

FERIA EXPOCALAMOCHA • ESPECIAL

Un centenar de expositores se dan cita en la feria Expocalamocha

El popular certamen generalista espera una asistencia de unas 15.000 personas

Redacción
Teruel

La popular feria generalista Expocalamocha celebra del 1 a 3 de noviembre su 38 edición. Un centenar de expositores se dan cita en este certamen que llevan miles de artículos de todo tipo. Se espera por ser puente una asistencia masiva, que rondará entre los 15.000 y los 20.000 visitantes. Entre las novedades se encuentra el Primer concurso Nacional de calidad del Azafrán y la presencia en un stand de espacio efímero de la Asociación de Comercio e Industria de Calamocha, Acic.

El gerente de la Institución Ferial de Calamocha, Juan Ignacio Ibáñez, destaca que este año la feria de Expocalamocha va a estar muy concurrida de asistentes debido en buena parte por como ha caído la festividad, viernes, de

Todos los Santos. Expocalamocha se celebra del 1 al 3 de noviembre. En este punto estimó que la feria generalista en su 38 edición puede ser visitada entre 15.000 y 20.000 personas.

Igualmente, Juan Ignacio Ibáñez valoró el tradicional tirón que tiene el certamen entre los comerciantes, que va a tener un centenar de expositores y hay lista de espera. "Tenemos todo el recinto completo y hay lista de espera".

El recinto ferial de Calamocha cuenta con 3.000 metros cuadrados cubiertos, 2.000 dedicados a exposición y el resto a oficinas, salón de actos con capacidad para doscientas personas, área de servicios y cafetería-restaurante. A esta superficie se suman otros 5.000 m2 situados en el exterior. Un espacio que es ocupado por la maquinaria agrícola, vehículos



La maquinaria agrícola es un referente de la feria Expocalamocha, que se expone en el recinto exterior del ferial

nuevo y de ocasión y la ganadería.

En esta línea, el gerente de la institución ferial de Calamocha expuso las novedades que tiene este año el certamen, caso de la celebración del I Concurso Nacional de Calidad del Azafrán o la presencia en un stand, espacio efímero, interactivo de la Asociación de Comercio e Industria de Calamocha, Acic. El fallo del concurso nacional de calidad de azafrán será el domingo, 3 de no-

viembre. En el espacio efímero de Acic habrá demostraciones de nudos de corbata, o degustaciones y venta de productos pasteleros entre otras demostraciones.

Igualmente, Ibáñez citó la presencia del programa Pon Aragón en tu mesa donde habrá degustaciones y actividades.

En el apartado de cultura Ibáñez valoró el campeonato de ajedrez con cien jóvenes escolares participantes. Se disputará el cuarto torneo Feria de Calamo-

cha valedero para el circuito escolar de Aragón.

También destaca de Expocalamocha el desfile de moda a cargo de la Asociación de Mujeres de Calamocha con la colaboración de los comercios de la localidad. Los beneficios se donarán a la Asociación para la lucha contra la esclerosis. Colabora la Institución Ferial de Calamocha. El presupuesto de Expocalamocha en su 38 edición es de 40.000 euros.

Agristart®

Renovation FUEERZA

FERTINAGRO

COMPLEJOS NUTRICIONALES TECNOLÓGICOS DE PRECISIÓN

El abono de la fuerza

Fertinagro Biotech, S.L. | Polígono Industrial La Paz, Parcela 185 - 44195 Teruel | Tel.: (+34) 978 618 070 - Fax: (+34) 978 617 285 | info@fertinagro.es | TERVALIS

www.fertinagro.es

FERTINAGRO
BIOTECH

Pon Aragón en tu Mesa tiene una participación muy activa en el Jiloca

En la feria hará una presentación de productos agroalimentarios artesanos

Redacción
Teruel

Pon Aragón en tu Mesa tiene una participación muy activa a través de numerosas actividades en la Comarca del Jiloca y Campo de Daroca a través del grupo de acción local Adri Jiloca-Gallocanta. En la feria de Expocalamocha estará presente con la presentación de productos agroalimentarios artesanos de la provincia de Teruel. Habrá show cooking, catas dirigidas y degustaciones.

El grupo de acción local Adri Jiloca-Gallocanta mantiene una participación muy activa en la zona a través del programa Pon Aragón en tu mesa. En la feria de Expocalamocha habrá una presentación de productos agroalimentarios artesanos en la provincia de Teruel de la mano de Pon Aragón en tu Mesa con show co-

oking, catas dirigidas y degustaciones.

