moderado de carne y vino, encuentra un buen aliado en la despensa de la Comarca Campo de Belchite. Además del vino y el aceite, son muchos los productos agroalimentarios que se producen en la zona, apostando por la proximidad, la agricultura ecológica y las elaboraciones más tradicionales. Son alimentos que destilan el sabor del entorno, y qué mejor manera de disfrutarlos que en el paisaje que los ve crecer.

La Comarca Campo de Belchite es el territorio aragonés con mayor extensión de cultivos ecológicos, y muchos de ellos pertenecen a los productos de Ecolécera.

Estas tierras son ricas en cultivos de cereal y zonas de monte bajo cubiertas de plantas aromáticas, donde la ganadería encuentra su lugar ideal para pastar fuera de los establos. Estas actividades agrícolas y ganaderas son la base del trabajo de modernos productores que han sabido recoger las tradiciones de la zona.



Quesos artesanos de Letux

En 2004 abrió sus puertas esta quesería artesanal instalada en una comarca con escasa tradición quesera, pero que con el tesón de un proyecto de emprendimiento rural ha conseguido hacerse un nombre. **Sus quesos de cabra y de oveja se elaboran con leche de proximidad** y todo el proceso se realiza manualmente. La quesería ha recibido numerosos premios, es un buen ejemplo del emprendimiento arraigado en los productos locales y siempre está innovando e incluyendo nuevos productos, como el queso semicurado con trufa de Plenas y Loscos, o los quesos bañados en aceite de oliva.



Experiencias en Ecolécera

La empresa Ecolécera ofrece experiencias de gastroturismo centradas en la agricultura ecológica con una introducción a este tipo de forma de explotación agrícola. Junto con otras empresas de la zona la iniciativa Gastroturismo Campo de Belchite y todas las experiencias están disponibles en:

www.gastrobilchite.com

Ecolécera: agricultura ecológica

Si hay un tipo de agricultura que representa mejor la dieta saludable y al mismo tiempo conecta la tradición con un desarrollo rural sostenible y respetuoso con el entorno, esa es la agricultura ecológica.

En la población de Lécera desde 2002 una empresa familiar llamada Ecolécera comenzó con la inquietud de **comercializar sus productos ecológicos y preservar el medio ambiente**. Llevan desde 1995 cultivando de forma ecológica en sus explotaciones y en la actualidad tienen una gran diversidad de productos de cereales, legumbres, viñedo, almendro, olivar y hortalizas.

Tradición en la despensa

✎ Aunque el pastoreo de cabras y ovejas está en declive, es una tradición que pervive en la Comarca Campo de Belchite.

Agricultores, pastores y artesanos mantienen viva en la comarca la tradición agroalimentaria. Su trabajo se traduce en experiencias culinarias con las que completar un viaje para los cinco sentidos.

Las verduras de su huerta, las frutas que crecen en la vega del río Aguasvivas o la carne de los rebaños que pastan por todo el territorio son tan emblemáticos de la producción agroalimentaria de la Comarca Campo de Belchite como el pan o los embutidos que salen de los tradicionales obradores.

Productos que han alimentado a los pueblos de la zona durante siglos y que ahora los visitantes redescubren. Son el fruto del trabajo de artesanos y artesanas que mantienen vivos los oficios ligados a la alimentación y que proporcionan al turista un recuerdo que llevarse también en el paladar.



El pan, de leña

El horno de leña París, una panadería fundada en 1981 en Azuara, elabora el auténtico «pan de pueblo», repostería, dulces y su especialidad, la Torta Suprema.

Recetas de la tierra

En la cocina, la tradición del Campo de Belchite es la de la más clásica cocina aragonesa. Se nutre del ternasco, el cocido, las migas a la pastora o las carnes de caza. No es raro encontrar en algunos restaurantes de la comarca estos platos y otros con productos cárnicos de los rebaños, granjas y cotos de la zona.



El fruto del monte bajo

Apijuster, empresa afincada en Lécera, se dedica a la producción de productos derivados de la apicultura, como la miel, el polen o el propóleo. La miel de Apijuster es el fruto de cientos de colmenas repartidas por los montes de la comarca y los vecinos Monegros, ricos en plantas aromáticas.



Huevos con el sabor de siempre

Productores de cereal ecológico desde el año 2000, recientemente Granja Virgen del Olivar ha comenzado a producir huevos camperos, que cuidan de la gallina y proporcionan huevos llenos de sabor, que pueden encontrarse en numerosos establecimientos de alimentación de la comarca.

Tradiciones culinarias y cocina popular

Los platos típicos de la Comarca Campo de Belchite son parte del bagaje social y cultural de la población de este territorio. Años atrás, la producción agrícola y ganadera dictaba los ingredientes que iban a utilizarse después en la cocina, del mismo modo que las faenas agrícolas y ganaderas o las condiciones climatológicas en las que iban a desarrollarse dichas tareas condicionaban el menú a degustar y las técnicas de conservación.

Adobos, cocidos, la matacía, migas de pastor, pollo al chilindrón, etc. eran algunos de los platos típicos que aún hoy se saborean en muchos de estos hogares como un hecho de celebración y recuerdo de las tradiciones culinarias pasadas.

