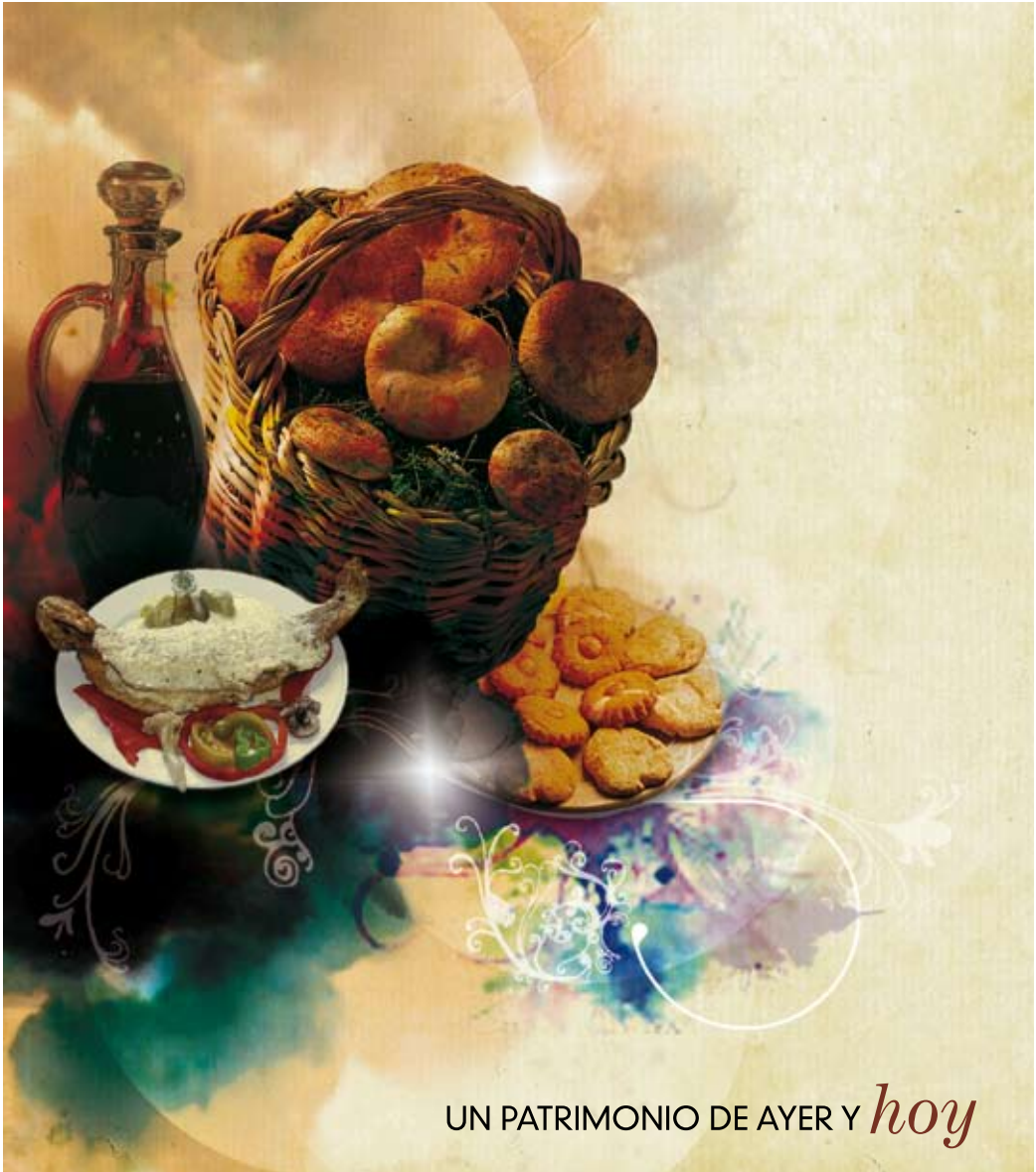


# *gastro, nomía*

del maestrazgo



UN PATRIMONIO DE AYER Y *hoy*



# gastro nomía

del maestrazgo

## índice



- Introducción
- Productos de origen vegetal
- Productos de origen animal
  - Pescado
  - Caza
  - Productos avícolas
  - Productos lácteos
- Repostería
- Vinos y aguardientes
- Convocatorias Gastronómicas
- Recetario
- Restaurantes de la Comarca del Maestrazgo

