



ACCIONES COMUNES
ACCIONES INDIVIDUALES

22 de octubre 2018

CONCURSO DE COCINA

12 h Viviendo el AZAFRÁN

Escucha, recoge, esbrina, tuesta y COCINA

20 cocineros profesionales

¿Te Atreves?

Inscríbete: cooperacion@adri.es



Unión Europea
FEADER



GOBIERNO
DE ARAGON

Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural
El dinero europeo ayuda a mejorar la vida



JILOCA PRODUCTOS DE LA TIERRA

Adri organiza un concurso de cocina con el azafrán de protagonista

Dentro del proyecto 'Pon Aragón en tu mesa' se celebrará el próximo lunes en Monreal del Campo con la participación de 10 cocineros aragoneses

Redacción
Teruel

El grupo de Acción Local Adri Jiloca Gallocañta ha invitado a 10 cocineros de toda la geografía aragonesa a elaborar, a ciegas, en restaurantes anfitriones del territorio, platos en los que el protagonista debe ser el azafrán. El concurso gastronómico está enmarcado dentro de las Jornadas del Azafrán que se celebra cada año en el Museo del Azafrán de Monreal del Campo y que este año son las quinceavas.

El grupo de Acción Local, Adri Jiloca Gallocañta coordina, dentro del proyecto de cooperación Pon Aragón En Tu Mesa, una acción en la que colaboran restaurantes del territorio, (Comarcas del Jiloca y Campo de Daroca), la Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca-AZAJI- y el Ayuntamiento de Monreal del Campo, desde su Departamento de Cultura, con el Museo del Azafrán como sede del concurso gastronómico.

En el territorio Jiloca Gallocañta una de las apuestas de futuro es la agroalimentación. El azafrán es una de las especias más valoradas a nivel mundial y el del Jiloca está considerado por el movimiento SlowFood uno de sus baluartes y como de los mejores del mundo.

En esta acción se han coordi-



Cartel del concurso de cocina 12 horas viviendo el azafran que se celebrará el 22 de octubre

nado diferentes agentes del territorio de todos los sectores implicados: productores, restauración, cultura, turismo y administraciones.

Serán los restaurantes oriundos los anfitriones de los cocineros de otros territorios de Aragón, se crearán parejas de profesio-

nales y comenzarán la jornada a las 9:00h en el Museo del Azafrán de Monreal del Campo.

Una vez que los cocineros invitados conozcan a sus cocineros anfitriones, se desplazarán hasta las plantaciones de los productores, en las que podrán coger flor de azafrán y conocer en primera

persona el proceso de cultivo, cuidado y recogida de la especia. Con su azafrán en el cesto, ya en el Museo de nuevo, conocerán la historia del azafrán, lo que ha supuesto para las localidades del Jiloca y esbrinarán y tostarán el "oro rojo" que luego utilizarán para sus creaciones.

El
Apunte

12 horas viviendo
el azafrán de la
Comarca del Jiloca

El día 22 de octubre se celebrará el concurso gastronómico organizado por Adri Jiloca Gallocañta. El concurso contempla una jornada de 12 horas para conocer el cultivo y la elaboración de platos.

A las 13:00 horas cada equipo se desplazará a la cocina anfitriona y comenzará la cuenta atrás para que un jurado de profesionales pueda conocer las creaciones de los cocineros. A las 19:30 deberán volver al Museo del Azafrán de Monreal del Campo con los platos listos, teniendo cada equipo 5 minutos para explicarlos. Será a las 21:00h cuando se comunique el plato ganador y los agentes implicados puedan degustar las deliciosas preparadas por cada equipo. Restaurantes como Vidoq de Formigal; Ángela Torres de Rubielos de Mora; Bodegas Care de Cariñena; Rodi de Fuenfaján; La Ojinegra de Alloza; el Métopo de Teruel y El Almendro de Calanda entre otros, han confirmado su asistencia y crearán equipo con restaurantes del territorio como anfitriones, como el MOBU, Alluacant de Gallocañta; Selección de Calamocha; La Luna de Monreal del Campo; La Huella de Berruoco; Cien Balcones de Daroca; Multiservicio de Bea o Azafrán 176 de la localidad de Caminreal.