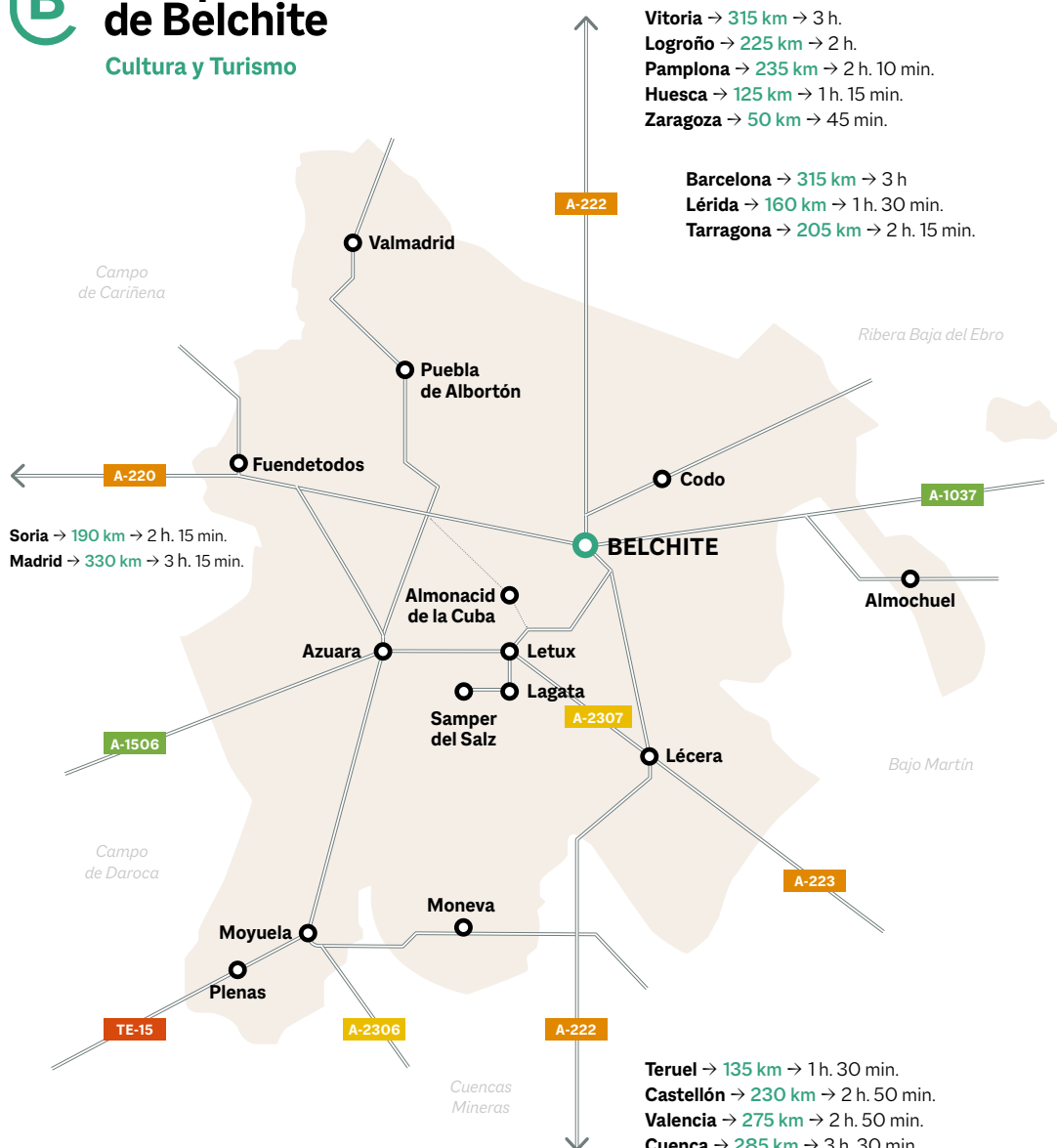
Algunos pueblos de la comarca conservan todavía su horno de leña, donde se pueden encontrar panes con cereales de la zona, repostería tradicional y tentempiés tan típicos como los bollos de sardina o de cabello de ángel.

Oferta hostelera

A día de hoy, la tradición gastronómica de la Comarca Campo de Belchite convive con la cocina más contemporánea en los restaurantes de la zona. Para consultar toda la oferta hostelera de la comarca de manera actualizada, se puede visitar la web www.turismocampodebelchite.com

Gastronomía y fiestas patronales

Las fiestas patronales y las fiestas populares son, en todos los pueblos, el momento de sacar a la mesa las recetas que nos unen a la tradición. También es así en la Comarca Campo de Belchite y no hay pueblo que no celebre sus fiestas también en la cocina.



CONTENIDOS RELACIONADOS



Ruta del hielo es una propuesta de interpretación del patrimonio etnográfico como son las neveras, a través de cinco localidades que conservan estas primitivas construcciones destinadas a la producción de hielo.



Herencia mudéjar hace un recorrido por los principales monumentos arquitectónicos en los que la mano de obra mudéjar dejó su impronta y legado cultural en territorios cristianos.



Paisaje singular propone interpretar y poner en valor el paisaje y todos los recursos naturales que forman parte de la memoria colectiva de la Comarca Campo de Belchite, desde épocas arcaicas hasta nuestros días.

DESCUBRE MÁS RUTAS Y ACTIVIDADES EN: www.turismocampodebelchite.com