Edita Comarca del Maestrazgo  
García Valiño, 7  
44140 Cantavieja (Tuel)

Realiza Loveo Comunicación SL  
DL: TE 174/2008



## introducción

La comarca del Maestrazgo posee un excelente patrimonio gastronómico apoyado en los productos agrícolas y ganaderos fundamentalmente, pero también ha sabido aprovechar todos los frutos que le ofrecía el territorio, la caza, la pesca, la recolección de setas y otras plantas, etc.

Hoy la cocina del Maestrazgo, adaptada a las exigencias del mercado, trata de aprovechar **todo ese saber hacer tradicional** y se muestra en los restaurantes de la comarca para el disfrute de los visitantes que se acercan a nuestro territorio atraídos por este importante elemento de la cultura y por el patrimonio histórico y natural del territorio.

Los hombres han labrado los campos y criado especies animales que,

como los corderos y los cerdos, fundamentan una cocina contundente de acuerdo con el recio paisaje y un clima que, sobre todo en el invierno, invita a tomar platos fuertes aportadores de toda la sapiencia de la saludable y rica cocina del área mediterránea en la cual se encuentra nuestra zona geográfica.

La cocina de esta tierra está siempre apoyada en experimentadas recetas y en la contrastada calidad de las materias primas que en ellas se utilizan. Poseemos ricas ollas, caldos, pucheros y estofados, así como platos a base de carne de caza, ternasco, ternera o productos porcinos, que vienen acompañados con excelente aceite de oliva; variadas especies de setas o hierbas aromáticas.

## productos de origen vegetal

Muchas son las verduras y hortalizas que se siembran en las pequeñas huertas y en los secanos del Maestrazgo: calabazas, judías, coles, lechugas, cebollas, etc. Pero si destaca alguna en concreto, esta es la patata.

Debido a su escarpada orografía, el Alto Maestrazgo es una zona muy apta para su cultivo, por ello se está potenciando en los últimos tiempos. De hecho, algunos agricultores de la zona han creado la **Asociación de Productores de Patata Ecológica**, tratando de dar un marchamo de calidad a su producción. Igualmente se ha creado una empresa que comercializa patatas rellenas del Maestrazgo, para la que se usan productos de primera calidad, tales como jamón D.O. y queso de Tronchón.



En la zona del Bajo Maestrazgo destaca el cultivo del olivo, del cual se extrae un exquisito y refinado aceite de la variedad empeltre que viene amparado por la Denominación de Origen Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón. Tiene un aspecto limpio, sin turbiedades, con

un color entre amarillo dorado y oro viejo.



Por otro lado, el bosque pone a nuestra disposición variedad de productos. En el Maestrazgo, la recogida y, por supuesto, la ingesta de setas es una práctica generalizada. Cientos de aficionados se lanzan cada fin de semana a recorrer setales, prados y bosques en busca de estos manjares. Se recogen diversas variedades tanto en primavera como en otoño, pero la más popular es el *Lactarius Deliciosus*, conocido como “revollón” o “rovellón”.



## productos de origen animal

Dentro de los cárnicos, el cerdo y el cordero encabezan una lista que además se completa con la ternera y la caza.



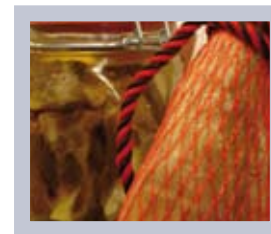
Tal como se dice, “*del cerdo se aprovecha todo*”. En el Maestrazgo, hay numerosas empresas dedicadas a la transformación de los productos provenientes de este animal, destacando por encima de todos el jamón. Éste se obtiene a partir del pernil fresco de cerdo blanco que presenta un adecuado estado de engrasamiento, sometido a un proceso de salazón, asentamiento en frío y curación en ambiente natural que finaliza en bodega.



