

## Nace un nuevo proyecto para reivindicar el valor de Juan Altamiras, cocinero aragonés universal del siglo XVIII

Se trata de una ambiciosa iniciativa que nace con afán de permanencia, y recuperará la figura del fraile a través de muy diversos ámbitos de trabajo, como el cultural y académico, turístico y gastronómico, formativo, divulgativo y editorial.

Juan Altamiras es el autor del exitoso libro *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* (1745), obra que ha ejercido una notable influencia dentro y fuera de España, y en la actualidad sigue despertando el interés, sorpresa y admiración de los chefs más prestigiosos.

El proyecto cuenta con el mecenazgo de Grandes Vinos y su gama Anayón, el patrocinio de Aragón Alimentos Nobles, y está avalado por la Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis.

Tras el seudónimo de Juan Altamiras se encuentra Raimundo Gómez, fraile franciscano aragonés del siglo XVIII que ha pasado a la historia de la cocina internacional por su revolucionaria obra *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica* (1745). Juan Altamiras es una relevante figura de la cocina española, nacido en La Almunia de Doña Godina y fallecido entre 1770 y el 1772 en el convento de Santa Catalina, en Cariñena. Su trayectoria vital le condujo a Madrid, Zaragoza y posiblemente conoció al genio universal, Francisco de Goya, en Fuendetodos. Nuevo arte tuvo cinco ediciones en vida del fraile Altamiras y, después de su muerte, cobró vida propia. En 1905, ciento sesenta años después de su primera publicación, el libro había tenido al menos veinte ediciones atribuidas a él, así dejando una huella profunda en la cocina española aún visible en el espíritu y la inspiración de la vanguardia de hoy en día. Los viajeros de España al Nuevo Mundo llevaron recetarios a las bibliotecas franciscanas y a las cocinas caseras en Texas, Florida, California, Perú, Venezuela y México, donde Nuevo arte ofrecía en varios estados y países nuevas maneras de ver la gastronomía. Su obra ha ejercido una notable influencia dentro y fuera de España, y en la actualidad sigue despertando el interés, sorpresa y admiración de los chefs más prestigiosos.

Para más información:

**Organiza:**

Arturo Gastón  
Director del proyecto  
Juan Altamiras  
comunicacion@arturogaston.com  
Tel. 676 99 66 52

**Mecenazgo :**

Anayón, Grandes Vinos

**Patrocina:**

Aragón Alimentos Nobles

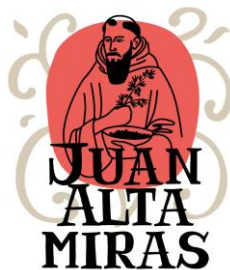
**Colabora:**

Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis

Fundación Casa de Ganaderos

Turismo de Aragón

Banco de Alimentos de Zaragoza



## JUAN ALTAMIRAS, EL FERRÁN ADRIÁ DEL SIGLO XVIII

El periodista aragonés Arturo Gastón ha trabajado durante dos años en torno a la figura de este brillante cocinero casi olvidado. Tras este proyecto se encuentra un grupo multidisciplinar de profesionales.

Gastón ha explicado en el acto de presentación las diversas líneas de trabajo que va a desarrollar con la colaboración de historiadores, sociólogos, periodistas, cocineros, profesores de escuelas de hostelería y dinamizadores culturales, entre otros, “que deseamos poner en valor al cocinero almuñense coetáneo del pintor Francisco de Goya, y con una constatable trayectoria internacional”.

“Con este proyecto que vamos a llevar a cabo en los próximos años, deseamos recuperar a una figura histórica aragonesa, calificada por algunos historiadores como el Ferrán Adriá del siglo XVIII. Lo vamos a hacer desde muy diversas perspectivas, entre ellas la cultural y académica, la turística y gastronómica, sin olvidarnos de la formativa, divulgativa y editorial. Tras un par de años trabajando con diversos investigadores y expertos, como José Manuel Latorre o la hispanista británica Vicky Hayward, hemos diseñado diversas líneas de actuación que acometeremos en los próximos tres años, con un desarrollo que irá desde lo local hacia ámbitos nacionales o internacionales”, ha explicado el responsable del proyecto.