En este mismo mes, Adri Jiloca Gallocanta organizó con el Museo del Azafrán la segunda edición "12 horas viviendo el azafrán" en Monreal. Un concurso de cocina profesional con el azafrán como ingrediente principal, que ya fue un éxito en su edición del año pasado. El equipo de cocineros formado por los restaurantes Selección Calamocha, Los Trujales de Calamocha y Kiaora Gastronomía Social fueron los ganadores del concurso de cocina en el marco del proyecto Pon Aragón en tu mesa. Un total de 9 restaurantes participaron en el concurso. La Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca - Azaji- colaboró con esta acción, mostrando sus campos de azafrán a los participantes y explicándoles el proceso de cultivo, recogida, esbrine y tueste de esta



Plato ganador del concurso 12 horas viviendo el azafrán que organizó en este mes Adri dentro de Pon Aragón en tu Mesa

Recientemente se celebró el concurso de cocina "12 horas viviendo el azafrán" en Monreal

especia tan valorada en las cocinas. Además, Azaji entregó el azafrán para que los cocineros elaboraran sus platos.

Recientemente en Blancas se organizó por parte de Adri Jiloca-Gallocanta una agroexperiencia para conocer el azafrán con visita a los campos y también taller de pasta fresca al azafrán y visita al museo del Azafrán en Monreal del Campo incluida.

Pon Aragón en tu Mesa es un proyecto de los grupos Leader de Aragón que pone en valor la calidad de los productos agroalimentarios producidos en el medio rural ayudando a su difusión, dando a conocer las cualidades de los alimentos de la tierra y apoyando el emprendimiento agroalimentario, además de facilitar la comercialización e impulsando el desarrollo rural.



Cambia a **Caja Rural de Teruel**

...nosotros nos encargamos de todas las gestiones, sin que tengas que ir a tu antigua entidad.

Te ofrecemos trato personalizado y cercano. Conseguirás rentabilidad para tus ahorros. Dispondrás de asesoramiento por profesionales de confianza.



FERIA EXPOCALAMOCHA • ESPECIAL

El azafrán entra por primera vez en la feria con un concurso nacional de calidad

Una docena de participantes aspiran a hacerse con el galardón que se fallará el 3 de noviembre

Redacción
Teruel

La Institución Ferial de Calamocha y la Asociación de Productores de Azafrán del Jiloca, Azaji, han organizado y convocado el Primer Concurso Nacional de Calidad del Azafrán. Es la primera vez que el azafrán entra de lleno en Expocalamocha. El fallo del concurso se dará a conocer el 3 de noviembre. Con esta iniciativa se quiere impulsar y promocionar el azafrán en España. El premio es un diploma acreditativo, una escultura conmemorativa de José Azul y 500 vitolas con certificado de la obtención del premio para colocar en los envases comercializados por la marca o empresa ganadora.

El pasado 25 de septiembre se dio a conocer el concurso nacional de azafrán en Teruel. El concejal delegado de Industria, Comercio, Ferias y Turismo del Ayuntamiento de Calamocha, Daniel Buezas, manifestó que el primer concurso de azafrán significa la puerta de salida para ayudar a que se conozca más el azafrán y demostrar la calidad que tiene, sobre todo, el de Jiloca.

Por su parte, el delegado del Gobierno en Aragón y presidente de la Institución Ferial de Calamocha, Benito Ros, reseñó en la presentación del primer concurso nacional de calidad del azafrán que se contribuye a la promoción de un producto tan típico como ha sido el azafrán en buena parte de la provincia de Teruel. Dijo que se tiene que potenciar lo bueno que se tiene en las comarcas y que desde la Institución Ferial se quiere contribuir a ello. "El concurso tiene el apoyo del Gobierno de Aragón y de mi per-



El azafrán es una de las novedades importantes en la feria de Expocalamocha de este año con la celebración del Primer Concurso Nacional de Calidad

sona", afirmó. El director gerente de la Institución Ferial de Calamocha, Juan Ignacio Ibáñez, incidió en la potenciación del azafrán con la organización del concurso nacional de calidad del azafrán y explicó como iba ser el concurso.

En este punto explicó que los participantes tienen que enviar 10 gramos de azafrán y que solo se admitirán 20 concursantes, los primeros que se inscriban. Que el

día 23 se tendría una reunión de comité de expertos y que el día 3 de noviembre se dará a conocer bajo notario el ganador del concurso de calidad del azafrán. Ibáñez reseñó que solo se admitían 20 concursantes por las analíticas que se tienen que hacer que requiere su tiempo. Las analíticas las hace el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA. Finalmente han sido una docena los partici-

pantes en el primer concurso nacional de calidad del azafrán. Participantes provenientes de diferentes provincias españolas.

El presidente de Azaji, Angel Roza, expuso que el cultivo del azafrán estaba creciendo pero que lo hacía despacio. Durante la campaña, Angel Roza destacó que estaba siendo buena, la mejor en los últimos 6 años.

