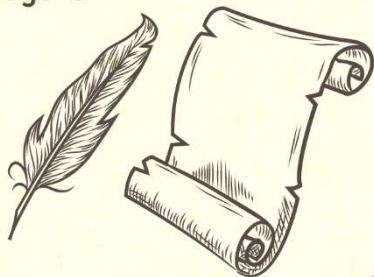




Slow Food Zaragoza

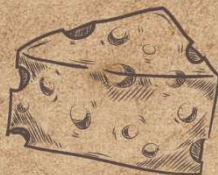
# III CONCURSO DE MICRORRELATOS JORGE HERNÁNDEZ



Experiencias gastronómicas  
en la comunidad aragonesa

Dos categorías:

- General
- Estudiantes (novedad)



Fecha límite de presentación de escritos:  
20 noviembre de 2022



  
Slow Food® Zaragoza



\*Ver bases del concurso: [www.slowfoodzaragoza.com](http://www.slowfoodzaragoza.com)

dentro de la pestaña: "ACTIVIDADES"

*III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*





**SECCIÓN DE ADULTOS**

## ÍNDICE DE MICRORRELATOS -SECCIÓN ADULTOS-

AD-001-22 *La cena secreta (Isabel García Viñao)*

AD-002-22 *Vanos y sombras (David Ariño (Gil)*

 AD-003-22 *Chusco, mediamanga, mangaentera (Laura Carrera)*

 AD-004-22 *Palabras y gastronomía (Elvira Cortés)*

AD-005-22 *MiraculumOleum (Javier Novials)*

AD-006-22 *Goya prueba el ternasco de Aragón (Nuria Luna)*

AD-007-22 *Degustación (Iker Asín)*

AD-008-22 *Manos del cine en la cocina (Soraya Torrealba)*

AD-009-22 *Las semillas del abuelo (Cristina Mallor)*

AD-010-22 *El deseo (Ignacio Cirau)*

**(AD-001-22) LA CENA SECRETA**

**E**lijo a doce, a doce sibaritas,  
para la cena secreta ideada,  
con trufa de verano una ensalada  
que a todo huésped resucita.

Aceite de Aragón, exquisita,  
patata cocida, en Chía criada,  
tomate rosa y lechuga morada  
cebolla de Fuentes, su agrado invita.

De entrante, jamón cortado a cuchillo,  
con pan de cristal es una ambrosía:  
su paladar perdura y es excelente.

De Teruel, el jamón es referente,  
su sabor, gloria para todo día,  
que, sin dudarlo, anima a los colmillos.

Y de plato fuerte, ternasco asado,  
sal, aceite, perejil, orégano  
y vino Garnacha del Somontano,  
blanco, de color dorado, afrutado.

De postre, melocotón endulzado  
de Calanda, –de renombre arcano,  
carnoso, amarillo y lozano–,

III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

en mazuelo de Cariñena triado.

Será mi banquete, soy Javier Sierra,  
celebraré a gusto mi trayectoria,  
y a los campos de Aragón exaltaré  
con productos nobles de la tierra,  
que con azafrán del Jiloca sazonaré  
y regaré con vinos que dan euforia.

En esta cena especial y secreta,  
no pinta el genial Da Vinci la cena,  
ni a inquisidores se les condena,  
más rica en aromas es la paleta.

Aragón tiene sabrosas recetas,  
*delicatessen*, delicias terrenas,  
y vinos con los que te desmelenas  
que hacen que olvides las tristes dietas.

Yo, escritor, urdo mi obra inédita  
sobre una mesa que mantel merece,  
de succulentos platos que enloquecen

porque son una ambrosía bendita.  
Acercaos mis doce sibaritas,  
que esta noche cenaremos trece.

(AD-002-22) VANOS Y SOMBRAS

**P**oder elegir la cena sin ningún tipo de restricción es una suerte que se presenta en muy raras ocasiones, y yo no iba a desaprovecharla: Pan con aceite de la villa de Bolea y vino de nuestro próximo Somontano, seguro; pero dudo entre un buen ternasco o un capón asado en su jugo... Costillar de ternasco finalmente porque tiene sabor a leña y a infancia en familia.

