vinetur

Gamberro convierte su red de proveedores en la base de una cocina aragonesa abierta al mundo

El restaurante zaragozano reúne producto local, elaboraciones mestizas y un menú de 17 pases con sello propio

jueves 13 de agosto de 2026



El restaurante Gamberro, en el centro de Zaragoza, ha hecho de su despensa una pieza central de su propuesta gastronómica. Al frente están el chef Franchesko Vera y Flor García, responsables de un proyecto que, según explican desde la casa, combina producto de cercanía, proveedores de otros puntos de España e ingredientes traídos de fuera para dar forma a una cocina con raíz aragonesa y referencias de Asia y Latinoamérica.

El establecimiento cuenta con un Sol Repsol y figura como recomendado en la Guía Michelin. Tras once años de actividad, mantiene un único menú de 17 pases por 80 euros, que cambia con la temporada. En Gamberro sostienen que esa rotación de platos empieza mucho antes de entrar en cocina, con una selección de materia prima ligada al origen de cada producto y a la relación con productores concretos.

Esa manera de trabajar se aprecia también en el recetario. En su propuesta conviven un buñuelo de sesitos, muy ligado a Aragón, rebozado con maíz nixtamalizado mexicano; unas croquetas de gambas al ajillo con especias y referencias tailandesas; y un takoyaki que sustituye el pulpo por un guiso de ternasco de Aragón certificado. La intención, afirman desde el restaurante, es que técnica, producto y memoria popular compartan espacio sin perder identidad.

La red de abastecimiento arranca en Aragón. Uno de los nombres centrales es Grupo Pastores, de donde llega el Ternasco de Aragón. La empresa trabaja con más de 800 ganaderos repartidos por cerca de 400 localidades, según los datos facilitados por el propio restaurante. Gamberro añade que Vera es imagen de la línea de casquería de esta Indicación Geográfica Protegida, un vínculo que encaja con la presencia de interiores y piezas menos habituales en su cocina.

Desde Teruel se abastece también de Tierra Mudéjar, especializada en carnes de pato. De allí procede el pato mudéjar que el restaurante considera importante en su menú de verano y que emplea, entre otras preparaciones, en un pato mole. En la misma provincia trabaja con D’Gourmet, proveedor de trufa fresca y de otros productos que Gamberro incorpora a una carta donde la trufa tiene un papel frecuente.

La lista de proveedores aragoneses incluye asimismo a ZGreens, firma zaragozana de brotes; a la quesería La Pardina, situada en la zona norte de la ciudad, de cuya cuajada de kéfir de cabra ha salido un nuevo postre; y a Quesos Radiquero, en Adahuesca, Huesca, con cuyos quesos elaboran su cheesecake. El restaurante cita además a Carnicería Belloch, vinculada a la tradición de la charcutería artesanal en Zaragoza; a La Huerta Clandestina, vecina del local y suministradora de frutas y vegetales; y a Gussto Meat & Prime Foods, de donde recibe cortes de cerdo de Teruel, piezas de cerdo ibérico y lomo de vaca.

La despensa de Gamberro no se queda en la comunidad aragonesa. Vera ha tejido relación con productores de otros territorios españoles para incorporar variedades poco habituales y materias primas con un uso muy concreto en sus platos. Uno de ellos es Cultivo Desterrado, el proyecto de Rafa Monge en Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, centrado en la recuperación del cultivo tradicional del navazo en aguas salobres.

De ese productor llegan, entre otros alimentos, cacahuetes frescos que Vera cocina como si fueran legumbres, por ejemplo en un guiso de liebre. También recibe la llamada alcachofa girasol, una variedad poco conocida que, según trasladan desde Gamberro, trabaja un número muy reducido de cocineros.

Otra parada habitual en esa red es Villena, en Alicante. Allí trabaja Carlos Camañes, agricultor al frente de Green Asparagus, conocido por sus variedades de espárrago y por un zumo de oliva singular. Gamberro utiliza sus esparraguines, que prepara de distintas formas dentro del menú, en línea con una cocina que modifica sus pases a partir de la temporada y de la disponibilidad de cada producto.

A esta estructura se suman proveedores de gran implantación en la restauración española. Pescaderías Coruñesas forma parte de sus pedidos habituales, al igual que Makro, mayorista especializado en hostelería. La presencia de ambas compañías convive con una red más pequeña y cercana, compuesta por artesanos, agricultores y ganaderos con los que el restaurante dice compartir una misma forma de entender el producto.

La parte internacional de la despensa llega sobre todo por la vía de las especias, los ingredientes asiáticos y algunas compras que Vera realiza durante sus viajes. En la cocina aparecen referencias del Sudeste Asiático, Japón y Latinoamérica, pero siempre aplicadas a platos construidos desde productos aragoneses o españoles. Gamberro define esa fórmula como una cocina asentada en el territorio, donde el producto manda, la técnica ordena el plato y el concepto marca el recorrido del menú.