

Por José Luis  
Solanilla Pardina**TAPAS EN EL SOMONTANO**

Desde el pasado jueves y hasta mañana, domingo, se desarrolla la VIII edición del Concurso de Tapas de Somontano de Barbastro, que este año cuenta con un récord de participantes, con 16 establecimientos de Barbastro y de El Grado. Las tapas se sirven a 2,50 euros con caña, vino, agua o refresco. El jurado seleccionará varios premios a la mejor tapa, a la mejor de vanguardia, la mejor tradicional y otros premios según su composición. Los clientes votan la mejor tapa popular y entran en un sorteo.

**'ALGO SE CUECE EN ZARAGOZA', DE ALMOZARA**

En La Gastroteca de Zaragoza (calle de Colón, 7) se inaugura el próximo lunes, a las 20.00, la exposición 'Algo se cuece en ZGZ y otras movidas', que se compone de casi una treintena de fotografías realizadas por el equipo de Almozara Fotografía, algunas de ellas publicadas en estas páginas. Esta se titula 'La chispa de la vida'. La de la portada de hoy, de Daniel Yranzo, también está en la muestra.

**LOS INICIOS DE LA COCINA**

Esta obra, basada a la vez en una investigación arqueológica y en la demostración práctica de los modos conocidos o probables de alimentación neolítica, muestra que en el

Neolítico, sí hubo una «cocina», incipiente, propia de una cultura prehistórica, pero variada, compleja y elaborada. 'La cocina neolítica'. Anne Flouest y Jean-Paul Romac. Ediciones TREA. 296 páginas. 25 €.

**ESCAPADAS****Estercuel**

**H**oy se inicia en el Monasterio del Olivar de Estercuel el IV Ciclo Música y Patrimonio, con la actuación del Quixote Quartet. Se trata de un cuarteto de cuerda, miembro de juventudes musicales de España, formado por dos violines, viola y violonchelo.

Antes del concierto, se presentará en el monasterio el número 5 de los cuadernos comarcanos, editado por el Celan, y financiado por la comarca y el IES Pablo Serrano. Está dedicado a este monasterio, una de las joyas del patrimonio histórico-artístico de la comarca. El citado concierto será el cierre de un día repleto de actividades en el recinto monacal que incluirá visitas guiadas, una charla a cargo del mercedario Joaquín Millán, la proyección de un documental sobre el monumento y la presentación del cuaderno.

El ciclo se desarrollará durante los meses de abril y mayo en distintos lugares emblemáticos de la Comarca Andorra-Sierra de Arcos con el objetivo de poner en valor el rico y a la vez desconocido patrimonio de esta comarca a través de la música, que será el atractivo añadido para que tanto vecinos de la zona como de otros lugares se acerquen a conocer y disfrutar de los espacios donde se acogen los conciertos.

Otras actuaciones tendrán lugar en la ermita del Pilar en Andorra, en el Centro de Arte Contemporáneo de Crivillén y en la ermita de la Virgen del Cantal en Ollite, donde se cerrará el ciclo el próximo 15 de mayo, festividad de San Isidro.

El Monasterio de Santa María del Olivar se localiza a cuatro kilómetros de Estercuel, siguiendo el valle del río. Rodeado de pinares, es un oasis de paz ideal para pasar unos días de descanso, reti-

ro o estudio. En este ambiente de recogimiento, Tirso de Molina, dramaturgo del siglo XVII, alumbró durante su estancia alguna de sus obras.

**MÚSICA, VIANDAS Y PATRIMONIO**

Vista exterior del Monasterio de Santa María del Olivar, en Estercuel. HERALDO

En este ambiente de recogimiento, Tirso de Molina, dramaturgo del siglo XVII, alumbró durante su estancia alguna de sus obras.

