

PARA DISFRUTAR

Creecer a orillas del Ebro

► La Ternasca dispone de un nuevo emplazamiento en la ribera, con tres espacios diferentes

J.M.M.U.
gastro@adico.es
ZARAGOZA

La Ternasca sigue creciendo, esta vez de forma natural, ya que se ha ido a pastar a orillas del Ebro, concretamente al kiosco número 4 de la ribera, situado en el paseo Echegaray y Caballero, a apenas diez minutos caminando del centro de la ciudad. Ha mejorado las instalaciones existentes, ofertando tres espacios diferentes: una terraza tal cual, mirando al Ebro; otra cubierta, aunque abierta al exterior; y el espacio interior, refrigerado, con amplias ventanas que se acercan también al río. Todo ello decorado de forma alegre, con plantas y un escenario donde ocasionalmente se ofrecen actuaciones. Precisamente esta noche actúa Safari o Crucero, con su música variada en español, a partir de las 22.00 horas.

La oferta se centra en la comida informal, por más que también disponen de un menú aragonés por 12,90 euros. Propuestas que combinan, como es habitual en la cocina de Cristian Yáñez, productos aragoneses presentados con elaboraciones diferentes, que beben de diferentes tradiciones de todo el mundo.

Tres apartados principales conforman la carta. Ensaladas, como la de espinacas, la cubana o la prusiana, una especie de ensaladilla rusa muy lograda. Por otra parte, las raciones, en las que recupera diferentes platos de la casa madre, como las Patatas sherry trufadas y rotas con virutas de Ternasco de Aragón, las made-



► El equipo de La Ternasca, con su cocinero y propietario, Cristian Yáñez, a la izquierda.

jas del mismo o los divertidos Nachos a la brasa con boloñesa de TA y guacamole. Pues, como era de esperar, el ternasco es uno de los grandes protagonistas de la casa, también en el tercer apartado, el de bocadillos, con el de longaniza de TA, sus dos hamburguesas o el 'Jo-dó aragonés', acompañado de cebolla crispy y salsa cheddar.

Pero hay más que ternasco. Platos infantiles, tablas -siempre con pan de hogaza tostado, «untadico» de tomate-, carnes diversas y arroz, por encargo.

De momento abre desde el miércoles y, gracias a su ambiente distendido e informal, se con-

figura como una magnífica propuesta para compartir platillos y probar propuestas diferentes, como el Carpaccio de cigalitas con aliño de chilindrón, el Arroz a la brasa de ternasco y hongos o la Hamburguesa de ternasco con guirlache tibio de almendra, manzana y miel y nuevo de queso Pata mulo. O quedarse en las clásicas costillas de ternasco, la paella mixta o el bocata de bacon y queso.

La oferta de vino es diversa y suficiente, con lo que La Ternasca terraza está llamado a ser una de las opciones de este verano, gracias a su disposición de espacios, la cercana ubicación -ape-

nas pasado el puente de Hierro- y la alegría que despide, tanto en las propuestas, como en el amable servicio.

La Ternasca Terraza

Echegaray y Caballero s/n. Kiosco 4. Zaragoza. 876 711 576. marketinglaternasca@gmail.com. www.laternasca.com. Horario: miércoles y jueves de 19 a 1 hora; viernes y sábados, de 12 a 16 y de 19 a 2 horas; domingos, de 12 a 16 y de 19 a 1 hora. Admite tarjetas, salvo American Exprés. Admite reservas. Buen acceso a discapacitados. Menú Aragonés: 12,90 euros, sin bebida. Precio medio a la carta: 12 euros.

IVA INCLUIDO

JOSÉ MIGUEL
Martínez
Urtasun



¿Promoción?

Dijo Lambán que 2017 iba a ser el año de la agroalimentación en Aragón. Y subrayó Olona que habría presupuesto para difundir las virtudes de nuestros alimentos. Se ha cumplido de largo medio año y apenas sabemos del proyecto de Guissona, que va para largo, y poca promoción estamos apreciando, al menos aquí.

Así, un año más, vamos a perder la oportunidad de dar a conocer nuestros productos a lo largo del verano, cuando miles de turistas se acercan a nuestra tierra y se muestran más receptivos a la hora de descubrir nuevos sabores.

Ciertamente, resulta difícil y oneroso dar a conocer al resto del país las virtudes del Ternasco de Aragón, la borraja, los vinos, la cebolla Fuentes de Ebro, ahora en plenitud, el jamón de Teruel, la propia trufa de verano, la trucha del Cinca, etc. Aunque otras comunidades, como Castilla y León -véase *Tierra de sabor*- lo están logrando de forma eficaz, gracias a una estrategia a largo plazo.

El turismo logra que sean muchos quienes se acerquen y siguen comiendo tres veces al día. Hay quien no pasa del bocadillo -¿de longaniza, por ejemplo?- y también quienes recurren a franquicias o al consabido bistec con patatas. Pero son muchos quienes llegan dispuestos a dejarse seducir por otros sabores, a los que nunca accederían desde su lugar de origen.

Sería interesante vincular este turismo con nuestra agroalimentación de manera eficaz. Y si ya no se llega al verano, sí se podría ir trabajando para las fiestas del Pilar, la próxima temporada de nieve o la Semana Santa. Pues el turista, incluso sin buscarlo, suele caer seducido por las cocinas ajenas, siempre que sean sinceras e interesantes, cual es el caso.

Aunque, obviamente, no toda la carga de la culpa recae en la Administración. Son los propios productores quienes han de promocionarse por diferentes vías. Eventos como la fiesta de la longaniza de Graus o el festival Vino Somontano, pero también las promociones cercanas, que habrán de prolongarse en los lugares de origen del viajero. ≡

agenda

PARA EL FIN DE SEMANA

Mercados y recreaciones

Llega a Benasque, el sábado, el cuarto mercado Hecho en los Pirineos, que reunirá a una veintena de productores agroalimentarios de ambos lados de la frontera, de 17 a 22 horas, con presencia de los propios profesionales en los diferentes puestos; coincide, y no de manera casual, con el Open internacional de ajedrez y la X Muestra de cine invisible y un par de visitas guiadas gratuitas, con salidas desde Benasque y Anciles.

Sin salir de la provincia, dentro de la programación de Pirineos Sur, Días de Sur propone hasta el domingo, 30, Comidas y artesanías del mundo, de 10 a 23 horas, en el Parking de Sallent de Gállego, además del Es-



► El último mercado se celebró en Boltaña.

pacio Acción Contra el Hambre, que muestra el problema del hambre en el mundo a través de la exposición *Generación No Hunger*, con talleres, cuentos, juegos y diversas actividades para todos los públicos.

En el capítulo de recreaciones, es el turno de las VII Jornadas quevedianas, que se celebran en Cetina, donde se casó el genial escritor en 1634, con un mercado barroco, donde no falta la miel o la repostería, en la plaza de la localidad, además de un concurso de tapas y tortillas, y un taller de cocina, donde se cocinará un postre de la época del Siglo de Oro.

Quienes deban permanecer en Zaragoza puede disfrutar de las jornadas del arroz de El Foro y El Candelas, y también en Cariñena, en Bodegas Care.

Más información en la agenda de GASTRO ARAGÓN: www.igas-troaragon.com