Aquella vecina siempre vieja y de negro le dijo a mi madre cuando todavía, temblorosa, tenía su cuerpo dilatado y contraído por el dolor de traerme al mundo: “este niño tuyo ha nacido con el doble de pecado original que el resto”. Muchas veces me asaltó ese pensamiento a la mente en momentos de duda y más incluso retumbaba en mi cabeza en aquellos de certezas. Nunca supe por qué dijo aquello y jamás me sentí especialmente atraído por ninguna de las posibles tentaciones pecaminosas, antes bien por todos los saberes, desde la astronomía a la medicina. Sin embargo, aquello parece ahora una negra premonición traída de una tragedia griega.

Me repudiaron unos y otros, y mañana abandonaré estas rejas para arder en la hoguera por hereje, mañana mi

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

sangre dejará de circular entre mis pulmones para siempre, incomprensible y descorazonador final para un hombre de ciencia y fe respectivamente.

Sienta mis verdugos la respiración de Dios tal y como me vino a mí. Quizás nuevas mentes serán capaces de entender lo que las presentes no.

Espero que el apellido de Servet sea recordado por su trabajo que no por sus errores.



0-003-22) CHUSCO, MEDIAMANGA, MANGAENTERA

**A**largué la mano para tomar otra rebanada de pan Chusco, siempre de la Tolosana, siempre pan de verdad. Sabía que era un exceso, pero el sol en la cara invitaba a darse un pequeño homenaje. Estaba en la terraza y el zumbido de la ciudad reclamaba poco nuestra atención. Juan me hablaba bajito y casi en un susurro me pidió que le pasara ese aceite rico del Moncayo, regalos con alma de amigos que nos cuidan bien.

—He quedado con Guille en el Parque Grande y luego iremos a su casa a cenar. ¿Te apetece venir? Algo sencillo me ha dicho, una tabla de jamón de Teruel, longaniza de Graus y quesos de Letux. Ya sabes, un par de vínicos de la ribera del Jiloca, sin mucho lío que tenemos viaje mañana...

—Comiendo y pensando en comer —le interrumpí con simpatía.

En ese momento volví la mirada al horizonte, a lo lejos se podía ver la silueta del Pilar y seguí recreándome con agrado en el trocito de pan. Sonreí,

todo era perfecto. La brisa, las risas, el gusto en mi paladar...

III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

De repente, el pitido de un vehículo lejano me despertó, era más de las doce del mediodía.

—Buenos días, Eva, ¿cómo te encuentras?

—¡Eh, Juan! Soñaba que estábamos en la azotea del piso de Zaragoza, era maravilloso.

—Mira lo que dice el periódico local: El grupo ibérico Amaral hizo vibrar anoche la sala *Voilà* de México, D.F. Mmm, mira, mira, Eva...


Me miró fijamente, sabía que no me interesaba lo más mínimo...

—Cariño ¿qué quieres almorzar hoy?

—Si pudiera elegir... Pan de verdad.



## (AD-004-22) PALABRAS Y GASTRONOMÍA

 Qué experiencia gastronómica tan sorprendente!, al cocinar con una curiosa mujer de nombre María. Nos pusimos un delantal con las letras del abecedario bordadas. Buscamos en sus fichas la definición de calabacín, cebolla, patata, pimiento y tomate; ingredientes que troceamos por orden alfabético para mezclarlos en una sartén de patas sobre la lumbre del hogar y, así, crear con mimo y con paciencia un guiso al que, uniendo las palabras, denominamos: “Fritada Aragonesa con Sabor al Territorio”. De segundo, buscamos palabras con doble consonante: pollo de corral. Con las hojas de borraja, elaboramos crespillos, dulces como las uvas de macabeo y otras palabras que también comienzan por “C”: cariño, crear, compartir... y sus sinónimos. No faltó un vaso de vino tinto, con aromas a frutos maduros y especiados, o de clarete con una

*III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

equilibrada mezcla de uvas tintas y blancas para brindar, según el gusto, por la cultura y la salud.

La cocina se llenó de evocadores aromas, sabores y de palabras que hilan conceptos, transmiten saberes y unen a las personas.

Desperté, relacioné y cobré sentido. Todo aludía a ella y a su Paniza natal. ¡Era María Moliner! Defensora de la educación y la cultura. Bibliotecaria y autora del Diccionario de Uso del Español con casi 80.000 entradas realizadas de forma manual, un trabajo apasionante, minucioso y complejo que le llevó a dedicar 15 años a la palabra, conciliándolo con los cuidados a su familia.

Yo la definiría como una heroína.

