

XXXVII

FERIAS DEL

JAMÓN DE TERUEL
Y ALIMENTOS DE CALIDAD

Diario de Teruel
SUPLEMENTO ESPECIAL



TERUEL ES...

SABOR

www.jamondeteruel.com

DESCÚBRELO





Ricardo Torres García

Dpto. Promoción y Comunicación del CRDOP Jamón de Teruel

El Jamón de Teruel, un producto 'kilómetro 0' preocupado por el medio ambiente

Ahora que tanto se habla de la España vaciada, podemos afirmar que el Jamón de Teruel es un buen antídoto para plantarle cara a la despoblación.

Y es que, el sector de la Denominación de Origen contribuye a que la gente joven se quede en Teruel, trabajando en los secaderos de Brochales, Calamocha, Mora de Rubielos, Mosqueruela... En cualquiera de los 35 inscritos en el Consejo Regulador. O también en las más de 150 granjas repartidas por las zonas de menor altitud de la provincia y que, gracias a nuestro Reglamento Orgánico, nunca se podrán deslocalizar y desplazarse a otros territorios como si ocurre en otras Denominaciones de Origen

Así lo han hecho Inma, Laura o Daniel y otros jóvenes ganaderos e industriales que después de terminar sus estudios han anclado sus botas en su tierra natal para tirar del carro de sus negocios entorno un producto kilómetro 0 como es el Jamón de



Teruel. Es una generación que tiene retos tan importantes como el de sacar rentabilidad a sus empresas, generar empleo, evitar la sangría demográfica en

sus pueblos... Y ahora también, el compromiso de proteger el medio ambiente.

Cuidar nuestro planeta es pensar en el futuro y con esa fi-

losofía, el Consejo Regulador del Jamón y Paleta de Teruel ha sido el primero en España en encargar un Análisis de Ciclo de Vida de sus productos.

Se trata de un estudio escrito con tinta verde esperanza, una especie de hoja de ruta con propuestas y recomendaciones para conseguir que todas las empresas y explotaciones ganaderas de nuestra Denominación de Origen alcancen unos índices de cero emisiones de carbono en un futuro no lejano. Es la única forma de impedir la destrucción de los paisajes a medio plazo o de que los glaciales se derritan a un ritmo muy preocupante.

Así las cosas, a través de estas líneas quiero proclamar hoy una gran Denominación de Origen que es mucho más que una simple empresa. Es una gran organización que vela por dinamizar la economía de la provincia sin descuidar la salud nuestro planeta. Además, claro está, de sacar al mercado un estupendo producto de gran calidad como es el Jamón de Teruel, símbolo indiscutible de nuestra tierra y que cada día es más conocido y reconocido por todos los consumidores.



Sierra de Mora
• SECADERO DE JAMONES •








Sierra de Mora S.L.
La soledad, s/n
44400 Mora de Rubielos (Teruel)
Tel. 978 80 04 37
sierrademora@sierrademora.com
www.sierrademora.com

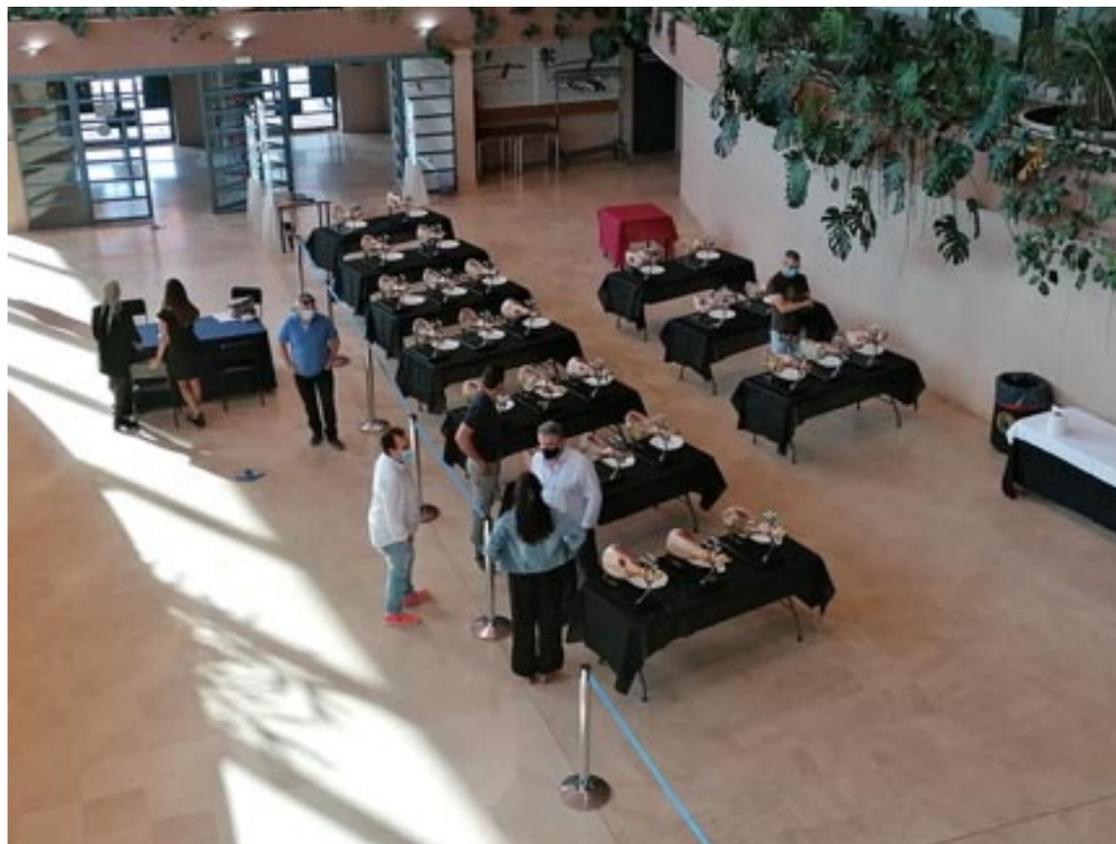
Todo preparado para que el jurado especializado pruebe producto de calidad

