

1



FUERA DE FOCO

1. Flor García, artífice del restaurante junto a Franchesko Vera, se ocupa de la sala y la bodega.
2. Franchesko Vera está al frente de los fogones.
3. Cacahuètes frescos en curry rojo de jamón y pastrami ibérico.
4. Tarta de queso con helado de melocotón de Calanda sobre tierra de pan de vino.

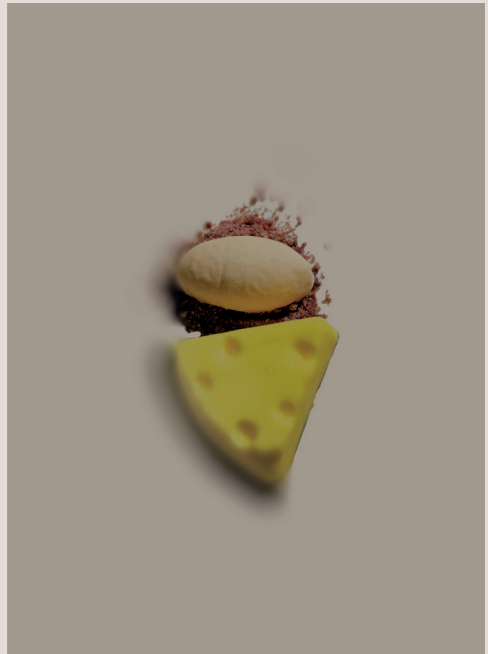
2



3



4



De Aragón al mundo

Se habla sin descanso de la cocina de Madrid y su pila incombustible, de la Nueva Cocina Manchega, de los maestros andaluces que seducen en septentrión y de la fecundidad de los archipiélagos patrios en lo culinario. Pero poco se habla de Aragón y su gastronomía. Su galaxia de estrellas no es tan poblada como la de otras comunidades, pero ni su talento, ni su despensa, ni su potencial son desdeñables. Por el contrario, hay una generación de nuevos chefs y restauradores que trabaja muy duro para atraer la atención del público y de la crítica, demasiado centrada –entonces el mea culpa– en lo que pasa en las grandes urbes. Dos de ellos son Franchesko Vera y Flor García, pareja sentimental y empresarial que, desde 2015, ha creado un pequeño rincón en pleno Zaragoza que puede presumir de una interesantísima cocina creativa. Gamberro –1 Sol Repsol y destacado en la Guía Michelin– es una dirección



Bolonia, 26
Zaragoza
restaurantegamberro.es

que hay que tener en cuenta. Y que, esperemos, dará que hablar más allá de la capital mañana. Ya hace tiempo que lo merecen.

Elegancia y mucha caña

En este pequeño y céntrico espacio zaragozano, con aforo para 20 comensales, se articula en torno al producto, la técnica y el concepto. Como explica Franchesko, son amigos de romper las reglas para llegar a nuevos lugares, pero siempre respetando la esencia de la materia prima. Hay elegancia y caña a partes iguales. También querencia por lo aragonés, pero mucho orgullo por lo patrio, que inspira la despensa y el recetario. Su lema, siempre insisten, es ‘de Aragón al mundo’. Y todo esto se percibe en su único menú, con 17 pases y previa reserva, que cuesta 70 €. Es una experiencia de 2,5 horas llena de sorpresa, con una peculiaridad que nació impuesta por la COVID-19 y que se ha convertido en garante de conciliación y de ritmo perfecto entre sala y cocina: el servicio empieza cuando están todos los comensales, a la vez, así que se ruega puntualidad. Entre los platos, siempre algún clásico imperdible de la casa, como la oliva de mejillones en escabeche, un trampantojo en forma de aceituna que se sirve en la palma de la mano del comensal; la pizza de aire, un panipuri suflado de aires italianos; el Guardia Civil 2.0, versión propia del popular bocadillo maño, o los sesos en

tempura, que se inspiran en los sesitos rebozados tan típicos de la tierra, pero que se hacen con maíz nixtamalizado y se sirven con alioli de perejil. También muchas creaciones efímeras –aquí se respeta la temporada– como la calabaza con praliné salado de sus pipas, doengang y crema de setas; el takoyaki de pichón, donde el ave, guisada con cariño, sustituye al pulpo, o su baturrísima cheesecake a base de quesos de Radique-ro –Adahuesca, Huesca– con un helado de melocotón de Calanda sobre tierra de pan de vino.

Bodega inquieta

La bodega, territorio de Flor y su mano derecha, Julio, alberga etiquetas de todo el mundo y de España, y en ella tienen cabida proyectos asentados y muchas opciones para los amantes de la explicación enológica y de proyectos más independientes. Tiene un buen surtido por copas, detalle de agradecer, y sacan pecho de Somontano, Cariñena y Borja. De la misma manera, hay referencias de otros territorios menos conocidos, como Ribera del Jiloca o Valdejalón. Destaca la oferta de espumosos de Champagne y la variedad de tintos y blancos, con vinos del Nuevo Mundo y de otros puntos menos conocidos, como el Valle de la Becá, en Líbano. El matrimonio de Franchesko y Flor –tanto monta, monta tanto– ha luchado contra viento y marea para lanzar este proyecto que cuenta con una excelente acogida y cuyo espacio recoge su personalidad. De aires muy urbanos, en la decoración no faltan grafitis, tablas de skate y hasta una curiosa nube de leds –que costó al matrimonio muchas horas de trabajo– y una buena cantidad de patitos de toda clase y condición. Así que ténganlo claro: Zaragoza es más que ternasco, cardos y El Tubo. ●

Producto, técnica y concepto en un sorprendente espacio de la capital aragonesa regentado por una pareja que rezuma talento innato. Texto—Andrés Sánchez Magro