

El Sabor de Zaragoza:

con Alberto Rodríguez

Restaurante Sella (Villanueva de Gállego)

El Restaurante Sella, ubicado en Villanueva de Gállego, fue fundado por una familia de origen asturiano, como el nombre del restaurante indica, pero que ya es aragonesa. La familia Rodríguez lleva ya más de cuarenta años en la hostelería zaragozana y eso se nota tanto en su cocina como en el trato al cliente.

Aunque la cocina del Sella no se cierra ninguna puerta e introduce productos de calidad de fuera de Aragón, los alimentos más cercanos siempre tienen su lugar en la carta.

Alberto Rodríguez, que junto con su hermano Manuel dirige la cocina, elige los productos de la provincia en función de la temporada. «Ahora estamos en temporada de setas, así que me gusta incluirlas en la carta, en enero, lo que prefiero es la trufa». De la misma comarca en la que está ubicado el restaurante, los hermanos Rodríguez destacan las verduras de la huerta de Zaragoza y, entre éstas, admiran el bisalto, una

hortaliza muy nuestra. En su cocina prima siempre la calidad, la sencillez y el dominio de las técnicas.

Su objetivo es convertir platos tradicionales en otros de rabiosa actualidad, pero sin dejar de lado los ingredientes tradicionales de gran calidad. La actualización de la cocina tradicional zaragozana se aprecia en ejemplos como los huevos al salmorejo a nuestro estilo o como los lomitos de bonito asados con ajoarriero, platos de toda la vida que por sus puntos de cocción, sus texturas y sus presentaciones se convierten en actuales. No se olvidan en el Sella de atender el apartado de los vinos. Su bodega cuenta con más de 25.000 vinos del mundo y entre estos no faltan los de las tres denominaciones zaragozanas.



Sella

Pilar Lorengar, 1

Villanueva de Gállego (Zaragoza)

976 180 388

Precio medio carta: 30 euros.

Especialidades de la tierra:

Verduras de la huerta de Zaragoza,

setas, vinos de Zaragoza.

Un viaje gastronómico por gentileza de



<http://zaragozaturismo.dpz.es>