El Palacio de Exposiciones acoge hoy el concurso cuyas piezas pasarán por el Túnel del Sabor

Redacción
Teruel

La XXXVII Feria del Jamón de Teruel arranca con la celebración del Concurso de Calidad en el que se eligen las medallas de Oro, Plata y Bronce a los mejores Jamones de Teruel en 2021 y la medalla de Oro a la mejor Paleta de Teruel de este año. Aunque el Concurso se celebrará hoy en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, no será hasta mañana cuando se conozcan los ganadores de esta edición en el transcurso de un acto institucional que se desarrollará en el Palacio de Exposiciones y Congresos a partir de las 19,30 horas.

Este año participan un total de 25 marcas de jamón de Teruel y 9 de paleta de Teruel, batiendo el récord histórico de participación en el Concurso. Cada una de las empresas que representan a estas marcas está obligada a presentar al concurso tres jamones de Teruel y tres paletas de los que el notario se encarga de elegir uno que será el valorado en una cata ciega.



Jamones y paletas del Concurso de Calidad en la edición del pasado año en el Palacio de Exposiciones

El jurado especializado deberá valorar la presencia, el aroma, el sabor, la textura o el índice de grasa infiltrada, un minucioso examen sensorial de cada una de las piezas de jamón de Teruel DOP y paleta de Teruel DOP. El jurado está formado por Alberto Ferruz, chef del restaurante Bon Amb en Xàbia -2 estrellas- y Casa Pepa, en Ondara - 1 estrella; José Luis Solanilla, periodista especializado en la información gastronómica; Manuel Marqués, director de la Escuela de Hostelería de Teruel; Juan Barbacil, experto en comunicación gastronómica, y M^a Mar Campo, experta en panel de catas.

Túnel del Sabor

Esta tarde además se abrirá al público el Túnel del Sabor, donde se van a degustar, saborear y puntuar los mejores Jamones de Teruel y Paletas de Teruel en 2021 presentados al Concurso de Calidad celebrado hoy por la mañana. Son 120 personas las que se han apuntado a esta novedosa actividad, lo que ha obligado a cerrar las inscripciones.

Aire Sano

Una vida **con**
es mucho más

Nuestros productos Jamón
y Paleta D.O.P. cuentan
con la certificación de la
**Denominación de
Origen de Teruel.**

Reconocimiento de un
producto único y garantía
de calidad y seguridad
alimentaria.



Somos más
de vivir / **con jamón
de Teruel**

Entra en todoesverdad.com y únete al movimiento

ENTREVISTA RICARDO MOSTEO PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

P. Fuertes
Teruel

Ricardo Mosteo es el presidente del Consejo Regulador de la DO Jamón de Teruel, entidad coorganizadora de la XXXVII edición de Las Ferias del Jamón y Alimentos de Calidad.

-Esta nueva edición apuesta otra vez por la profesionalización, un camino que ya había arrancado en anteriores ediciones y que está empujado también por la situación originada por la pandemia.

-Para la feria son dos patas muy importantes, la parte lúdica y la profesional. En este momento es difícil acometer eventos en la parte más lúdica y ha surgido lo que también hemos querido siempre que es profesionalizar la feria. Se están dando pasos más firmes y se está haciendo de la necesidad virtud. La gente está cada vez más convencida de que es un camino a seguir.

-¿Muestra de ello es la buena respuesta que ha tenido en participación el concurso de calidad tanto de jamones como de paletas?

-Creo que es el récord histórico con 25 jamones y 9 paletas. Raramente se han superado las 30 piezas y este año se ha hecho. Se ha hecho además sin forzar demasiado. La gente reconoce estos premios como algo importante, que les da prestigio durante todo el año y se traduce en ventas. Al final, se nota que el retorno es muy positivo para ellos cuando ganan o se llevan una medalla. Este concurso es una pieza fundamental de la feria.