Durante este periodo de investigación ha sorprendido comprobar que muy pocos cocineros aragoneses conocen la obra de Juan Altamiras. Por este motivo, Gastón considera imprescindible que se aborde su obra en las escuelas de hostelería de Aragón, y que dentro de las aulas se ponga en valor a este ilustre cocinero. “Tenemos la obligación de reivindicar a esta figura para no olvidar de dónde venimos, en especial cuando hablamos del origen de nuestros productos, de nuestra gastronomía y atractivos turísticos de nuestro territorio”.

El proyecto Juan Altamiras recibe el **mecenazgo de Grandes Vinos y su gama Anayón**. Su Director General, José Antonio Briz, ha subrayado la importancia de recordar que “el vino siempre ha estado ligado a la cocina y ha tenido la consideración de alimento” y es bueno seguir trabajando en esa línea, así como en la de “apoyo al sector hostelero y turístico”. Por otra parte, ha animado a otras empresas agroalimentarias aragonesas así como a las instituciones políticas “a sumarse a este proyecto de un potencial increíble y que estamos convencidos es la llave para posicionar la calidad de los alimentos de Aragón en el canal de la alta restauración, no solo en nuestra Comunidad sino a nivel nacional e internacional”.

Para más información:

**Organiza:**

Arturo Gastón  
Director del proyecto  
Juan Altamiras  
comunicacion@arturogaston.com  
Tel. 676 99 66 52

**Mecenazgo :**

Anayón, Grandes Vinos

**Patrocina:**

Aragón Alimentos Nobles

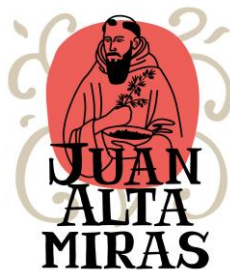
**Colabora:**

Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis

Fundación Casa de Ganaderos

Turismo de Aragón

Banco de Alimentos de Zaragoza



El proyecto Juan Altamiras cuenta asimismo con el **patrocinio de Aragón Alimentos Nobles**, además de estar **avalado por la Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis**. La Directora General de Promoción e Innovación agroalimentaria, Carmen Urbano, ha subrayado que “la figura de Juan Altamiras imprime nobleza a nuestra despensa, y sus recetas reinterpretadas por grandes cocineros de Aragón, como los Embajadores Juan Altamiras que nos han presentado hoy, son ejemplo de innovación en nuestro ecosistema agroalimentario”.

La puesta en valor de Juan Altamiras se realizará desde muy diversas perspectivas y cauces de colaboración. Se sustentará sobre varios pilares esenciales:

**Educativo:** introducción de la figura de Altamiras en las escuelas de hostelería de Aragón.

**Reivindicativo:** recuperación y puesta en valor de un personaje histórico aragonés. Solicitud de una calle dedicada a Juan Altamiras en la capital aragonesa y en Cariñena.

**Turístico-Gastronómico:** nuevo producto en torno a la zona geográfica y alrededores en los que vivió Juan Altamiras. Mantenemos una estrecha colaboración con las comarcas de Cariñena, Belchite, Valdejalón, sus respectivos ayuntamientos y la Ruta del Vino de la D.O. Cariñena.

**Académico:** Noviembre 2022, Museo Provincial de Zaragoza. Celebración del Ágora Juan Altamiras coordinado por la Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis. Se trata de un foro de reflexión e intercambio de conocimientos, multidisciplinar y transversal, sobre Altamiras, el influjo de su obra en Latinoamérica, y su contexto histórico.

**Relaciones externas:** presentación de los **Embajadores Juan Altamiras**. Excelentes cocineros que reinterpretan a Altamiras tras un proceso de investigación. Lo interiorizan y lo ponen en valor. Así mismo, en el año 2022 proyectaremos la figura de Juan Altamiras a localidades vecinas con acciones dirigidas a la prensa de la zona seleccionada, y desarrolladas en restaurantes que cuenten con un Embajador Juan Altamiras.

