



## 12 HORAS VIVIENDO EL AZAFRÁN, UNA APUESTA POR EL ORO ROJO DEL TERRITORIO JILOCA GALLOCANTA

**El grupo de Acción Local ADRI Jiloca Gallocanta invita 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 grupo de Acción Local, **ADRI Jiloca Gallocanta** 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.

En el territorio Jiloca Gallocanta 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 coordinado 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 profesionales 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.

A las 13:00H 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 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 delicias preparadas por cada equipo.

Restaurantes como Vidoq de Formigal, Ángela Torres de Rubielos de Mora, Bodegas Care de Cariñena, Rodi de Fuendejalón, La Ojinegra de Alloza, el Método 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, Allucant de Gallocanta, Selección de Calamocha, La Luna de Monreal del Campo, La Huella de Berruoco, Cien Balcones de Daroca, Multiservicio de Bea o Azafrán 176 de Caminreal. **¡Las inscripciones están cerradas y la suerte echada!**

Nadie sabrá hasta dos días antes con quién cocinará, ni los ingredientes de los que dispondrá para su creación. **"12 horas viviendo el Azafrán ¿Te atreves?"**

### **Más información y Contacto:**

Sandra Fidalgo Martínez Técnico de cooperación ADRI Jiloca Gallocanta  
[cooperacion@adri.es](mailto:cooperacion@adri.es) 978 73 22 37 - 699 652 793