**(AD-005-22) MIRACULUM OLEUM**

**E**s bien conocido que los milagros suelen referirse a curaciones espontáneas de afecciones médicas graves, pero pocos advierten que son varias las fuerzas, de las comúnmente denominadas sobrenaturales, las que habitúan a converger y propiciar tales sucesos. Dicho lo cual, no debemos ignorar que ninguno goza de la total ausencia de escépticos y detractores que apunten a un origen nacido de la picaresca o el engaño.

Y, en este contexto, he aquí un afamado ejemplo acaecido en Aragón allá por el siglo XV, para que juzguen ustedes mismos.

Miguel Juan Pellicer fue un desventurado miserable que, habiendo perdido una pierna en desafortunado accidente en Valencia, se vio abocado a mendigar a las puertas del Pilar de Zaragoza, aprovechando con asiduidad, como buen devoto que era, para ungir su maltrecho muñón con el aceite de las lámparas eclesiásticas entre súplicas de misericordia.

Cansado de tal subsistencia de caridad, regresó a Calanda, su tierra natal, amaneciendo bípedo de nuevo poco tiempo después.

Muchos, y así fue recogido en un acta notarial de la época, conceden la autoría a nuestra querida Virgen del Pilar. Otros aluden a un hábil truco de ocultación en pro

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS**  
**SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

de un sustancial incremento de los beneficios limosneros. Yo les planteo una tercera opción: el aceite de las lámparas bien pudiera ser del Bajo Aragón y, como convendrán conmigo muy señores míos, ese áureo óleo de nuestra noble tierra es un milagro sin parangón.

**(AD-006-22) «GOYA PRUEBA EL TERNASCO DE  
ARAGÓN»**

**A**l despertar de la siesta me sentí desorientado; mi cama parecía mucho más cómoda, la habitación más limpia y luminosa, los muebles también eran distintos, hasta el aroma que se respiraba en la casa era diferente. En cuanto fui consciente de que aquella no era mi casa, salí por la puerta tan rápido como pude. Paseando por las calles descubrí que estaba en Fuendetodos, el pueblo en donde nací. Sin embargo, tenía la sensación de que algo no andaba bien, al cabo de unas horas descubrí la razón. Agite la cabeza varias veces, sin poder creerme lo que veían mis ojos en aquel periódico, estábamos en noviembre del año 2022. Pasaron varios días, toda la gente con la que me encontraba vestía y actuaba de forma muy extraña. Al cabo de una semana me dirigí a Zaragoza; durante el camino un joven me reconoció, me llevó a ver mis cuadros a un museo de la capital aragonesa y después fuimos a comer Ternasco de Aragón. Tras haber visitado el museo al cual habían llamado por mi nombre, estaba abrumado y hambriento. Cuando me sirvieron el ternasco quedé impresionado con la presentación del plato, tenía una pinta deliciosa. Me apresure a probarlo y se me cerraron los ojos mientras masticaba y saboreaba cada trozo. Me termine la carne y después pase a las patatas al horno, que también estaban espectaculares.

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

Javier, mi compañero de viaje, me miró divertido y me dijo que podía repetir. No me pude negar, aquello era lo mejor que había comido nunca.

(AD-007-22) DEGUSTACIÓN

**N**uestro protagonista se encontraba en la puerta del recinto. Le habían invitado para dar a conocer una receta aragonesa por sus dotes culinarias. Estaba en la Femoga, en un pequeño municipio, capital de Los Monegros.

Se disponía Daniel Yranzo, conocido por su programa aragonés, *“La Pera Limonera”* a preparar un plato totalmente navideño, perfecto para las fechas a las cuales nos acercábamos, cardos con salsa de almendras. Entro al escenario, todos los presentes se encontraban sentados esperando al chef, el cual tenía una pequeña cocina improvisada. Explicó Daniel que los cardos resisten bien el frío, y cuanto más lo sufren menor concentración de cinarina poseen, sustancia que les da su característico sabor amargo. Procedió a hervirlos para así cocinarlos y emblandecerlos, a la vez que expulsan la cinarina.

Mientras hervían, hizo la salsa, echando un diente de ajo y cebolla, dejándola pochar, para después espolvorear la harina, mezclar todo bien y añadir el agua. Por último, la leche. Una vez que todo se había juntado bien, fue momento del ingrediente estrella, la almendra.

Unió los cardos con la espectacular salsa y procedió a emplatarlo. Había traído grandes cantidades a repartir

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

para que todos los presentes pudiesen probarlo y gracias a algún que otro ayudante acabaron de repartirlos en nada.

Todos quedaron satisfechos con el resultado. Seguro que en casa de algún presente comerían cardos para celebrar la navidad ese mismo año.