Nadie sabrá hasta dos días antes con quién cocinará, ni los ingredientes de los que dispondrá para su creación.



SOCIEDAD

Págs. 32 y 33



Los cocineros de Aragón conocen todos los secretos del azafrán turolense

16 cocineros aragoneses, entre ellos nueve de Teruel, conocieron en Monreal del Campo todas las posibilidades que tiene el denominado oro rojo del Jiloca, el azafrán. Descubrieron el proceso de preparación de la especia para dejarla lista para usarla en

los fogones ya que participaron tanto en las labores de recogida como en las de desbrizado -en la imagen- y tostado de los pistilos. La iniciativa pretende poner en valor este producto y se enmarca en el proyecto Pon Aragón en tu mesa. *Laura Benito*



Los participantes en el Concurso 12 Horas Viviendo el Azafrán, en la puerta del Museo del Azafrán en Monreal del Campo. Laura Benito / Adri Jiloca Gallocañta

El 'oro' del Jiloca tiñe de rojo los gorros de 16 cocineros aragoneses

El Concurso 12 Horas Viviendo el Azafrán se desarrolló en Monreal e incluyó todo el proceso

Redacción Teruel

Un total de 16 cocineros aragoneses, entre ellos nueve de Teruel, conocieron en Monreal del Campo todas las posibilidades que tiene el denominado oro rojo del Jiloca. Descubrieron el proceso de preparación de la especia para dejarla lista para usarla en los fogones ya que participaron tanto en las labores de recogida como en las de deshidratado y tostado de los pistillos. El Concurso 12 Horas Viviendo el Azafrán pretendía poner en valor este producto y se enmarca en el proyecto de cooperación Pon Aragón en tu mesa y fue coordinado por el grupo de acción local Adri Jiloca Gallocañta.

Los ganadores del certamen fueron la Ojinegra de Alloza y Cien Balcones de Daroca, por su plato conjunto La Almena de la Puerta Baia de Daroca en el que, como no podía ser de otra manera, la valiosa especia fue la protagonista.

En la actividad colaboraron un buen número de restaurantes de la comarca, así como Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca (AZAJI) y el Ayuntamiento de Monreal del Campo, desde su Departamento de Cultura, con el Museo del Azafrán como sede del concurso.

Un total de 16 cocineros que conocieron el oro rojo del Jiloca



El tueste del azafrán es un proceso necesario para extraer todo el potencial de la especia. Laura Benito / Adri Jiloca Gallocañta

desde su cultivo, visitando plantaciones de productores por la mañana, esbrizando y tostado la especia al mediodía en un taller impartido por la bibliotecaria de Monreal del Campo Mari Fuertes en el Museo del Azafrán y cocinándolo durante la tarde en las cocinas de los restaurantes anfitriones.

El concurso se inició a las nueve de la mañana, con la dis-

tribución de las ocho parejas profesionales formadas por restaurante anfitrión y restaurante visitante. Rápidamente se dividieron en grupos para visitar diferentes campos de azafrán del Jiloca antes de que se empezara a abrir la flor con la luz del sol, ya que sus hebras pierden calidad.

Después de conocer el proceso del cultivo y recogida de la especia, ya de vuelta en el museo

del Azafrán, visitaron la exposición permanente y realizaron un taller en el que aprendieron a separar los pistillos de la rosa y tostar el azafrán. Los restauradores conocieron de primera mano la dureza del trabajo que conlleva esta especia, además de su significado económico y etnológico en las tierras del Jiloca.

A las 13 horas se repartieron los lotes de ingredientes a los

ocho equipos, que contenían castilla de cerdo del Jiloca, verduras de temporada, entre otros, y como no, un gramo de azafrán donado por la Asociación de Productores, Azaji.

