



GETTY

Rodeado por un paisaje natural espectacular, Benasque, con la característica arquitectura de sus casas, es un paraíso para los amantes del esquí, el senderismo... y la buena cocina.

## EN EL FIRMAMENTO GOURMET

Tres restaurantes con estrella Michelin en pequeños pueblos de la montaña oscense han puesto a este territorio en el mapa turístico de calidad. Estas son sus coordenadas. **POR P. RICHARDSON**

**A**unque Aragón cuenta con un rico repertorio culinario tradicional, en sus confines más septentrionales la cocina contemporánea innovadora ha brillado por su ausencia. De hecho, si nos ponemos a pensar en regiones españolas con rutilantes escenas gastronómicas, de primeras no nos viene a la cabeza Huesca. Sin embargo, hace poco sucedió algo que ha puesto a esta provincia en la ruta *gourmet* de manera definitiva. En la última ceremonia de los premios Michelin celebrada se otorgó una estrella por primera vez a tres restaurantes de la zona, todos en pueblos de montaña con menos de 200 habitantes (dos de ellos, en el mismo valle de Benasque): Sardas, Anciles y Villanova. El trío está llevando la cocina de vanguardia a una zona que ya contaba con importantes atractivos, como el impacto de las estaciones de esquí y la belleza de los valles pirenaicos.

La nueva senda gastronómica del norte de esta provincia arranca en Sardas (38 habitantes), una aldea encantadora y tranquila

ubicada a cuatro kilómetros de la pequeña ciudad industrial de Sabiñánigo. El restaurante La Era de los Nogales ocupa una antigua casa de labranza a las afueras del pueblo que pertenecía a la familia de Armando Periz, socio del restaurante junto con el joven chef Toño Rodríguez. En la puerta se observa una antigua máquina aventadora, auténtico homenaje al pasado agrario de la localidad. Al otro lado de las paredes de cristal del comedor, más allá de los nogales que dan nombre al establecimiento, se extiende un valle que se eleva hacia las estaciones de esquí de Candanchú y Formigal y los picos nevados, que destellan bajo el sol.

Pese a la elevada media de edad de sus residentes, Sardas sigue siendo un pueblo agrícola (el ganado pasta en los campos mientras algún tractor retumba por las calles). Los fogones de Toño Rodríguez, cocinero del año en el salón Alimentaria 2024, hablan de una estrecha conexión con este entorno bucólico. Dice el chef que muchos de sus clientes, la mayoría en busca de la excelencia, proce-

“  
La ruta culinaria por el norte de la provincia arranca en Sardas, continúa en Anciles y termina en Villanova

den de Madrid, Zaragoza y la cercana Francia y hacen un alto en La Era de los Nogales en su camino hasta las estaciones de Formigal y de Panticosa, a apenas media hora en coche.

### POLO DE ATRACCIÓN

El esquí y la gastronomía son sectores que poco tienen que ver entre sí, pero dos restaurantes con estrella en el valle de Benasque, en el extremo noreste de la provincia, empiezan a acercar el uno al otro.

Al igual que Sardas, Anciles es un diminuto pueblo de calles silenciosas, perfectamente conservado,

que consigue mantener su carácter rural gracias a la proximidad de una ciudad comercial con mucho movimiento. Se trata de Benasque, con sus famosas tiendas de material de esquí y sus *boutiques* de ropa de montaña, entre otros negocios concurridos.

Aquí, en la vivienda de pueblo donde se criaron, Iris y Bruno Jordán regentan una versión radicalmente actualizada de la humilde casa de comidas familiar abierta en 1984. La misión de los hermanos en el restaurante Ansils es, en palabras de Bruno, “mantener y recuperar las tradiciones que rodean al pueblo y a su gente”. De la abuela Pilarín, que aún vive en el piso de arriba, Iris aprendió las costumbres culinarias de esta región de alta montaña: platos como el bacalao arriero y las *trufes amb greix* (patatas con sebo de cordero). Su cocina, poética y atrevida, aborda recuerdos ancestrales e impresiones sensoriales, con una conciencia de la sostenibilidad y del medio ambiente acorde con la actualidad. En el pequeño comedor de la primera planta, que fusiona la estética rús-