En cuanto a los embutidos procedentes del cerdo, existe una gran variedad de productos, tales como el lomo embuchado, el chorizo, el sal-

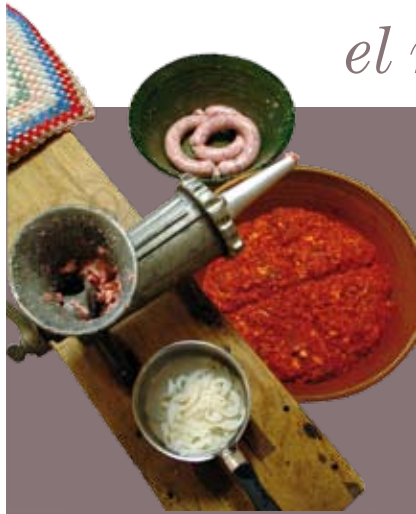
chichón y la cabezada de lomo.

La elaboración de conservas de cerdo es el método más utilizado para precisamente “conservar” la carne. Ésta se sala y posteriormente se corta en trozos para freírla y colocarla en tinajas de barro, donde se cubre con aceite. Este proceso se realiza con el lomo, las costillas y la longaniza.



En cuanto al cordero, el Maestrazgo está amparado por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Ternasco de Aragón. Se trata de un cordero especial, y en el juega un papel importante la raza, la alimentación y la fecha de sacrificio. Las razas permitidas con presencia en el Maestrazgo son la Ojinegra y la Rasa. Cuando el ternasco cuenta entre 17 y 23 kgs y una edad entre 70 y 90 días es el momento idóneo para el sacrificio. El ternasco es protagonista de numerosas recetas en el Maestrazgo, desde su elaboración a la brasa, hasta las calderetas y guisados.

## el matacerdo



En toda la Comarca del Maestrazgo, quien más quien menos sigue realizando el tradicional "matacerdo". Con este vocablo no solamente nos referimos a la acción de matar al animal, sino también a la preparación del cerdo para su posterior transformación y a todo el rito que gira en torno a él. Son días de carácter festivo y de convivencia familiar, en los que toda la familia interrumpe sus quehaceres para participar en el acontecimiento.

Lo habitual era comprar el cerdo pequeño y engordarlo en las pocilgas, aunque en la actualidad se compra en alguna de las numerosas granjas de la zona. Las fechas para el sacrificio abarcan un periodo que comienza en noviembre y se extienden hasta enero, fechas favorables por el clima que ayuda al secado y la conservación de la carne. Muerto y despiezado el ani-

mal, empezaba lo que se denomina el "mondongo", trabajo consistente en ir separando las partes del cerdo que se querían picar para hacer los embutidos y aquellas que se guardaban para hacer en conserva. Con la carne triturada y mezclada según la costumbre se elaboran los diferentes embutidos: morcillas, bolos, longanizas, chorizos, bueñas y salchichones. Parte del lomo, la costilla, y la longaniza se freía y se echaba en unas tinajas de barro cubriéndose con aceite frío para su conservación. Estas tinajas se guardaban en la habitación más fresca de la casa.

Todo este proceso duraba varios días ya que la carne tiene que estar debidamente "oreada" y todo lleva su tiempo. En la actualidad la picadora automática ha facilitado mucho el trabajo y ha relegado a la "capoladora" a la sola tarea de embutir.



No debemos olvidarnos de la exquisita ternera y del toro y su magnífica cecina; un producto cárnico elaborado a partir de la curación de la pierna del toro. Los ganaderos de vacuno del Maestrazgo, conscientes de la importancia de su producción de ternera, están trabajando para conseguir una Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Ternera del Maestrazgo.

### PESCADO



A pesar de su escaso caudal, la cuenca del Guadalope es la segunda en importancia de la margen derecha del Ebro. Este río esculpe en el Maestrazgo bellos paisajes por donde discurrir y encajarse, albergando en sus aguas diversas especies de peces, entre los que destaca sobremanera la trucha. Además de poderla pescar en el río, se crían truchas en la piscifactoría de Villarluego, donde se puede adquirir para su degustación.

### CAZA

El hombre ha acudido siempre a la naturaleza para buscar su alimento. Pero lo que en tiempos era una obligación se fue convirtiendo en un deporte, incluso adoptó el ilustrado nombre de cinegética. El otoño es el momento idóneo para degustar un plato de caza, caracterizado por un color rojo más oscuro, que se intensifica con la edad del animal, y un olor y sabor más pronunciados. En el Maestrazgo se caza perdiz, codorniz, conejo, jabalí y cabra.