La mezcla entre cocineros, su creatividad, actitud, aptitud y conocimientos, hizo conocer a los asistentes al evento, combinaciones innovadoras con azafrán, nuevas texturas y una variedad increíble de aplicaciones.

Las elaboraciones

Los platos presentados fueron, además del ganador, *Azafrán en todas sus texturas*, elaborado por Moby, de Burbigüena y El Granero, de Montalbán; *Ruejós de Azafrán*, preparado por La Luna, de Monreal del Campo y Pou de Beca (Vall D'Alba, Castellón); *Fiambre del Jiloca con su canameño de Azafrán*, por Azafrán 176 (Camintreal) y Rodi (Fuendejaón); *Oro Rojo*, por Selección, de Calamocha; y *Ángela Torres (Rubietos de Mora); Corazón del Jiloca*, por Multiservicio El Rebolllar (Bea) y Almendo's (Calanda); *Dulce Campo de Azafrán*, por Allucami (Gallocañta) y Vidocq (Formigal) y *Cochinito al Azafrán en cuatro tiempos*, por La Huella (Berruoco) y Bodegas Carre, de Cariñena. Todos ellos se fueron encantados por la "originalidad y diversión" de una jornada que les ha abierto los ojos para ver el azafrán de otra forma.



El jornada comenzó temprano, cuando las rosas estaban aún cerradas. El Molino Asolcoñtal



Los cocineros de la Ojinegra (l) y Cien Balcones de Daroca fueron los vencedores



Los propios cocineros fueron los encargados de extraer la rosa del azafrán para luego tostarla y emplearla en sus platos. Laura Benito / Adri Jiloca Gallocañta



Los vencedores fueron los cocineros de los restaurantes Ojinegra y Cien Balcones

Los cocineros de los restaurantes Ojinegra, de Alloza, y Cien Balcones, de Daroca, fueron los ganadores del concurso, en el que los 16 restaurantes estaban divididos en ocho equipos. Así, todos los participantes compitieron con colegas de otros restaurantes cuyo nombre no conocieron hasta el mismo día del certamen. Esta fórmula les permitió conocer el azafrán y además intercambiar experiencias con otros profesionales del sector.

El jurado estaba compuesto por Juan Chavarría, profesor de cocina en la escuela de Hostelería de Teruel; Ismael Ferrer, cocinero profesional, divulgador del patrimonio alimentario aragonés y conocido por su blog Alimentación del presente; y Elisabet López Orduna, miembro del equipo de coordinación del proyecto de cooperación Pon Aragón en tu Mesa y responsable del blog

agroalimentario Tentaciones en la Mesa.

El premio estaba compuesto por productos elaborados con azafrán de los productores locales, como licor, chocolate o pasta, entre otros. Además, los vencedores tendrán la oportunidad de elaborar una receta de mermelada de Azafrán, en el obrador de Mermeladas Mari-Golosa.



Los pistillos del azafrán son los que le dan color y sabor a los guisos. Laura Benito / Adri Jiloca Gallocañta

REVISTA HORECA NOVIEMBRE 2018

tes del sector turístico
integrantes diferentes
lizando así el grado de
rta altoaragonesa.

an participado en esta
odos los ámbitos del
ampings, actividades
ficinas de turismo. El
untos presentes en el

Centrales presentes
rip", desde enclaves
con un paseo por los
cados monumentos
eña y emblemáticos
Ainsa.

agoza



La cultura del azafrán como recurso turístico de la comarca del Jiloca

❖ El grupo de Acción Local, ADRI Jiloca Gallocanta coordinó, dentro del proyecto de cooperación Pon Aragón En Tu Mesa, la acción en la que colaboraban restaurantes del territorio (Comarcas del Jiloca y Campo de Daroca), la Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca-AZAJI- y el Ayuntamiento de Monreal del Campo, con el Museo del Azafrán como sede del concurso.

Fueron 16 los cocineros/as que conocieron el oro rojo del Jiloca desde su cultivo, visitando plantaciones de productores por la mañana, "esbrinando" y tostando la especia al mediodía en un taller impartido por Mari Fuertes en el Museo del Azafrán y cocinándolo durante la tarde en las cocinas de los restaurantes anfitriones.