**(AD-008-22) MANOS DEL CINE EN LA COCINA**

**H**oy Susana, se ha propuesto invitar a su amiga Mercedes Gaspar a un alto riesgo que es cocinar y preparar algo succulento para celebrar su reencuentro y además de ello encontrarse es su amada tierra de Aragón donde sus alimentos son lo mejor. Les quiero contar que la ha metido en este embolado a mi amiga Mercedes que es una reconocida cineasta, una prestigiosa directora del cine español o sea una grande. Pues la he invitado a que vayamos juntas a visitar al Restaurante la Rebotica que por cierto la dueña Clara, también es amiga mía pero lo que no saben es que es una gran sorpresa para las dos. Se van a conocer dos estrellas Michelin cada una en su área. Estoy realmente emocionada porque será un encuentro mundial. Les diré que Mercedes está pensando hacer una película que hable de Aragón, introducir las artes culinarias en especial las de su amiga Clara para reivindicar la parte femenina, la cocina Aragonesa y dar visibilidad a todos los productos de nuestra tierra. Prepararemos un platillo que se llama Crespillo de Borraja C’alial con helado de melocotón de CalandaDop y crema de queso artesana de Aragón. ¿Qué les parece? A mí me parece dice Mercedes que cocinare contigo, aprender un nuevo plato y más si es tuya querida amiga.

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS**  
**SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

Fueron a la cocina y comenzaron con las actividades culinarias, sus respectivas chaquetas para meter mano en la cocina. Clara comienza a compartir la receta extraordinaria que juntas van a preparar con mucho amor a ambas.

(AD-009-22) LAS SEMILLAS DEL ABUELO

**E**ra otoño, llovía y no había mucho que hacer en La Codoñera. Un otoño triste, porque el abuelo nos había dejado. Lo echaba mucho de menos, todavía me parecía verlo volviendo del huerto en su bicicleta cargada de verduras.

¡Qué recuerdos! Siempre había sido muy meticuloso, lo anotaba todo en una vieja libreta y en un pequeño almacén de casa guardaba montones de frascos, llenos de semillas y retajos de papel con nombres y fechas.

- Vamos al almacén Miguel, a rebuscar entre sus cosas.

Y allí fue, donde encontramos una foto color sepia, devolviendo a la juventud a nuestro abuelo, en compañía de un payaso con bombín y un paraguas destrozado. Con una dedicatoria:

«Deseando volver a comer las *coquetas de alma*.

Marcelino Orbés»

No mucho más tarde, se me ocurrió:

- ¡Tengo una idea! Sé dónde tiene la abuela Anselma su libro de recetas y me suena que una se llama “coquetas de alma” Cultivaremos las

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

semillas y con las calabazas haremos coquetas para su cumpleaños, ¿Qué te parece Miguel?

Aquel año fue inolvidable, ver crecer las calabazas, ¡Ocupaban medio huerto! La sorpresa fue increíble. Le contamos a la abuela toda la historia: las semillas del abuelo, el cultivo en el huerto, la odisea en la cocina... y la foto del payaso. Por fin la abuela esbozó una sonrisa. De alguna manera el abuelo volvió a estar presente. A partir de entonces decidimos recuperar todas las semillas del abuelo, y ahora comer del huerto es una experiencia gastronómica entre presentes y ausentes.

(AD-010-22) EL DESEO

**E**n 1982, un año antes de su fallecimiento en Ciudad de México, Luis Buñuel escribe, en una carta a su "sobrino", Paco Rabal, que por motivos de salud ya no sale de casa para nada, y tras lamentar el nefasto porvenir de la sociedad humana concluye: "En seguida, y para olvidar, me tomo un Martini."

Puede ser cierto, como puede no serlo, que en ese momento cayera fulminada dentro de su copa una mosca, y que produjese con su impacto el atronador sonido de un redoble de tambores.

A 9314 kilómetros de distancia, junto al desierto, en Calanda, pueblo natal del cineasta, se cultivan los melocotones: tardíos, sin estrías, de forma perfecta y olor irresistible, pero negando con su embolsado —como apartando una mano de un muslo milagroso— el beso ponedor de la mosca de la fruta. El insecto, *Ceratitis capitata*, se sumerge, inflamado en deseo, en las encantadoras formas de la copa de cóctel; el director, Luis Buñuel, paladea el árido combinado, se sonríe y sentencia: "El mejor *Dry Martini* de toda mi vida."