La caza se suele orear para que madure la carne, desarrolle sus características organolépticas y aumente su suavidad. Además de para su guiso directamente, de esta carne se elaboran algunos derivados como cecina, chorizo y salchichón.

### PRODUCTOS APÍCOLAS

Muchas son las personas del Maestrazgo que tienen algunas colmenas para autoabastecerse de miel, pero existe una pequeña empresa de carácter familiar en la localidad de Bordón que la produce para comer-



cializarla y que, en la actualidad, ofrece una miel sana y natural, de varios tipos: romero, tomillo y mil flores.

### PRODUCTOS LÁCTEOS

Si hay algún producto gastronómico que represente al Maestrazgo, este es el queso de Tronchón. Se elabora desde antiguo y, aunque no es posible fijar la fecha de inicio de su fabricación, sabemos que en el siglo XVII ya gozaba de cierta fama, puesto que en 1615, cuando se publica la 2ª parte de *“El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha”*, aparece nombrado en un par de capítulos. Esto nos indica que Cervantes era conocedor del queso de Tronchón, y dado lo despacio que en aquella época viajaban las noticias hay que suponerle ya celebridad al menos cien años antes.



El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha.

Miguel de Cervantes Saavedra (Capítulo LII, hacia el final):

*“... díole las bellotas, y más un queso que Teresa le dio por ser muy bueno, que se aventajaba a los de Tronchón. Recibiólo la duquesa con grandísimo gusto...”*

(Capítulo LXVI):

*“Si vuestra merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una Calabaza de lo caro, con no sé cuántas rajitas de queso de Tronchón, que Servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo.”*

*“... dieron fondo con todo el repuesto de las alforjas, con tan buenos alientos, que lamieron el pliego de las cartas, sólo porque olía a queso.”*

La elaboración es siempre artesana, a base de leche de oveja principalmente. Se cuaja la leche, tibia y sin descremar, añadiéndole un poco de *“hierba cuajera”*. Se dispone la cuajada en las *“ancillas”*, donde se prensa a mano, ejerciendo suave presión con las palmas abiertas, algo así como de media a una hora, por eso, dicen que *“el queso de Tronchón ha de ser sudado y dormido”*. Tiene forma de rosco, circular, su corteza es lisa, cerosa, sin mohos y de color marfil a amarillo pálido. El interior es cerrado, sin ojos o con pequeños orificios del tamaño de la cabeza de un alfiler.



## repostería



La repostería del Maestrazgo ha sabido combinar la tradición con la modernidad, de hecho, ahora están amparadas bajo la C de Calidad, marca que agrupa una serie de productos:

### TORTAS DE ALMA

La torta de alma es un producto con forma de media luna que esta relleno de mermelada de calabaza. Tradicionalmente este producto se elaboraba en Navidades, ya que la calabaza para elaborar el alma se recolectaba en Septiembre y se dejaba madurar durante un tiempo para después elaborar el alma. También se elaboran los pasteles de cabello de ángel, la forma y los ingredientes de la masa son los mismos pero el relleno, confitura de calabaza, se compra ya en latas.

En Iglesiasuela del Cid se elaboran unos pasteles similares pero el relleno es de requesón y almendra.

### SEQUILLOS

Este producto solo se elabora en el horno de Castellote, tiene forma rectangular con bordes ondulados. Es una galleta hojaldrada, dura de partirla con un sabor agradable a anís, ya que en su elaboración se utiliza anís seco.

### MANTECADOS

Se elaboran dos tipos de mantecados, mantecados del Maestrazgo o de Almendra y mantecado pobre o mantecado hojaldrado. El ingrediente más característico de este producto como su nombre indica es la manteca de cerdo, otra de las materias primas que se obtenían del sacrificio del cerdo.



El mantecado pobre esta elaborado con masa de pan, manteca, harina y azúcar. Su aspecto es compacto pero una vez en la boca se deshace frágilmente. Según el molde utilizado en su elaboración tiene una forma diferente.

