

## **Jordan Food Week: Primera semana gastronómica en Jordania**

### **Del 18 al 24 de julio se celebra la Jordan Food Week en Amán, un evento culinario insólito que introduce al país en el panorama gastronómico mundial**

La gastronomía jordana se prepara para un evento sin precedentes en el país: la Jordan Food Week. Del 18 al 24 julio los productores y proveedores mostrarán en Amán los sabores más tradicionales de la cocina local pero también tendrá cabida la cocina creativa, con técnicas innovadoras introducidas en los platos de siempre, dando así un estilo de vanguardia que consolida a Jordania como uno de los destinos culinarios de referencia del mundo.

La Jordan Food Week está patrocinada por USAID LENS, un proyecto de ayuda al desarrollo empresarial local que busca transmitir una visión más global de la cocina jordana, mostrando la riqueza y variedad de su cultura gastronómica, caracterizada por la tradición y el legado histórico de sus recetas que han ido pasando de generación en generación. Para ello se ha diseñado una intensa programación, con exhibiciones que van desde la creación de menús especiales, competiciones de cocina vanguardista, o invitar al público a una cata de platos tradicionales elaborados por productores locales.

Entre lo más destacado de esta intensa agenda se incluye una exposición gastronómica (Jordan Food Expo) que refleja lo mejor de la cocina jordana de la mano de 500 productores locales. Y para hacer un guiño a la creciente relevancia de los mercados de la capital, se promocionará la inversión en este tipo de comercios de los socios colaboradores de la Jordan Food Week, ayudando a los agricultores locales a vender directamente sus productos a los clientes. Otra interesante iniciativa será la apuesta por el producto local por parte de los restaurantes y distribuidores asociados, así como el apoyo al emergente concepto de restaurantes y tiendas 'pop-up'.

Durante los siete días de duración de esta histórica semana culinaria también el público podrá conocer las recetas más autóctonas de las zonas rurales, desconocidas para muchos pero que todavía perduran entre sus gentes. Además, los asistentes podrán asistir a clases de cocina en las que los chefs les enseñarán cómo preparar en casa los platos jordanos más tradicionales.

Desde luego, una gran oportunidad para la gastronomía jordana en la que participarán cerca de 100 productores y restaurantes que darán a conocer creaciones como el Mansaf, el plato nacional de Jordania, la perfecta combinación de cordero, arroz y yogur seco salado que se conoce como jameed. Otras recetas imprescindibles que estarán esperando para probar bocado son el Makmoura, plato típico del norte basado en una masa de hojaldre rellena de pollo y cebolla, o el Lazzagiyat, de la zona de Karak compuesta de una masa blanda y laminada con trigo, leche y jameed.

Una excusa más para visitar Jordania este verano y deleitar el paladar si se visita la capital.

Isabel Sanz de Foronda: [isabel.sanz@newlink-group.com](mailto:isabel.sanz@newlink-group.com)

**Datos de contacto:**

Isabel Sanz

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Turismo](#) [Eventos](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>