

# Gastronomía en Caspe



Ayuntamiento  
de Caspe

## PRODUCTOS Y ALGUNAS RECETAS

La gastronomía autóctona caspolina tiene mucho de dieta mediterránea. Y decimos esto porque los productos de temporada y profundamente vinculados al terruño son la base de la misma. Por una parte tenemos los productos de origen animal: hay incluso algunas empresas de tipo artesanal que producen sus propios quesos y productos lácteos. Y lo mismo pasa con la miel, sobre todo con la miel de romero.

También dicen que tiene mucha calidad el cordero que se cría por estos pagos. Aún hay pastores que ejercen su labor por los montes caspolinos. Lógicamente esos corderos tienen una hechura particular que los diferencia sobremedida de cualquier otro.

Por otro lado están los productos de origen vegetal: olivas de la variedad Caspe, exclusiva del Bajo Aragón y muy adecuadas para preparar encurtidos. La variedad empeltre que da un aceite inmejorable, medalla de oro en numerosos concursos, o la arberquina, muy productiva y peculiar son algunos ejemplos.

Hay quienes han llegado a elaborar bombones de oliva y chocolate: exquisitos, y helados de aceite de oliva. Se pueden adquirir y degustar. También cualquier tipo de hortalizas, pues prácticamente todas se aclimatan por estos pagos: berenjenas, pimientos, pepinos, calabazas, frutas como el melón, la sandía, el melocotón, la nectarina, la platerina, el paraguayo, las ciruelas o las inconmensurables cerezas. La variedad de estas últimas especies es enorme y va "in crescendo". Muchos restaurantes locales parten de ellas para sus interpretaciones en clave de alta gastronomía.

Otro producto típico es el tomate seco. Una vez sazonado en la planta se recolecta y se deshidrata con sal y calor, como si fuera una suerte de jamón vegetal. Bien desalado a posteriori, rehidratado y frito es un deleite para el paladar. En cuanto a postres y recetas laminadas hay muchas. La torta de balsa, con azúcar, huevo y almendra; la almojábana, dulce hueco y sutil de origen musulmán y medieval, y una variedad mucho más amplia que no cabe en estas líneas.

Ayuntamiento  
de Caspe



Aceituna Variedad Caspe



Aceituna Variedad Aragón "Empletre"



Aceituna Variedad Aragón "Empletre" "Muerta"



Tomates Secos



Torta de Balsa



Aceite de Oliva Virgen Extra