Los mantecados del Maestrazgo están elaborados con harina, huevos, manteca, azúcar y almendra. Se trata de un producto con una textura diferente en la boca por la presencia de la almendra picada. Además a veces se adorna con media almendra encima.

### MISTERIOS

Galleta redondeada de color tostado y forma circular cuya función inicial era saciar el hambre a los viajeros. En Cantavieja y Fortanete a este producto se le llama tortas de viaje.

### ALMENDRADOS

Para elaborarlo se montan las claras de huevo al punto de nieve y se les añade el azúcar, de esta forma se elabora el merengue, después se le añade la almendra cortada en trozos y se coloca en moldes para cocerlo. Tiene una forma similar a las magdalenas. Se trata de un producto que se deshace rápidamente en la boca. En Villarluego se le llama Enrejadillo.

### CARQUIÑOLES

Tienen forma pequeña y ovalada, su textura es crujiente, la masa se elabora con harina, huevos, almendra y azúcar. En Fortanete en vez de carquiñoles se les llama rosegones.

### MOSTACHÓN

Se trata de un producto de textura muy suave, y esponjosa. Tradicionalmente debido a estas características se les daba a las personas que estaban enfermas o a los ancianos.

### HARINOSO

Este producto es típico de Fortanete. Es una masa de pan con harina, aceite, azúcar y manzana, tiene forma de empanada.

### TORTICAS FINAS

Dulce tradicional de forma circular y espolvoreado con azúcar. Frágil, se deshace rápidamente en la boca dejando un gusto agradable a licor. Tiene un buen maridaje con vinos y licores.

### ALMOJÁBANAS

Dulce artesano de forma de rosquilla o buñuelo, hueco, ligero y de sabor suave.

## vinos y aguardientes



En la localidad de Las Planas de Castellote una pequeña empresa vitivinícola elabora los únicos caldos que se hacen en la Comarca del Maestrazgo. La tradición y el buen hacer han ido pasando de generación en generación, adaptándose a los nuevos cambios tecnológicos.

Para la elaboración de estos vinos se dan preferencia a las uvas de las mejores calidades de las variedades de Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon, utilizando únicamente sus propias viñas, cuidadas y trabajadas con el mayor esmero.

Se elaboran vinos jóvenes tintos, blancos y rosados. Pero también un buen crianza y el reserva, que tiene su crianza en barricas de roble entre 12 y 15 meses y envejecimiento en botella en la cava hasta, como mínimo, su tercer año desde la cosecha.

## comidas rituales



En la Comarca del Maestrazgo, la gastronomía es, también, un fenómeno social, cultural e identitario. Los diferentes alimentos y sus elaboraciones nos remiten siempre a un conjunto articulado de clasificaciones y de reglas que ordenan el tiempo y le dan sentido. Hablamos entre otras muchas cosas del riquísimo calendario ritual y gastronómico del Maestrazgo, de una gastronomía propia que constituye una vía privilegiada para reflejar las manifestaciones del pensamiento simbólico, una forma de simbolizar la realidad. Las “coquetas” o pasteles de San Antonio, la fritada de la matanza, los rollos de San Blas, las roscas de Pascua, las sopas de leche o las “nieblas” de San Cristóbal, el pan dulce de Santa Ana, los rollos de San Macario, los rollos de anís de las romerías de mayo, las panizas asadas del Pilar... son buenos ejemplos de esta gastronomía ritualizada de la Comarca del Maestrazgo. Estos son sólo algunos ejemplos, a los que hay que añadir la riquísima tradición culinaria desarrollada entorno a las rogativas penitenciales, entre las que destacan San Pedro de la Roqueta, la Virgen del Agua o la Virgen de la Carrasca.

# convocatorias gastronómicas



La Asociación de Empresarios Turísticos del Maestrazgo elige, desde hace diez años, un escenario diferente para albergar las **Jornadas Gastronómicas del Maestrazgo**, una cita anual que se ha consolidado como un importante referente culinario en el calendario de la zona, ya que se combina el buen hacer de los restaurantes con los productos de la zona y una excelente puesta en escena y presentación. La iniciativa pretende poner en valor la gastronomía del territorio e impulsarla como motor turístico, de forma que sea una excelente excusa para visitar el Maestrazgo y descubrir sus mejores sabores, sus gentes, sus paisajes, sus pueblos, sus costumbres y tradiciones.

