TERUEL

MATARRAÑA, LA COMARCA QUE SE COME

Entre pueblos medievales, olivares, viñedos, bosques y ríos, esta comarca turolense ha construido una identidad gastronómica propia. La belleza de su territorio convive con una propuesta turística que invita a descubrirla a bocados desde sus restaurantes gastronómicos hasta sus experiencias inmersivas.

Texto de Lucía Díaz Madurga

Conocida como la Toscana aragonesa, la comarca del Matarraña se ha posicionado como uno de los destinos turísticos, naturales y gastronómicos más interesantes (y más desconocidos) del interior de la península. Situado en un valle interior cerrado por montañas y a muy pocos kilómetros del Mediterráneo, su historia medieval, desde su condición de zona de frontera y nexo entre los reinos de Aragón, Valencia y el Principado de Cataluña, ha marcado gran parte de la identidad de los pueblos de esta región turolense convirtiéndolos en uno de los principales atractivos para su visita. Sin embargo, más allá del rico patrimonio cultural e histórico que ha permitido declararlos Bien de Interés Cultural (BIC) o que les incluyan en el listado de los Pueblos Más Bonitos de España, el Matarraña se ha convertido en un laboratorio de proyectos gastronómicos, de hospitalidad y culturales que está demostrando que la España rural puede ser atractiva sin dejar de ser auténtica. Hoteles de lujo, restaurantes de cocina de proximidad, pequeñas bodegas, productores de aceite ecológico y proyectos de arquitectura contemporánea conviven con restaurantes centenarios, estrellas Michelin, masías y recetas transmitidas de generación en generación.

▸▸

Centro histórico medieval de Calaceite.

LA ALQUERÍA

En la planta baja de una casa rehabilitada del siglo XVII, en la plaza Mayor de Ráfales, aparece un hotel gastronómico donde sentarse a su mesa es todo un placer. Clara Lapuente, su chef, trabaja su propuesta basándose en la gastronomía tradicional aragonesa elaborada con productos de la zona y mucha creatividad. Para disfrutarlo existen dos opciones: a la carta —donde no pueden faltar los raviolis de huevo trufado sobre fondo de *foie-gras* y escamas de cecina de Villarluengo o el timbal de ternasco con dátiles, cuscús y aceite de pistachos— o su menú degustación sorpresa.

Más información:
Pl. Mayor, 9, 44589 Ráfales, Teruel
978 85 64 05
lalqueria.net

TERUEL

Una de las imágenes más reconocibles del Matarraña es Valderrobres, un pueblo que parece haber sido construido alrededor de su castillo-palacio, que se ha convertido en la puerta de entrada para descubrir la comarca. Sus casas señoriales, sus pequeñas plazas y fachadas de sillería, además de la iglesia de Santa María la Mayor, son visita obligada. Pero Valderrobres es también un buen lugar para comenzar a entender la despensa de la zona: el aceite de oliva, el cerdo, las almendras, los quesos y los vinos, productos que forman parte de una gastronomía que tiene mucho de rural y mediterránea. Para conocerla de primera mano hay un nombre imprescindible, **Oak,** el proyecto gastronómico de Kike Micolau que busca dar a conocer la cocina local trabajada desde la vanguardia.

Más al norte y rodeado por olivos se encuentra Calaceite, un pueblo cuyo nombre no tiene nada que ver con el oro líquido que hace grande a este territorio, sino, más bien, con la familia noble musulmana (los Zayd) que se estableció en la zona creando una fortificación a la que dio el nombre de Qal'at Zayd, que significa "el castillo de Zayd". Aquí vale la pena sentarse a la mesa de **Fonda Alcalá,** un restaurante centenario dirigido hoy por su cuarta generación, donde la cocina tradicional y las recetas de sus abuelos se reinterpretan desde una visión actual. Pero si lo que se busca es profundizar en el terreno del aceite, la visita se encuentra en Cretas, más concretamente en **Finca Diezdedos.** Este proyecto dedicado al aceite de oliva virgen extra ecológico acoge 46 hectáreas en donde trabajan cinco variedades de aceitunas: arbequina, empeltre, arróniz, frantoio y corbella, cuya particularidad es que cada una de ellas se trabaja como un aceite con personalidad propia, buscando incluso su correspondencia gastronómica. Es una manera de entender el aceite casi como se entiende el vino: conocer la variedad, el *terroir,* el paisaje y el momento de cosecha para descubrir cómo cambia el producto y cómo puede utilizarse en la cocina.

En el mismo entorno, en medio de 200 hectáreas de naturaleza, junto a los puertos de Tortosa-Beceite, el proyecto cultural **Solo Houses** ha convertido el paisaje del Matarraña en un escenario de arquitectura contemporánea. Fue en 2010 cuando los galeristas Eva Albarrán y Christian Bourdais decidieron invitar a diferentes arquitectos contempo-

▸▸

FINCA DIEZDEDOS

A pocos kilómetros de Cretas, aparece un proyecto dedicado a la elaboración de aceite de oliva virgen ecológico *premium.* Bajo el nombre Finca Diezdedos, su olivar reúne cinco variedades diferentes de aceitunas cultivadas en el mismo *terroir* y trabajadas bajo una metodología que combina sostenibilidad, tecnología y gastronomía. Su particularidad se encuentra en haber diseñado cinco aceites concebidos para acompañar distintos alimentos y perfiles gastronómicos galardonados, entre otros, con las medallas de oro y plata en el concurso Prix Épicures de París 2018 y tres Gold Awards en la Dubai International Olive Oil Competition 2021.