El premio del concurso de azafrán consistirá en un diploma

acreditativo como azafrán de mejor calidad a nivel nacional, una escultura conmemorativa del artista turolense José Azul expresamente diseñada para el concurso y quinientas unidades de etiquetas-vitolas con certificado de la obtención del premio, para colocar en los envases comercializados por la marca o empresa ganadora. El fallo del concurso se dará el 3 de noviembre a las 13 horas.

Feria que tuvo su origen en el sector primario y retornó en 1982

En los años sesenta desaparece el certamen, que databa de 1866

Redacción
Teruel

El origen de la feria generalista de Calamocha arranca en 1982 gracias a la Asociación Cultural y Recreativa Peña La Unión, que tomó la iniciativa para conseguir su recuperación. Transcurrido un periodo de transición a lo largo del cual se trató de adaptar esta tradición a los nuevos tiempos, y habiendo conseguido su consolidación, el Ayuntamiento de la villa asumió su organización consiguiendo poco a poco que del ám-

bito comarcal en que renació esta feria, se pasase a atraer el interés de expositores y visitantes de toda la geografía nacional. La feria de Calamocha desapareció en la década de los sesenta de una feria ganadera de reconocido prestigio y que databa de 1866.

Otro hito importante ocurrió en 1996 al inaugurarse oficialmente el actual recinto ferial, donde se celebran otros certámenes de carácter monográfico y donde destaca por su repercusión Captur.



Recreación de la trilla en la feria de Expocalamocha



expo Calamocha



Avda. América, s/n - CALAMOCHA Teruel - Tel. 978 732 269 www.feriacalamocha.com

13:00h. Fallo y entrega de distinciones del I Concurso de Ganaderías de Ovino, y posterior **Sorteo de Machos de la DPT EL Chantre** entre los ganaderos del I Concurso de Ganaderías de Ovino, a continuación:

Degustación gratuita de Caldereta de Cordeiro con "Oro Rojo" Azafrán. Colaboran: ANGRA y AZAJI, QALAT CATERING y CASA GANADEROS (hasta agotar existencias).

16:00h. 4º Torneo de Ajedrez Feria de Calamocha, valedero para el circuito escolar aragonés. Organiza: Club de Ajedrez Zumban. Más información en la web www.ajedrezaragon.com Inscripciones en zumbanajedrez@gmail.com Lugar: Salón de actos del recinto ferial.

De 17:00h. a 18:00h.

Demostración práctica de inseminación artificial ovina. Dispositivo *Darío Ángel Macías*, Veterinario de ANGRA. Responsable Programa de Mejora.

Demostración práctica pesaje de corderos con cámara 3D. Proyecto Lambscan. Iván Lidón y Rubén Rebollar. Ingenieros. Área de Proyectos EINA Universidad de Zaragoza y componentes del grupo de investigación G2PM.

19:00h. Desfile de moda a cargo de la *Asociación de Mujeres de Calamocha* con la colaboración de los comercios de la localidad, los beneficios se donarán a la Asociación para la lucha contra la esclerosis. Colabora IFC.

DOMINGO 3

Durante toda la Jornada del domingo habrá exposición de azafrán y productos derivados.

09:00h. Degustación de Huevos al "Oro Rojo" Azafrán. Organiza: AZAJI, colabora *Granja San Miguel* y *Carlos Arguiñano*.

Lugar: Explanada Este, junto al bar.

10:30h. Apertura Feria

11:00h. Del autor **F. Javier Bernad Polo(I).** **presentación de la trilogía del azafrán** "Río Azafrán" (2016), "Flor de Azafrán" (2013) y "Azafrán Mudéjar" (2014). Firma de libros.

A continuación **Coloquio sobre "Experiencias del trabajo y la comercialización del Azafrán"** por *Jean Thiercelin* experto mundial en Azafrán y propietario de la prestigiosa Maison Thiercelin de París.

12:00h. Show Cooking a cargo de *José Luis Blasco*, calamochino, bloguero cocinero. Elaboración de rulo de cordero confitado con puré de patata trufado.

13:00h. Fallo I Concurso Nacional de Calidad del Azafrán y entrega ante Notario del galardón, con la presencia de la prestigiosa Maison Thiercelin de París. Francisco Javier Bernad Polo, escritor de la trilogía del azafrán, la Escuela Superior de Gastronomía y Cocina Azafrán de Zaragoza, Patricia Sola, divulgadora gastronómica y bromatóloga especialista en gastronomía y alimentación, además de investigadores del CITA, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón y miembros AZAJI, así como representantes de asociaciones y productores de Azafrán de diferentes puntos de España.