A las 9:00h de la mañana llegaban los/as cocineros/as a la sede del concurso en Monreal del Campo, el Museo del Azafrán. Se crearon 8 parejas profesionales formadas por restaurante anfitrión y restaurante visitante.

La e
terr
tod

Ahora para
bombona
Además, c

Consulta
901 100

RRSS

IMPACTOS

3583 SEGUIDORES

Facebook page interface for Vidocq Restaurante Formigal. The page shows a profile picture of a colorful eye, a cover photo, and a post about a cooking competition. The navigation menu includes Inicio, Publicaciones, Vídeos, Fotos, Información, Comunidad, and Información y anuncios. The right sidebar shows engagement statistics (3575 likes, 3583 followers) and related pages like Petit Comité Boca... and La Broche Fun Food.

Vidocq Restaurante Formigal
@vidocq.restauranteformigal

Inicio

- Publicaciones
- Vídeos
- Fotos
- Información
- Comunidad
- Información y anuncios

[Crear una página](#)

Vidocq Restaurante Formigal ha compartido una publicación.
19 de octubre · 🌐

El lunes estaremos en la comarca del Jiloca disfrutando de uno de los tesoros que tenemos en Aragón. "EL AZAFRÁN"
"12 HORAS VIVIENDO EL AZAFRÁN"
Yujjjjjjjuuuuu...!!!!
#PonAragonEnTuMesa #cocinerodealtamontaña #productazosaragon

Pon Aragón En Tu Mesa
15 de octubre · 🌐

El 22 de octubre "Escucha, Recoge, Esbrina, Tuesta y sobre todo cocina, en el "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán". Desde el marco de las acciones...

[Ver más](#)

CONCURSO DE COCINA
12 h Viviendo el AZAFRÁN
Escucha, recoge, esbrina, tuesta y COCINA
18 cocineros profesionales

Engagement:
A 3575 personas les gusta esto
3583 personas siguen esto
A Diego Vidocq y 4 amigos más les gusta esto

Información [Ver todo](#)

- Normalmente responde en un día [Enviar mensaje](#)
- Empresa de alimentos y bebidas
- [Sugerir cambios](#)

Páginas relacionadas

- Petit Comité Boca...** Restaurante [Me gusta](#)
- La Broche Fun Food** Empresa de alimentos y bebidas [Me gusta](#)
- Jesus Alonso Gar...** Muebles [Me gusta](#)

[Español \(España\)](#) · [Español - Catalá](#) · [English \(US\)](#) · [Portugués \(Brasil\)](#)

[+](#)

Información sobre los datos de las estadísticas de la página

2267 SEGUIDORES



Rodi Fuendejalón
27 de octubre a las 15:04 · 🌐

Gracias a Gelum, el azafrán del frío, por dejarme "pisotear" sus campos. Esta es mi cosecha de este año. #aragon #azafran

Te gusta · Siguiendo · Compartir · ...

Ver 2 comentarios más


A 2284 personas les gusta esto
A 2267 personas siguen esto
A Izabela Wróblewska y 2 amigos más les gusta esto o han registrado una visita

Información Ver todo

Rodi Fuendejalón
@RodiFuendejalon

- Inicio
- Opiniones
- Fotos
- Publicaciones
- Videos
- Eventos
- Información
- Comunidad
- Información y anuncios
- TripAdvisor Reviews

[Crear una página](#)



Rodi Fuendejalón
25 de octubre · 🌐

Encantadas de haber participado esta semana en las jornadas #12horasdeAzafran y conocer de cerca nuestros productos #Aragón #Jiloca Pon Aragón En Tu Mesa Adecobel Grupo De Acción Local ADRI Jiloca-Gallicantá

Te gusta · Siguiendo · Compartir · ...