En la décima edición han dado un giro a las Jornadas y han apostado por potenciar los recursos del territorio a través de su cocina. En este año 2008 los productos elegidos han sido las setas de la temporada otoñal y el cordero lechal de raza ojinegra. Así, durante los meses de noviembre y diciembre diferentes restaurantes van a ofrecer en su carta platos específicos de setas y de cordero, además de la carta propia de cada restaurante.



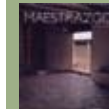
## publicaciones sobre gastronomía en el Maestrazgo

Son muy pocas las publicaciones sobre gastronomía que han aparecido en el Maestrazgo. La primera de ellas, *Gastronomía del Maestrazgo*, fue editada por la Mancomunidad Turística del



Maestrazgo y constaba de un recetario propuesto por los restaurantes integrantes de la Mancomunidad, tanto de Castellón como de Teruel.

Posteriormente en el libro *Maestrazgo. Laberinto de Silencio*, coordinado por Pedro Rújula, se dedicaba un capítulo a la gastronomía del territorio. Elaborado por el reconocido periodista y gastrónomo Darío Vidal, daba cuenta de las exquisiteces que se cocinaban, y se cocinaban, en el Maestrazgo con los recursos que proporcionaba tradicionalmente el campo, los montes y la ganadería, etc.



Algunas localidades han apostado también por recuperar su patrimonio culinario y, posteriormente han publicado los resultados. Primero fue Castellote con *De fogón en fogón por Castellote voy* editado por la Asociación Ador, y



le siguió Las Cuevas de Cañart con *A la mesa que escudamos*, publicado por la Asociación El Morrón.

Ambas publicaciones recogen recetas tradicionales de la localidad, habiendo participado en ellas todo el pueblo. Castellote añade la particularidad de que incorpora recetas actuales dando cabida a nuevos colectivos inmigrantes que se han asentado en la población.



## RECETARIO

### Primeros Platos

#### Ensalada de Bacalao

**Ingredientes:** Bacalao, tomate, pimiento verde, aros de cebolla, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.

#### Salteado de garbanzos con setas y mollejas de pato

**Ingredientes:** Garbanzos, setas (trompeta negra, senderuela, rebozuelo), cebolla, jamón, panceta, tomate natural, mollejas de pato confitadas.