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**



**SECCIÓN DE ESTUDIANTES**

**ÍNDICE DE MICRORRELATOS -SECCIÓN ESTUDIANTES-**

*ES-001-22 Hambriento (Sandra López Gaspar)*

*ES-002-22 El madroño encantado (Loreto Pallás Cruchaga)*

*ES-003-22 Urano (Pilar Santaliestra Blázquez)*

*ES-004-22 La verdadera historia de San Jorge (Pilar Artal  
Navarro)*

*ES-005-22 Sabores y saberes de Aragón (Eloy Carrera Lafón)*

*ES-006-22 Crisis gastronómica en Aragón (Nuria Zapatero  
García)*

*ES-007-22 Los milagros de nuestra gastronomía (Daniel Ostáriz  
Torres)*

*ES-008-22 El gran amante ( David Hidalgo Entor)*



*ES-009-22 Junto a raíces de encinas (Lucía Bielsa Torres)*

*ES-010-22 La jotica (Violeta Varela Busto)*

(ES-001-22) HAMBRIENTO



llá en el siglo XIX apareció una inmensa figura por el horizonte, acercándose a la capital aragonesa.

Al llegar, preguntó a los habitantes si podían ofrecerle algo de comer, ya que llevaba tiempo vagando por diferentes lugares en busca de un alimento que le llenase, pues por mucho que engullía, nunca conseguía quitarse esa horrible sensación de hambruna. Estos, sin asustarse por su gigante tamaño, le ofrecieron enormes cantidades de sus mejores productos, como el mítico jamón de Teruel. Como centro, pusieron una gran ensalada acompañada de tomate de Barbastro y cebolla De Fuentes, aliñada con aceite de oliva de Belchite. Hubo platos fuertes como borraja, un exquisito risotto a la trufa negra y azafrán de Teruel, longaniza de Graus y Ternasco de Aragón, todo ello junto a un rico vino Somontano.

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

Para alargar la sobremesa, le animaron a probar trenza de Almudévar, melocotón de Calanda, Pastel Ruso, Adoquines y brindaron con una copa de cava aragonés. Pero no estaba satisfecho, pues seguía teniendo hambre. Entonces, cuando un niño le ofrecía una Fruta de Aragón, tropezó y cayó de bruces en la boca del gigante. Temieron por su vida, pero segundos después apareció intacto por la parte trasera del gigante. Sin haberse quitado la necesidad de comer, al gigante le dio, por un momento, sensación de calma. Así que, cuando unos chiquillos quisieron tirarse dentro también, aceptó. Desde entonces, se le ve por las calles de Aragón, pues es bien conocido como 'el Tragachicos'.

(ES-002-22) EL MADROÑO ENCANTADO

Cariño, ¿dónde estás? —grité con una sonrisa mientras navegaba entre habitaciones—. ¡Ya estoy en casa!

—Aquí estoy, aquí estoy, ¿qué pasa? —Mi esposa entró con el ceño fruncido—. ¿No eres ya demasiado mayorcico para estar gritando por zarríos en la tienda de Úrbez? Ya no eres un mocete como para trotar así.

Me acerqué y la abracé por la cintura mientras plantaba cientos de besos por su cara.

—No es eso, lo juro, así que ven conmigo a la cocina. Te quiero enseñar algo.

—Primero suéltame, y segundo, quítate el chambergo, ¿quieres?

Tiré el abrigo en alguna parte y la arrastré hasta el reino de los fogones. Me acerqué a la basura y, ante la estupefacta mirada de mi esposa, saqué las mustias hojas que quedaban de las borrajas haciendo un montón.

—¿Pero qué diantres estás ha...-

—Shh, mira:

*Madroño encantado  
trabaja por mí,  
haz buenos crespillos  
me fío de ti.*

Al terminar, un resplandor cubrió las pochas hojas, y en un torbellino de chispas, aparecieron unos humeantes crespillos.

—Imposible... —susurró enluzernada—. No sé qué son los *crapellos*, crespillos, o como se diga, pero tienen una pinta extraña. ¿Eso se puede comer?

—Que sí, mujer, no me seas ababol y come.

La moza cogió uno sin muchas esperanzas y se lo metió a la boca. Masticó una vez, dos veces, y sus ojos brillaron. Se deleitó con el bocado y en un suspiro devoró el resto del postre. Se tapó la boca mientras me miraba.

—Esto es un lamín. ¿Cómo lo has descubierto, Pertegaz?

—Lo que se descubre en el atelier, se queda ahí.