A 2284 personas les gusta esto
A 2267 personas siguen esto
A Izabela Wróblewska y 2 amigos más les gusta esto o han registrado una visita

Información Ver todo

Carretera de Magallón a la Almunia (94,48 km)
50529 Fuendejalón
Cómo llegar
976 86 20 39
Normalmente responde en una hora
[Enviar mensaje](#)
www.restauranterodi.com
Restaurante europeo · Bar de tapas y restaurante · Bar
Horario: 7:00-23:00
[Abierto ahora](#)
Sugerir cambios

Páginas relacionadas

Centro de Calzado

4868 SEGUIDORES

Facebook profile page for Pon Aragón En Tu Mesa. The page header shows the name and search bar. The profile picture is a circular logo with the text "pon aragon en tu mesa". The cover photo is a video thumbnail. The page shows 17 likes and 2 shares. The bio states: "Pon Aragón en tu mesa" está de actualidad, porque estrenamos un nuevo video agroalimentario sobre nuestra acción, "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán", junto con Adri Jiloca Gallocanta. Los protagonistas son los productores agroalimentarios, restaurantes y cocineros, el territorio y sobre todo el azafrán de Aragón. #12horasDeAzafran #OroRojoDelJiloca #PonAragonEnTuMesa. Cienbalcones La Ojinegra ALLUCANT Vidocq Restaurante Formigal La Huella Rest... Ver más. The page also shows a post from November 19, 2018, about the "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán" with a video thumbnail.

Facebook profile page for Pon Aragón En Tu Mesa. The page header shows the name and search bar. The profile picture is a circular logo with the text "pon aragon en tu mesa". The cover photo is a video thumbnail. The page shows 4 likes. The bio states: "Pon Aragón en tu mesa" está de actualidad, porque estrenamos un nuevo video agroalimentario sobre nuestra acción, "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán", junto con Adri Jiloca Gallocanta. Los protagonistas son los productores agroalimentarios, restaurantes y cocineros, el territorio y sobre todo el azafrán de Aragón. #12horasDeAzafran #OroRojoDelJiloca #PonAragonEnTuMesa. Cienbalcones La Ojinegra ALLUCANT Vidocq Restaurante Formigal La Huella Rest... Ver más. The page also shows a post from October 23, 2018, about the "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán" with a video thumbnail.

Facebook profile page for Pon Aragón En Tu Mesa. The page header shows the name and search bar. The profile picture is a circular logo with the text "pon aragon en tu mesa". The cover photo is a video thumbnail. The page shows 4 likes. The bio states: "Pon Aragón en tu mesa" está de actualidad, porque estrenamos un nuevo video agroalimentario sobre nuestra acción, "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán", junto con Adri Jiloca Gallocanta. Los protagonistas son los productores agroalimentarios, restaurantes y cocineros, el territorio y sobre todo el azafrán de Aragón. #12horasDeAzafran #OroRojoDelJiloca #PonAragonEnTuMesa. Cienbalcones La Ojinegra ALLUCANT Vidocq Restaurante Formigal La Huella Rest... Ver más. The page also shows a post from October 23, 2018, about the "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán" with a video thumbnail.

Facebook profile page for Pon Aragón En Tu Mesa. The page header shows the name and search bar. The profile picture is a circular logo with the text "pon aragon en tu mesa". The cover photo is a video thumbnail. The page shows 1 like. The bio states: "Pon Aragón en tu mesa" está de actualidad, porque estrenamos un nuevo video agroalimentario sobre nuestra acción, "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán", junto con Adri Jiloca Gallocanta. Los protagonistas son los productores agroalimentarios, restaurantes y cocineros, el territorio y sobre todo el azafrán de Aragón. #12horasDeAzafran #OroRojoDelJiloca #PonAragonEnTuMesa. Cienbalcones La Ojinegra ALLUCANT Vidocq Restaurante Formigal La Huella Rest... Ver más. The page also shows a post from October 26, 2018, about the "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán" with a video thumbnail.