Para más información:

**Organiza:**

Arturo Gastón  
Director del proyecto  
Juan Altamiras  
comunicacion@arturogaston.com  
Tel. 676 99 66 52

**Mecenazgo :**

Anayón, Grandes Vinos

**Patrocina:**

Aragón Alimentos Nobles

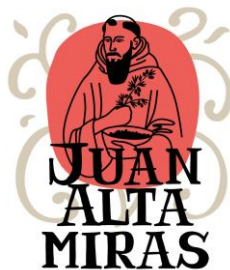
**Colabora:**

Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis

Fundación Casa de Ganaderos

Turismo de Aragón

Banco de Alimentos de Zaragoza



**Turístico-Gastronómico Autnómico/Nacional:** hemos creado una ruta gastronómica Juan Altamiras. Una vez al año, durante quince días, y formada por establecimientos hosteleros aragoneses, de muy diversas categorías y perfiles, que desean incorporar el recetario Juan Altamiras a su carta.

**Social:** Colaboración con el Banco de Alimentos de Zaragoza. Altamiras propugna el aprovechamiento de los alimentos, su discurso comulga con términos muy actuales como la sostenibilidad. En este sentido, crearemos una línea de colaboración con el Banco de Alimentos de Zaragoza.

**Fidelización:** Premios Juan Altamiras. Entrega de las Escudillas Juan Altamiras a aquellos profesionales de cualquier ámbito que se hayan caracterizado por su defensa o aportaciones en torno a Juan Altamiras.

**Divulgativo y Editorial:** Hemos creado [www.frayaltamiras.com](http://www.frayaltamiras.com) y varios perfiles de redes sociales. Así mismo, de la mano de académicos, expertos y destacados cocineros aragoneses estamos desarrollando un trabajo editorial que se materializará en un libro sobre Juan Altamiras y su legado en el siglo XXI.

## EMBAJADORES JUAN ALTAMIRAS

En el transcurso del acto también se ha dado a conocer a los **Embajadores Juan Altamiras**. Son una selección de prestigiosos cocineros con indudable proyección nacional a los que cada año se irán sumando nuevos profesionales. Han recibido documentación y el recetario original, han reflexionado sobre su obra, y mantienen su compromiso de poner en valor y reinterpretar sus recetas. Todos ellos han manifestado su asombro ante la audacia de aquellas recetas del siglo XVIII, la defensa de los productos de proximidad, la vigencia de sus propuestas culinarias. Se sienten identificados con él y así lo manifiestan en la web [www.frayaltamiras.com](http://www.frayaltamiras.com) donde se refleja este proceso de investigación, y su traducción en un recetario que viaja en el tiempo. Los Embajadores Altamiras son:

**Carmelo Bosque** Taberna Lillas Pastia. Plaza Navarra 4. Huesca. *Canelón de brandada de bacalao a la miel*.

**Eduardo Salanova** Espacio N. A-132 km 14. Esquedas. *Carnero verde*. "Ternasco de Aragón" I.G.P en salsa verde.

Para más información:

**Organiza:**

Arturo Gastón  
Director del proyecto  
Juan Altamiras  
[comunicacion@arturogaston.com](mailto:comunicacion@arturogaston.com)  
Tel. 676 99 66 52

**Mecenazgo :**

Anayón, Grandes Vinos  
**Patrocina:**  
Aragón Alimentos Nobles  
**Colabora:**  
Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis  
Fundación Casa de Ganaderos  
Turismo de Aragón  
Banco de Alimentos de Zaragoza



**Toño Rodríguez** La Era de los Nogales. Calle Baja, Sardas 2. Sardas.  
*Arroz C'ALIAL con leche de almendras.*

**Diego Herrero** Restaurante Vidocq. Edif Jacetania, Avenida Huesca, bajos.  
Formigal. *Pollo lampreado. Pollo de corral guisado con harina eco, tostada  
y azafrán del Jiloca.*

**María José Meda** Hospedería El Batán. Ctra comarcal A-1512.  
Tramacastilla. *Teruel. Buñuelos de viento con AOVE*

**David Boldova** Restaurante Novodabo. Plaza Aragón, 12. Zaragoza.  
*Vacuno de Aragón C'ALIAL en el Valle.*

**Ramses González** Cancook. Calle Juan II de Aragón, 5. Zaragoza. *Pichón  
asado relleno.*

**Ramón Aso y Josetxo Souto** Restaurante Callizo. Plaza Mayor. Aínsa. *El  
sendero del pastor. "Ternasco de Aragón" I.G.P. con curry de sus huesos  
en puchero de barro de Naval, "Cebolla de Fuentes de Ebro" D.O.P.  
especiada, zanahorias agridulces y hierbas frescas.*