(ES-003-22) URANO

**A**bro los ojos y lo que encuentro es una luz cegadora encima de mí. Intento enfocar la vista para averiguar dónde estoy. Una sombra me empieza a hablar mientras yo sigo intentando descubrir qué hago aquí. Al fin mis ojos se aclaran y veo a mi mujer intentando explicarme lo ocurrido: estoy en el hospital. Lo primero que se me ocurre al despertarme es ir a casa de mis padres para comer algo que no sea líquido. No hay nada como unas borrajas de mi madre, solo de pensarlo se me hace la boca agua. Además, estoy seguro de que me ayudarán a coger fuerzas después de no haber comido casi nada en el hospital.

Estos días estoy haciendo los últimos arreglos de mi obra final, porque el viernes es el gran día y no pienso anularlo, aunque no esté en las mejores condiciones. Ya está casi listo. Lo único que me falta es el traje que luego iré a comprar con mi mujer. Me levanto al amanecer para mirar por última vez mi obra antes de ser presentada. Al llegar empiezo a reconocer rostros que hacía años que no contemplaba. Entramos y cuando estamos todos sentados un hombre aparece en el escenario y con él un gran silencio que recorre toda la sala.

-Bienvenidos a todos. Hoy ustedes van a vivir un momento histórico, tenemos entre nosotros a nuestro

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

querido, Pablo Gargallo presentando su última obra, Urano.

En ese momento una sonrisa inundó mi cara y sentí que sería la última vez. Los destellos regresaron y esperé a que volviera la sombra, pero no apareció

**(ES-004-22) LA VERDADERA HISTORIA DE SAN JORGE**

**S**an Jorge se encontraba cabalgando con su caballo por los montes de Graus como un día cualquiera, pensando formas para poder derrotar al malvado dragón. Lo había intentado de todas las maneras; usando el factor sorpresa, ayudado por más caballeros, de día, de noche... Ya no se le ocurrió nada más que hacer. Así que decidió dejar de pensar en eso y cabalgar con su caballo lo más rápido posible hasta llegar a Capella. Allí encontró a un mercader, el cual vendía unas longanizas diciendo: “Nada ni nadie se podría resistir a este manjar”. En aquel momento, al oír esas palabras, a San Jorge le vino una idea a la cabeza; “¿Y si le ponemos al dragón un cebo de longaniza de Graus y cuando esté disfrutando de aquel manjar, sorprenderlo y matarlo?”. Y así fue.

Al día siguiente Jorge visitó al mejor carnicero de Graus y pidió que la gente sacara todas sus parrillas para poder cocinar el mayor número de longanizas posibles. Una vez cocinadas las llevaron a donde solía ir el dragón todas las noches. Esa noche llegó antes, debido a que desde kilómetros de distancia se olía aquel maravilloso olor que hacía la boca agua. Cuando el dragón finalmente quedó empachado, los vecinos del lugar

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

podieron abalanzarse sobre él y San Jorge pudo matarlo. Gracias a ello, ahora San Jorge es reconocido y patrón en muchas ciudades.

**(ES-005-22) SABORES Y SABERES DE ARAGÓN**

**A**hí estaba, con sus fichas, tras su mesa de la biblioteca de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Madrid, la admiraba y le estaría siempre agradecido.

Padre, madre, ella es Doña María Moliner, la bibliotecaria de la que os he hablado tantas veces. Es aragonesa, nació en Paniza en 1900, como usted madre, y estudió en la universidad de Zaragoza.

Madre se acercó a ella y le dijo - Gracias doña María.

María me preguntó - ¿Qué ha pasado señor Castán?

- Lo he conseguido, he leído el proyecto y soy ingeniero, ¿lo puede creer?

Ella me contestó - Nunca lo dudé, usted tiene el tesón de mi tierra, Aragón, y la fuerza de sus montañas.

- José dice que usted ha empezado a escribir un diccionario, tome, dijo mi padre mientras le tendía un capazo -Espero le sirva de inspiración.

III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES

Nunca olvidaría la historia de esa mujer, cómo me fue desgranando episodios de su vida, cómo había pasado del todo a la nada y cómo seguía adelante. Me lo fue desvelando en esos momentos donde me vio hundido y a punto de abandonar.



