

## 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 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. Area 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.

**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 Cordero con "Oro Rojo" Azafran**, 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](http://www.ajedrezaragon.com)  
Inscripciones en [zumbanajedrez@gmail.com](mailto: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

**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*(1), 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).

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



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 a accidentes que se pudieran producir en el transcurso de las mismas.