Más información:
Ctra. TE-V-3303, Cretas, Teruel
932 15 44 13
diezdedos.eu

BODEGA MAS DE LLUCIA

A los pies del río Tastavins, la bodega Mas de Llucia recupera la tradición vitivinícola de esta zona que durante décadas ha estado ligada al cultivo de la vid. Integrada en el complejo del hotel Torre del Marqués, con seis hectáreas de viñedo ecológico donde conviven variedades como garnacha blanca, macabeo, cariñena, garnacha tinta, bobal y alicante bouschet, la finca funciona de manera independiente, realizando inmersiones enológicas con visitas a los viñedos y a la sala de elaboración, catas comentadas...

Más información:
Hotel Torre del Marqués, carretera Fuentespalda a Ráfales, km 2,2, 44652 Monroyo, Teruel / 618 66 17 00
masdellucia.com

FONDA ALCALÁ

Fonda Alcalá ha sido refugio de viajeros y amantes de la buena mesa desde 1922. En sus más de 100 años de historia, y con cuatro generaciones de restauradores a sus espaldas, este local de Calaceite trabaja las recetas de sus abuelos desde la visión actual de la gastronomía. Hoy son Ignacio y Miguel Alcalá —bisnietos de sus fundadores— quienes lo dirigen; el primero, en sus fogones, y el segundo, en la sala, creando un espacio que apuesta por los sabores turolenses de la comarca del Matarraña.

Más información:
Av. Cataluña, 57, 44610 Calaceite, Teruel
978 85 10 28
fondaalcala.com

TERUEL

ráneos a diseñar viviendas con absoluta libertad creativa en medio de este paraje natural; así surgieron las dos primeras bajo las firmas de Pezo von Ellrichshausen y Office KGDVS, dos alojamientos integrados en el paisaje que pueden alquilarse para vivir una experiencia arquitectónica única. Además de las casas, en la misma área está integrada la bodega ecológica **Venta d'Aubert,** fundada en los años 80, que a día de hoy funciona como una plataforma para que los viticultores invitados plasmen en cada botella su propia interpretación del paisaje monumental. El proyecto se completa con Solo Sculpture Trail, un recorrido de tres kilómetros entre viñedos, campos de olivos y bosques en el que disfrutar de una exposición de esculturas al aire libre con obras de reconocidos artistas a nivel mundial.

El lujo de dormir en la naturaleza

Para convertir todo esto en escapada existen proyectos como el hotel **Torre del Marqués,** un alojamiento cinco estrellas que ha recuperado una antigua finca del siglo XVIII para convertirla en hotel de lujo galardonado con tres Llaves Michelin. Su filosofía vinculada a la sostenibilidad y al territorio permite a los huéspedes conocer la Matarraña de primera mano a través de diferentes actividades inmersivas realizadas en las 200 hectáreas que ocupa su finca, como recorridos a caballo por el bosque, rutas por los viñedos de su bodega Mas de Llucia, paseos por senderos naturales, búsqueda de trufa negra o catas de vino y aceite. La experiencia se completa en su restaurante, la **Atalaya del Tastavins,** un espacio gastronómico con vistas al valle que le da nombre, que invita a los asistentes a comerse la comarca de Matarraña a través de una carta que mezcla el respeto por la tradición local y los productos de la zona provenientes de proveedores locales con recetas vanguardistas e innovadoras. El pan procede de su obrador en Fuentespalda; el jamón, de la Denominación de Origen Protegida Teruel; el aceite, de Diezdedos; los pescados, de L'Ametlla de Mar; las verduras y hortalizas, de su propio huerto ecológico, y el vino, de su bodega. Es por eso por lo que sus propuestas de menús evolucionan con las estaciones y buscan que el paisaje que rodea el hotel también tenga una traducción gastronómica. De esta forma, la experiencia termina por redondearse cuando se comprende que en Matarraña la cocina se complementa con el paisaje. Y viceversa.

LA ATALAYA DEL TASTAVINS

Ubicado en la finca Torre del Marqués —un hotel que se encuentra en una masía restaurada del siglo XVIII galardonado con tres Llaves Michelin—, aparece el restaurante La Atalaya del Tastavins. Además de su cocina, de proximidad, temporada y sostenible, y su bodega, que cuenta con más de 65 referencias procedentes de bodegas familiares de la zona —además de sus propios vinos—, otro de sus puntos fuertes son las vistas con las que cuenta al valle del Tastavins.

Más información:
Hotel Torre del Marqués, carretera Fuentespalda a Ráfales, km 2,2, 44652 Monroyo, Teruel
978 91 05 05
restaurantelaatalayadeltastavins.com

EL VISCO

En plena naturaleza, entre montañas, olivares y huertos ecológicos, una histórica masía convertida en el hotel La Torre del Visco guarda en su interior el restaurante El Visco, con una estrella Michelin. Su gastronomía está marcada por las estaciones, lo que ofrece cada día su huerto ecológico y los pequeños productores locales de los alrededores, además del pescado fresco que viene del Mediterráneo. Es por eso por lo que cada día el menú degustación cambia.

Más información:
Carretera A-1414, km 19,
44580 Fuentespalda, Teruel
978 76 90 15
torredelvisco.com/restaurant

©Sergio Padura.