La cocina local y comarcal tiene en las carnes, sobre todo de cerdo, y en la caza, dos de sus

principales exponentes. En este y otros pueblos de la comarca hay mucha tradición a la hora de elaborar conservas de carne. Los guisos y asados de cordero tienen igualmente mucho predicamento y son muy solicitados en los comedores de la zona.

Por otro lado, no hay que olvidar dos de los productos que son estandarte de toda la provincia de Teruel y que también tienen representatividad en toda la comarca, como son el aceite de oliva virgen extra y el jamón y otros embutidos del cerdo.

**DÓNDE  
COMER**

PARA  
PUBLICIDAD EN  
ESTA SECCIÓN:  
conmuchogusto@  
methagestion.es



**Restaurante Cenador Macanaz.** Celebración de eventos y cenas de empresas. Vistas inmejorables en la orilla del Ebro, con el Pilar enfrente. Cocina de temporada. Amplia carta de bocadillos y ensaladas en su terraza inferior. C/ Arboleda Macanaz, s/n. Teléfono 976 950 702.

**Bar Restaurante A Mesa Puesta.** Soluciones culinarias, tapas elaboradas, raciones, menú diario y carta de sugerencias, comidas de empresas, celebraciones. C/ Fray Julián Garcés, 50 (Torrero). Reservas: 976 388 056.

**Café Dublin Irish Pub.** Cervezas de importación-Wiskeys Irlandeses. Carta de ensaladas y bocadillos. Live Music. Martes 20.00 horas y sábados a las 17.00 horas 'Tertulias de inglés'. C/ Porcell, 12 (semiesquina San Miguel). 976 218 058.

**La Parrilla de Albarracín.** Cocina aragonesa actual. Plaza del Carmen (esquina C/ Cádiz. Teléfono 976 158 100.

**Restaurante La Leñera.** Marisquería-Brasería-Comida Casera. Menús diarios de Lunes a Viernes 10 €, fines de semana cena amenizada por mariachis. Nuevas especialidades: Calderetas de Langosta a la Gallega, Calderetas con Bogavante y Bacalao o Calderetas de Cigalas con Sepia y Langostinos más un entrante, postre y bebida. 25 €/persona. (mínimo 2 personas). Ensalada y Chuletón. 30 €. Ensalada y Kilo de Costillas de ternasco. 30€. Pida todo tipo de brasa. Banquetes, Comidas-Cenas para grupos. Avd. San Juan de Mozarrifar, 140 -San Juan de Mozarrifar- Teléfono: 976 45 92 73.

**Restaurante Thai Garden.** Cocina internacional. Menú diario 11,95 €. Especialidad en cocina Tailandesa, Índia y Libanesa, fusionada con los sabores tradicionales españoles. C/ Marcelino Isábal, 3 (Caracol). Reservas: 607 337 636.

**Bar Cervino.** Promoción vino Viña Ardanza. C/ Ainzón, 18. Teléfono 976 434 777.

**Bar Terraza Juan II.** Gran Scala premio mejor tapa 2009. 'Tojuntó' Primer premio concurso bocadillo de ternasco. 'Erizo de Merluza' Primer premio tapa mediterránea. Premio al mejor mostrador de tapas, Zaragoza 2008. C/ Juan II de Aragón, 5. Reservas: 976 566 282.

**Bar Erzo.** En un vistoso, provocativo y alegre mostrador, combinan salsa y sabor. Calle Santa Catalina, s/n. Teléfono 976 214 870.

**Restaurante Café del Sur.** De lunes a viernes a partir de las 19:00 h., 3 tapas más bebida 5. Menú del día 11,50 y menú especial 24,50. Sagasta, 37. Tlf. 976 255 333.

**Ateneas 2000.** Cocina aragonesa, alubias de la abuela, huevo roto con callos, ternasco de Aragón, menú del día 10 €. C/ Parque, 12 (Torrero). Reservas:976275685.

**Antiguo Bar La Jota.** Picoterapia, vinoterapia... y demás 'curas' especiales. Avenida Cataluña, 40. Teléfono 976 473 852.