### Segundos Platos

#### Manitas de cerdo rellenas de morcilla

**Ingredientes:** Manitas y morcilla.

#### Paletilla de cordero rellena de trompeta negra

**Ingredientes:** Paletilla de cordero, trompeta negra, bacon, especias, aceite, vinagre y miel.

### Postres

#### Tortas de alma

**Ingredientes:** Masa: aceite de oliva, aguardiente, azúcar y harina. Relleno: Calabaza y miel.

#### Requesón de oveja con avellanas caramelizadas y miel trufada

**Ingredientes:** leche y vinagre para hacer el requesón, avellanas, azúcar y la miel con trufa.

## restaurantes de la Comarca del Maestrazgo

### HOSTAL VENTA LIARA

Carretera Cantavieja, s/n  
Allepuz  
978 778 261

### HOSTAL MAS QUEMADO

Sollavientos. Crtra. Valdelinares  
Allepuz  
639 639 023

### HOSTAL PAQUITA

C/ Mayor, 31  
Allepuz  
978 778 198

### BAR RESTAURANTE TELECLUB

C/ Salvador Dalmau, s/n  
Bordón  
964 178 457

### HOTEL BALFAGÓN

Avda. Maestrazgo, 20  
Cantavieja  
964 185 076

### PENSIÓN JULIÁN

C/ García Valiño, 6  
Cantavieja  
964 185 005

### RESTAURANTE 4 VIENTOS

Avda. Maestrazgo, 2  
Cantavieja  
964 185 079

### RESTAURANTE BUJ

Avda. Maestrazgo, 6  
Cantavieja  
964 185 033

### MULTISERVICIO RURAL "LA VEGA"

Barrio Magdalena, s/n  
Cañada de Benatanduz  
978 773 079

### HOTEL CASTELLOTE

Paseo de la Mina, 13  
Castellote  
978 887 596

### RESTAURANTE EL BATÁN

Paseo de la Mina, 14  
Castellote  
978 887 583

### RESTAURANTE EL CANTÓN RURAL

Carretera Portell, s/n  
La Cuba  
964 180 092

### PENSIÓN CUEVAS DE CAÑART

C/ San Blas, 7  
Cuevas de Cañart  
978 887 534

### APARTHOTEL DON IÑIGO DE ARAGÓN

Plaza Mayor, 9  
Cuevas de Cañart  
978 887 486

### RESTAURANTE EL RINCÓN

C/ San Rafael, 13  
Fortanete  
978 778 125

### RESTAURANTE LA MURALLA

C/ Barrio Alto, 12  
Fortanete  
978 778 297

### HOSPEDERÍA DE LA IGLESUELA DEL CID

C/ Ondevilla, 4  
La Iglesuela del Cid  
964 443 476

### HOSTAL CASA AMADA

C/ Fuente Nueva, 10  
La Iglesuela del Cid  
964 443 373

### HOSTAL GUIMERÁ

C/ Agustín Pastor, 28  
Mirambel  
964 178 269

### HOSTAL CASA DEL CURA

Plaza Mayor, s/n  
Miravete de la Sierra  
978 778 288

### HOSTAL DE LA VILLA

C/ Mayor, 5  
Molinos  
978 849 234

### PENSIÓN VILLARLUENGO

C/ Carlos Castel, 1  
Villarluengo  
978 773 014

### PENSIÓN JOSEFINA

C/ Alta, 1  
Villarluengo  
978 773 151

### HOSTAL DE LA TRUCHA

Carretera Ejulve-Cantavieja, s/n  
Villarluengo  
978 773 008

### HOSTAL TORRE MONTESANTO

Masía Torre Montesanto, s/n  
Villarluengo  
978 773 000

### RESTAURANTE ALTO GUADALOPE

Crtra. De Cantavieja, s/n  
Villarroya de los Pinares  
978 778 035

## empresas agroalimentarias de la Comarca del Maestrazgo

### HORNOS

#### Horno Félix

C/ Baja, s/n  
Bordón  
689 124 736

#### Horno Altabás

Plaza España, 5  
Cantavieja  
964 185 083

#### Horno Figueras

Plaza España, 8  
Castellote  
978 887 636

#### Horno Virgen del Buen Suceso

C/ San Antonio, 10  
Castellote  
978 778 179

#### Horno Rubén Beltrán

C/ Mayor, 4  
La Iglesuela del Cid  
964 443 420

#### Horno M<sup>o</sup> Luisa

C/ Fernando Hue, 8  
Villarluengo  
978 773 039

#### Horno Elisa

C/ Horno, s/n  
Villarroya de los Pinares  
978 778 060

### SECADEROS

#### Secadero Alto Maestrazgo

Plaza Cristo Rey, 3  
Cantavieja  
964 185 121

#### Secadero Sierra Maestrazgo

Partida Fajás, s/n  
Castellote  
608 439 428

#### Jamones Daudén

C/ San Benón, 5  
Fortanete  
978 778 124

### Casa de los Jamones

C/ San Pablo, 1  
La Iglesuela del Cid  
964 443 357

### Jamones R. Domingo

C/ Pilar, 3  
La Iglesuela del Cid  
964 443 400

### Jamones Colás, S.L.

C/ Alta, s/n  
Villarluengo  
978 274 409

### Jamones El Rullo

Plaza Ayuntamiento, 1  
Villarluengo  
978 773 006

### Jamones Guillén

C/ Larga, 7  
Villarroya de los Pinares  
978 778 007

### QUESERÍAS

#### Queseros Artesanos de Tronchón

Crtra. Villarluengo, s/n  
Tronchón  
964 178 459

### VINOS

#### Bodegas Borraz del Maestrazgo

Casa Borraz  
Las Planas de Castellote  
978 723 084

### MIEL

#### Miel del Maestrazgo

C/ Baja, s/n  
Bordón  
964 178 453

### PATATAS RELLENAS

#### Naturmaest

C/ San Cristóbal, 3  
Cañada de Benatanduz  
978 773 226