María sacó los paquetes del capazo, en cada uno un papel, *chiretas* de Casa Baso de Grist, *sequillos* de Casa Riu de Saúnc, *tortetas* de Casa Cornell de Sarllé y *longaniza* de Casa Bringasortde Benás y en este leyó:

*Doña María, cómase pronto los sequillos, antes de que se sequen, sienta Aragón con estos sabores de la Ribagorza, y use alguno de ellos en esos ejemplos que usted utiliza para explicar el uso de las palabras, nuestras palabras.*

*Don José Castán.*

**(ES-006-22) CRISIS GASTRONÓMICA EN ARAGÓN**

**E**ra un Julio de 1942, Graus. Joaquín Costa se dirigía a tomarse su almuerzo preferido, que pedía diariamente. Este era un pincho de tortilla de patata con jamón. Estaba muy hambriento ya que llevaba trabajando desde el amanecer.

Cuando entró al bar le cambió la cara ya que no había tortilla en la barra. Le preguntó al camarero.

- Antonio, dime que tienes tortilla.

Este le respondió

- No Joaquín, desgraciadamente no, nos han dicho que no quedan patatas en todo Aragón.

Entonces Joaquín recordó una conversación que tuvo con un abuelo del norte de Aragón. Cree recordar que el anciano le menciono un lugar en el que todos los años salían patatas.

Ese lugar era Chía, así que decidió emprender viaje hacia Chía a buscar patatas para todos.

Iba con un gran carro tirado por cuatro portentosos y hermosos caballos.

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS**  
**SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

Cuando llegó al pueblo le recibieron dos lugareños que regresaban a casa de trabajar, le vieron hambriento y derrotado por el cansancio y le dieron cena y cama en su casa.

- De cena tenemos recado, es un potaje típico del valle, su principal ingrediente es la patata de Chía – decía uno de los hermanos.
- ¡Seguro está exquisito! Por cierto, hablando de la patata de Chía. He venido a buscar patatas
- ¿Cuántas necesitas? – preguntó el hermano menor
- Si pudiera ser un par de centenas

Estos enseguida fueron a llenarle 7 sacos de patatas para que él se llevara al amanecer.

Joaquín llegó a Graus para repartirlas y poder almorzar su pincho de tortilla.

**(ES-007-22) LOS MILAGROS DE NUESTRA  
GASTRONOMÍA**

**C**orría el año 40 después de Cristo cuando la Virgen María cansada de la vida eterna y falta de la comida de los cielos, decidió bajar a la tierra de Aragón para probar la verdadera comida.

Apareció en muchas localidades aragonesas. Una de ellas fue Graus, dónde en lo alto de una peña se encontró con lo que los lugareños llamaban longaniza. Bajando hacia una tierra más llana, se encontró con un chiquet que vendía al pie de un camino “el tomate rosa de Barbastro”. La virgen no dudó en comprarle un par para probarlos.

La Virgen seguía con hambre y como buena laminera que era, decidió bajar hasta la Hoya de Huesca dónde se encontró con las castañas de mazapán. Por la zona también encontró un pequeño pueblo en el que descubrió un delicioso hojaldre trenzado con frutos secos y pasas.

Pasando por Zaragoza el cierzo soplaba con fuerza así que se dirigió a Teruel, donde cansada del viaje paró a probar “El famoso Melocotón de Calanda” y el irresistible “Jamón de Teruel”

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

No podía irse de esta tierra sin visitar la capital aragonesa de Zaragoza. Fue allí donde más tiempo permaneció ya que probó el “ternasco con pataticas”, el “pollo al chilindrón”, “el cardo”, y “las borrajas”. Todo eso acompañado con un vino “Denominación de Origen Calatayud” Y un “Campo de Borja”

Fue aquel 2 de enero dónde a orillas del Ebro apareció por primera vez creando siglos y siglos de tradición aragonesa y nueva gastronomía en su honor.

**(ES-008-22) EL GRAN AMANTE**

**E**sta es la historia de cómo llevé una gran empresa de vinos de Calatayud y a la vez pintaba cuadros firmando con mi nombre Francisco de Goya.

Mi familia era muy humilde y bebía un vino hecho por unos amigos de mis padres, nunca me dejaban probarlo hasta que de pequeño lo probé a escondidas y me gustó tanto que iba bebiendo cada día un trago hasta que ya de mayor se volvió una costumbre y por lo tanto, cada día a la hora de comer, merendar y cenar me bebía dos dedos de vino.