17:00h. Cómo hacer correctamente una Cata de Azafrán, sus diferencias y anécdotas por *Jean Thiercelin* y posterior

Degustación de Torrijas al Azafrán y Gelatina suprema de Azafrán, de la creación del *Maestro Gourmet Javier Sánchez Fidalgo* "Selección Calamocha".

18:00h. Subasta Azafrán ganador (Se subastará el sobrante del presentado en el concurso y no utilizado para las analíticas y catas del mismo).

OTRAS ACTIVIDADES

Presentación de Productos Agroalimentarios. Artesanos de la Provincia de Teruel de la mano de *PON ARAGÓN EN TU MESA*. Show Cooking. Catas dirigidas, degustaciones...

IX Exposición de Belenes. Creaciones Sancho (Calamocha). Lugar: Pasillo principal.

Exposición "Nuestra Comarca" Ilustraciones en cerámica de *Virginia E. Aguilar Gracia*.

Carpa Exposición de Ganado Ovino Organiza ANGRA y Colaboran: *El Chantre (D.P.T)*, *Peig Ganadera* y *Piensos Sol*.

Exposición de animales del núcleo Zoológico Sebastián de Gallicantá: Pato Ánade real. Pato corredor indio, Gallinas: Pekín, Sedosa del Japón, Brahma enana, Brahma gigante, Vorwerk, Araucana y Gallina de raza autóctona Sobrarbe Alberto.

Exposición de palomas de carreras, Club Colombófilo Alas Mudéjares de Teruel, Club adscrito a la Federación Aragonesa de Colombofilia.

Exposición y venta de animales domésticos, diversidad de especies, codornices, palomas, gallinas, canarios, peces, perdices, etc.

"Blaky, el revolucionario. Guión de un cuento ilustrado". Presentación y firma de libros por el ilustrador, *Rafael Navarro* y por el autor: *Miguel Cortés Mingote*. Lugar: Durante el horario de feria en el pasillo principal durante el viernes y sábado.

Espacio Efímero ACIC

ACTIVIDADES. LUGAR: STAND DE ACIC.

Viernes 1

12:30 a 14:00h. Viajes Halcón. Promoción de viajes de ensueño.

18:00 a 20:30h. Jamones Casa Domingo. Promoción y venta de productos.

Sábado 2

18:00 a 20:30h. Electrónica Meléndez. Demostración y promociones de productos.

Domingo 3

17:00 a 18:00h. Renacimiento Moda. Demostración de nudos de corbata, promoción de complementos de caballero.

18:00 a 20:30h. Confitería Pastelería Micheto. Degustación y venta de productos.

La Organización se reserva el derecho a modificar o anular cualquiera de las actividades programadas, del mismo modo que no se hace responsable de los posibles daños o accidentes que se pudieran producir en el transcurso de las mismas.

VIERNES 1

De 9:00 a 10:00h. Puntuación y verificación del Jurado del I Premio de Ganaderías de Ovino.

10:00h. Recogida de dorsales. XXI Cros Villa de Calamocha. Salida desde el Complejo Polideportivo Municipal. Organiza: S.C.D. Calamocha.

10:30h. Apertura de puertas al público 38 Edición EXPOCALAMOCHA.

10:30h. Comienzo de la Carrera Cros Villa de Calamocha.

11:30h. Inauguración Oficial EXPOCALAMOCHA 2019 y suelta de palomas mensajeras por la paz.

13:00h. Entrega de premios Cross Villa de Calamocha. Lugar: Polideportivo municipal.

18:00h. Tradicional Concurso Gastronómico, organizado por la *Asociación Mujeres de Calamocha*. Lugar: Salón de Actos.

SÁBADO 2

De 10:30h. a 12:30h. Jornadas Técnicas Universidad Zaragoza Colegio Veterinarios. IV Jornada de Casos Clínicos en Ovino-Caprino, a cargo de los Alumnos Internos del Servicio Clínico de Rumiantes (SCRUM) de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Patrocinada por el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Teruel.

Demostración práctica de inseminación artificial ovina. Dispositivo *Darío Macías*: Veterinario de ANGRA. Responsable Programa de Mejora.

Demostración práctica pesaje de corderos con cámara 3D. Proyecto Lambscan. Iván Lidón y Rubén Rebollar. Ingenieros Área de Proyectos EINA Universidad de Zaragoza y componentes del grupo de investigación G2PM.

12:30h. Show Cooking con *José Luis Blasco*, calamochino, bloguero cocinero. Elaboración de torrija de azafrán y arroz de calabaza azafranado.

HORARIO: Viernes 1 y sábado 2 de 10:30 a 14:00 y de 16:30 a 21:00h. • Domingo 3 de 10:30 a 14:00 y de 16:30 a 20:00h. ENTRADA GRATUITA