Facebook profile page for Pon Aragón En Tu Mesa. The page header shows the name and search bar. The profile picture is a circular logo with the text "pon aragon en tu mesa". The cover photo is a video thumbnail. The page shows 1 like. The bio states: "Pon Aragón en tu mesa" está de actualidad, porque estrenamos un nuevo video agroalimentario sobre nuestra acción, "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán", junto con Adri Jiloca Gallocanta. Los protagonistas son los productores agroalimentarios, restaurantes y cocineros, el territorio y sobre todo el azafrán de Aragón. #12horasDeAzafran #OroRojoDelJiloca #PonAragonEnTuMesa. Cienbalcones La Ojinegra ALLUCANT Vidocq Restaurante Formigal La Huella Rest... Ver más. The page also shows a post from October 26, 2018, about the "Concurso de Cocina: 12 horas viviendo el azafrán" with a video thumbnail.

Newspaper article from Diario de Teruel. The headline is "gentes económicos critican se pierda el Reindus pero que ya no cumplía su labor". The article discusses the economic situation and the impact of the Reindus. The article also mentions the "El oro' del Jiloca tiñe de rojo los gorros de 16 cocineros aragoneses" and the "Concurso 12 Horas Viviendo el Azafrán se desarrolló en Monreal e incluyó todo el proceso". The article includes a photo of a group of people and a photo of a dish.

NUEVOS EMBAJADORES

La Ojinegra

8 de noviembre a las 10:02

Empezamos el servicio de VAMOS A COCINAR PARA TI 😊. Ya vamos poniendo el tofu en un caldo de cebolla y azafrán de Jiloca para cocerlo, os recordamos que cocinamos a fuego de leña salud!!!! Truco de cocina 😊, cuando el tofu sube a la superficie, ya está cocido y podemos cocinarlo con el sofrito que queramos, en este caso hay: "Paqueticos de col picuda rellenos de boloñesa de tofu y vegetales con fritada de tomate Rosa de Barbastro" #sinlactosa, #vegana, #singluten

A 1816 personas les gusta esto

1814 personas siguen esto

A Elisabet López Orduna y 9 amigos les gusta esto o han registrado una visita

Información

Ver todo

La Ojinegra

@laojinegra

Inicio

Opiniones

Fotos

Publicaciones

Videos

Eventos

Información

Comunidad

TripAdvisor Reviews

YouTube Vídeos

Información y anuncios

Crear una página

Bodegas Care

3 horas

Recuerda que si el 1 de diciembre visitas nuestra bodega, tendrás la oportunidad de conocer a José Ramón Plumed de Azafranes Jiloca, Azafrán de Teruel. En 30 minutos te explicará todo sobre el azafrán, además habrá una cata de vino con degustación de 3 tapas con azafrán y el menú degustación del mes 😊. Reservas 📞 976 79 30 16 #BodegasCare

Bodegas Care

@bodegas.care

Inicio

Opiniones

Fotos

Publicaciones

Videos

Eventos

Información

Comunidad

Información y anuncios

Opiniones TripAdvisor

Formada del azafrán
1 de diciembre

Empezamos por...
Pan bao de longaniza de Aragón, madeja y salsa de azafrán

Continuamos con...
Menestra en salsa de ibérico con espuma de col y huevo poché

Del mar...
Estofado de salmón en salsa tartara

De la tierra...
Tarta de cochinillo, salsa de papaya al azafrán y tierra de castaños

Y para finalizar...
Pudín de turrón con espuma de cerveza negra y Balleys

De nuestros vitídeos...
Care Chardonnay y Care Crianza

18163 seguidores

SÓLO EN FACEBOOK

30697

IMPACTOS

OTRAS ACCIONES

- 1. PROYECTOS PILOTO**
- 2. FORMACIÓN PRODUCTORES**
- 3. FORMACIÓN RESTAURANTES**
- 4. MERCADOS AGROALIMENTARIOS**
- 5. TIENDAS “ES BUENO, ES DE ARAGÓN”**
- 6. ENCUENTROS AGROALIMENTARIOS**
- 7. AYUDAS LEADER**

NOS QUEDAMOS CON ÉSTA IMAGEN