**David Beltrán** Casa Arcas. A 139, km 51. Villanova, Benasque. *Perdiz en  
pebre con sus interiores trufados, "Cebolla de Fuentes de Ebro" D.O.P. y  
jugo de zanahoria y jengibre.*

**Alberto Ferruz** BonAmb. Carrer Benitachell, 100, Xàbia, Alicante. *Criadillas  
de tierra. Patatas de Cella y hojas verdes en salsa de azafrán del Jiloca.*

Para más información:

**Organiza:**

Arturo Gastón  
Director del proyecto  
Juan Altamiras  
comunicacion@arturogaston.com  
Tel. 676 99 66 52

**Mecenazgo :**

Anayón, Grandes Vinos  
**Patrocina:**  
Aragón Alimentos Nobles  
**Colabora:**  
Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis  
Fundación Casa de Ganaderos  
Turismo de Aragón  
Banco de Alimentos de Zaragoza



## Presentación arropada por numerosas autoridades

El acto de presentación se ha celebrado en el restaurante Novodabo (Zaragoza), con la presencia de numerosas autoridades y representantes del ámbito académico y empresarial como Sara Fernández, Vicealcaldesa Ayuntamiento Zaragoza; Domingo Buesa, Presidente Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis; José Antonio Briz, Grandes Vinos Carmen Urbano, Directora General de Promoción e Innovación Agroalimentaria del Gobierno Aragón; Gloria Pérez, Directora General de Turismo del Gobierno Aragón; Bizén Fuster, Director General de Carreteras del Gobierno de Aragón; Roque Vicente, Vicepresidente del PAR; José Ignacio Alfaro, Presidente Fundación Banco de Alimentos de Zaragoza; Diego Herrero y Toño Rodríguez, cocineros portavoces de los Embajadores Altamiras; Juanjo Moreno, Presidente en funciones Comarca Valdejalón, Consejero de Turismo y Medioambiente; Teniente de Alcalde de Economía, Hacienda, Personal, Obras y Servicios del Ayuntamiento de La Almunia; Alodia Martínez, concejala de Comercio y Turismo de La Almunia; José Manuel Latorre, concejal de Cultura y Participación Ciudadana del Ayuntamiento de La Almunia, y consejero de Participación Ciudadana de la comarca de Valdejalón; Sergio Ortiz, Alcalde de Cariñena; Enrique Salueña, Alcalde Fuendetodos; Javier Campoy, Diputado en Cortes de Aragón; Carmen Gracia, Gerente de la Asociación para la Promoción Turística de la Ruta del Vino D.O. Cariñena; los historiadores Luis Miguel García-Simón, Carmen Abad, José Luis Acín, Armando Serrano; Ángel Luis González Vera, Presidente de la Academia Aragonesa de Gastronomía; Pablo Fernández, Director de Makro, entre otros.

*El proyecto cuenta con el mecenazgo de Grandes Vinos, a través de su gama Anayón, el apoyo y supervisión de la Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis, el patrocinio de Aragón Alimentos Nobles, y la colaboración de la Fundación Casa de Ganaderos, del Banco de Alimentos de Zaragoza y Turismo Aragón.*

@frayaltamiras    RRSS:    Facebook,    Twitter,    Instagram,    Youtube.  
[www.frayaltamiras.com](http://www.frayaltamiras.com)

Para más información:

**Organiza:**

Arturo Gastón  
Director del proyecto  
Juan Altamiras  
[comunicacion@arturogaston.com](mailto:comunicacion@arturogaston.com)  
Tel. 676 99 66 52

**Mecenazgo :**

Anayón, Grandes Vinos

**Patrocina:**

Aragón Alimentos Nobles

**Colabora:**

Real Academia de Nobles y Bellas Artes de San Luis

Fundación Casa de Ganaderos

Turismo de Aragón

Banco de Alimentos de Zaragoza