Hasta que llego un año en el que por cuestiones climatológicas no se obtuvo más vino de garnacha tinta proveniente de Calatayud (donde vivían los amigos de mis padres), al paso del tiempo no notábamos nada, pero cuando los vinos que se habían acabado ya no podíamos beber más, ya que no había cultivo. Esto me quitó el buen humor que me había creado la costumbre de beber y me cabree con todo que había a mi alrededor hasta deje mi profesión un tiempo, pero al tiempo, allá por 1780, se me ocurrió la idea de crear un viñedo y seguir haciendo estos vinos. Pero necesitaba una serie de invernaderos para que crecieran los

*III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES*

viñedos sin helarse al ser pequeños. Como pintando para los reyes gané bastante dinero pude hacer esto realidad.

Hice los invernaderos y luego los trasplantaba a una finca al lado de la de los amigos de mis padres donde mi familia tubo plantado trigo muchos años atrás, al probar el primer vino me supo igual que el de hace años, esto me llenó de vitalidad y decidí centrarme del todo en mi empresa y patrocinarla por lo famoso que era, así pude hacerme más conocido, creé un legado con buen oficio para mis hijos y tener mis vinos en mi casa para tomar a las horas que lo tomaba antiguamente.

**PORQUE LAS BUENAS COSTUMBRES NO HAY QUE DEJARLAS DE LADO**



(ES-009-22) JUNTO A RAÍCES DE ENCINAS

**M**e llamo Joaquín, Joaquín Costa y hoy en día cada vez soy más conocido por mis revolucionarias ideas. Hace unas jornadas el alcalde de Estadilla, don Mariano Blanco, me pidió que fuese a dar un mitin a la villa y fui a visitarlos.

- ¿Qué ideas políticas tenéis? - les pregunté.
- Nosotros somos republicanos.
- ¡Mentira! Porque en España no hay más que un republicano y medio. El republicano soy yo, y Lerroux que es solo medio republicano.

Luego me arrepentí de lo que dije, así que le dije a don Mariano que iría a dar un mitin. Él me respondió orgulloso que fuera, pero que lo daría en una pocilga.

Un día antes del mitin, ya en Casa Heredia, me agasajaron con una cena abundante. Hubo algo que llamó la atención de mi paladar y que no había probado antes: la trufa. ¿A qué se asemejaba su sabor? Esos huevos trufados eran deliciosos. Me provocaba una sensación tan intensa que ninguna otra comida me había dado. Así que empecé a preguntarles cómo obtenían este hongo, sus características, dónde se criaba mejor,... Y les dije con certeza: “Cuidad bien este alimento y mantenedlo como un tesoro porque en un futuro,

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

cuando todos lo descubran, será el diamante de las cocinas”.

Hoy, después de haber dado un discurso privado junto a tocinos y cochinillos, sigo pensando en ese alimento que sé que tendrá un gran impacto en la gastronomía y sobre todo en el Alto Aragón. Ya sé que nombre ponerle: La Trufa de Graus.

(ES-010-22) LA JOTICA

Como se sabe Nacho del Río es un famoso cantador aragonés de Jota. Comenzó de pequeño y su maestro fue Jesús Gracia. Lo que no se sabe fue el motivo por el cual quiso aprender a cantar. Pero es una historia que merece la pena contar.

A Nacho le gustaban mucho los caramelos. Pese a que su madre le decía que le iban a salir caries era muy cabezota y se los comía.

Su madre para darle un escarmiento un día le dio a probar un caramelo del Pilar, muy típico de Zaragoza. Es gigante y está envuelto en un papel que en su interior lleva escrita una jota. Probar uno de estos caramelos es de valientes pues se te pegan a la boca y parece que nunca se acaban.

La madre le llevó a cortarse el pelo y le regaló una bolsa. Nacho se aburría así que cogió uno.

Comenzó a chupar y empezó a notar que se le pegaba a la boca. Como estaba en la peluquería, aunque tenía ganas de dejarlo no lo hizo. Así que aterrado porque pensaba que no se lo podría acabar, empezó a abrir el papel que había arrugado del caramelo.

Y sorprendido comprobó que había algo escrito, comenzó a leerlo alucinando de que hubiese una jota escrita en él.

**III CONCURSO DE MICRORRELATOS  
SLOW FOOD ZARAGOZA ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES**

Y pensó que cantándola tendría la excusa perfecta para tirar el caramelo. Se lo sacó de la boca y comenzó a cantar una jota que decía así:

*Virgencica del Pilar,  
el Aneto es tu peana,  
es la más linda del mundo,  
y es la más alta de España.*

Su madre se quedó asombrada pues cantaba muy bien, pero muy requetebién.  
Y así a partir de entonces lo apuntaron a clases de jota y se hizo famoso.