



**A.C.A.**  
ASOCIACIÓN  
COCINER@S  
DE ARAGÓN

## **Los mejores cocineros volverán a medirse en el XVIII Certamen de Cocina y Repostería de Aragón 'Lorenzo Acín'**

*El próximo lunes, día 10 de mayo, en el complejo hostelero Aura, de Zaragoza, seis finalistas competirán por el premio a Mejor Cocinero de Aragón 2021, en una edición cargada de novedades que podrá seguirse en directo a través de la web y del perfil de Facebook de la ACA.*

El próximo lunes, día 10, a partir de la 11 de la mañana, seis finalistas competirán en la decimo octava edición del Certamen de Cocina y Gastronomía 'Lorenzo Acín' que organiza la [Asociación de Cocineros de Aragón](#). Tras el obligado parón del año pasado, el concurso culinario más importante de la comunidad autónoma vuelve con más fuerza que nunca y con interesantes novedades entre las que destacan la elaboración de un segundo plato a partir de una "cesta sorpresa de ingredientes", que los concursantes conocerán el mismo día del certamen; o la participación del ganador del concurso de escuelas de hostelería, Jóvenes Promesas de la Cocina Aragonesa 'Rubén Ríos', Ariel Munguía, que obtuvo con su victoria el pase directo y se medirá con profesionales consolidados de primer nivel.

Este año, debido a la situación sanitaria, no habrá público y solo está prevista la asistencia al fallo del Jurado y a la entrega de premios de: organizadores, patrocinadores —Aragón Alimentos, Turismo de Aragón, Arroz Brazal, 3 Claveles y Makro—; Lacasa, Carnes de Corral S.L. y Villa Corona, como colaboradores; autoridades y un número reducido de medios de comunicación. Sin embargo, el concurso al completo podrá ser seguido por todo aquel que lo desee, ya que será retransmitido en *streaming* a través de la página web de la ACA y de su perfil de Facebook.

Además, debido a la limitación de aforo, el número de finalistas se ha reducido de los diez que solían participar en pasadas ediciones a seis. Estos, que tienen la posibilidad de concursar solos o en pareja, fueron preseleccionados por miembros de la Junta Directiva de la ACA, por la calidad de las propuestas presentadas. «Se envió un comunicado a todos los socios invitándoles a participar. Para ello, debían enviar las recetas de un primer plato, elaborado con arroz Brazal de la variedad Maratelli y acompañado de otros ingredientes de Aragón Alimentos y de un postre, cuyos ingredientes principales sean "Conguitos" de chocolates Lacasa y alguna de las variedades de yogures de Villacorona», explica Javier Robles, presidente de la ACA.

Estos dos platos, además del segundo plato con la "cesta sorpresa de ingredientes", que también contará con una amplia presencia de Alimentos de Aragón, serán las



elaboraciones que los concursantes deberán elaborar ante el Jurado Técnico —compuesto por miembros de la ACA— y que serán valoradas por el Jurado Degustador, en el que se darán cita «todos los estrellas Michelin de Aragón y Alberto Ferruz, cocinero aragonés asentado en Jávea cuyo establecimiento cuenta con dos estrellas Michelin, en un encuentro histórico», anuncia Robles.

### **Finalistas**

Tras la preselección llevada a cabo por la ACA, los finalistas que concursarán por uno de los tres premios de la décimo octava edición del concurso serán: Eduardo Comín, que junto a Nerea Bescós, elaborarán un Arroz Maratelli cremoso de Ternasco IGP guisado con trompetillas y una Crema de yogur Villacorona y cítricos, con helado de “Conguitos”, cacahuets salados con miel y polen; Ariel Munguía y Rubén Damián García, que presentarán su Arroz borraja-albahaca-trufa de Teruel y ave y un postre titulado Conguitos-yogur-aceite de oliva y pan de cinta; Reynol Osorio y Florent Roch, por su parte, competirán con Arroz Maratelli de tendones de Ternasco de Aragón, cocido en un suero lácteo de trucha Pyrenea con limón en salmuera y hierbas frescas y con Los “Conguitos”: cacao y cacahuete, con chocolate blanco y multi esférico de yogur Villacorona; José Alberto Blasco y Adrián López presentarán un Socarrat pirenaico y un Gofre de yogur Villacorona con “Conguitos”; Oscar Viñuales y Ramón Lapuyade, propondrán unos Espárragos de Brazal y un postre llamado ¡Pa’qué nos das “Conguitos”! y José Luis San Miguel, en solitario, concursará con Risotto rojo de la huerta aragonesa y Lana de Aragón.

Todos ellos deberán elaborar, además, un segundo plato a partir de una “cesta sorpresa” con gran presencia de “Alimentos Nobles”; la cesta contendrá diversos ingredientes y la receta deberá estar elaborada con al menos cinco ingredientes aragoneses, alguno de los cuales será de utilización obligatoria y el resto de libre elección entre los ingredientes de la cesta.

El concursante deberá conocer a la perfección la nomenclatura correcta y las características de los productos de libre elección ya que, este año, el conocimiento de las características, temporada de producción, valores y puntos fuertes de los Alimentos de Aragón utilizados en la receta y la capacidad para transmitirlo es una de las exigencias del concurso y uno de los puntos a valorar por parte del Jurado.

### **La dinámica**

El concurso comenzará a las 10 horas con la recepción de los concursantes y tras proceder al sorteo del orden de participación, arrancará a las 11 horas, con la primera pareja contendiente. El resto de los participantes seguirán el orden del sorteo en intervalos de quince minutos y dispondrán de tres horas para la elaboración de las recetas y diez minutos para el emplatado. El comienzo de las presentaciones de los tres



platos de cada equipo está previsto a las 14:15 horas. A continuación, el Jurado Degustador se retirará a deliberar.

### **El Jurado Degustador**

La ACA reunirá, en una ocasión única, a todos los chefs con estrella Michelin de Aragón y al cocinero aragonés, Albertu Ferruz, cuyo restaurante BonAmb, ubicado en Jávea cuenta con dos estrellas Michelin. Estos grandes profesionales serán los integrantes del Jurado Degustador que hará público su veredicto, en torno a las 17:30 horas.

El acto concluirá con la entrega del primer, segundo y tercer premios, dotados de un trofeo y un diploma y de 2000, 1000 y 500 euros, respectivamente. «Además, habrá un premio especial Alimentos de Aragón al mejor plato elaborado con “Alimentos Nobles” y otro premio al mejor postre, con valor de 500 euros, ya que este nos representará en el Certamen Nacional de Pastelería», añade Javier Robles.

Tras la entrega de premios, cerrarán el acto Javier Robles, presidente de la ACA; Carmen Urbano, directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de Aragón y Elena Allué, directora general de Turismo de Aragón.