-Este interés por participar en el concurso ¿puede ser una muestra de que el sector se está recuperando después del confinamiento y la pandemia?

-Son épocas complicadas. No está siendo fácil. Estamos viviendo una montaña rusa de sensaciones, hay veces que parece que estamos muy bien, otros que no. Queremos fijar en la foto final, en diciembre de 2021, y compararnos con la de diciembre de 2019 para ver la evolución tanto en el jamón como en la paleta.

-¿Sigue entrando jamón fresco en los secaderos?

-Sigue entrando. Nosotros afortunadamente tenemos un rit-

“Los premios de calidad dan prestigio y se traduce en ventas”

Récord de participantes para la edición de este año con más de 30 piezas

mo y una inercia muy positivos y bueno. Se ha juntado la pandemia con un precio del fresco muy elevado, que ahora ya no está así. Aún así, durante la pandemia ha seguido entrando jamón en fresco. Tenemos un mínimo, en el que nuestros secaderos trabajan apostando por la denominación de origen. Los jamones de la DO han aguantado bien el envite durante el confinamiento.

-Quizá en seco ha sido más complicado porque el cierre de la hostelería y la apertura posterior de forma paulatina ¿se ha notado?

-Al inicio de la pandemia se consumió mucho en casa porque creíamos que esto iba a durar menos. Luego hubo un valle porque duraba más de los que pensábamos y la hostelería estaba cerrada, pero ahora se vuelve poco a poco a la normalidad. Y está el añadido de la venta online, muchos de nuestros secaderos lo han sabido aprovechar bien y eso se queda. La flexibilidad que han mostrado muchos de nuestros secaderos ha repercutido de manera positiva.

-Esa flexibilidad ¿ha venido para quedarse?

-Sí, desde luego. Y eso es lo que queremos. Cuando haces un producto de calidad y un producto con mimo y trabajo te gusta el poderlo transmitir y la venta online permite hablar con el consumidor de manera directa. Si lo sabes hacer y transmitir bien, puede dar muchas alegrías.

-Este feria se hace justo antes de que entre en marcha la categorización de las piezas de jamón, ¿es una forma de que el consumidor sepa más sobre lo que va a comprar?

-Con el prestigio que tiene la Denominación de Origen, transmitir más información al consumidor es una obligación, que además el consumidor nos la de-



Ricardo Mosteo, en la pasada edición del Concurso de Calidad. A. G.

mandaba para que pueda elegir qué tipo de jamón quiere consumir. No es obligatorio pero sí que palpamos entre los jamoneros que van a apostar por tener categorización si no son todos la gran mayoría. Muchos de ellos sacan ya las piezas al mercado con más de 18 y más de 22 meses de curación y es un manera de hacérselo saber al consumidor y además certificado por alguien externo y eso es también muy valorado.

-¿En qué punto se encuentra la tramitación de la IGP de la Carne de Cerdo de Teruel?

-La Comisión Europea nos hizo una serie de observaciones, porque nunca se aprueba una IGP a la primera. Contestamos

las valoraciones y estamos esperando respuesta. Va cómo debe ir.

-Volviendo a la feria, este año pretenden atraer al mercado madrileño y han invitado a los charcuteros de la zona. ¿Era un mercado que se resistía?

-Es un mercado que siempre lo hemos encontrado difícil para nuestros intereses. Madrid está rodeado de jamón tanto de ibérico como de blanco y nuestra salida natural ha sido a otras comunidades autónomas y naturalmente Aragón. Este es un primer paso que se une muy bien con el intento de profesionalizar la feria. Vendrán varios charcuteros de Madrid que se reunirán con

los secaderos que quieren participar en la cita y no se queda ahí. El domingo se hará un encuentro con el profesional que quiera venir de otros lugares.

-El Túnel del Sabor es otra de las novedades de este año. ¿Viene a remplazar al concurso de cortadores de jamón?

-Creo que en futuro convivirán. Este año no se ha podido hacer pero es un concurso que volverá. El Túnel del Sabor se pensó para que la gente pudiera catar jamones de manera tranquila y los pudiera incluso puntuar. Lo que queremos es crear cultura de jamón porque normalmente cuando comes jamón te gusta o no pero ahora se puede ver diferentes matices y comentarlo con los amigos. Son los jamones del concurso de calidad, con lo cual es la crema de la crema. Creo que va a merecer la pena y de hecho hay más de un centenar de prescripciones, con lo cual se ve que la gente tiene ganas de probar los jamones del concurso. Se distribuirán por grupos y cada uno probarán cinco distintos. Se ha seguido un protocolo de covid y los grupos no se cruzarán entre ellos. Tengo que dar las gracias a la Escuela de Hostelería, porque serán sus alumnos los que vengan a cortar los jamones.

-Durante la feria además se podrá probar otros productos en los gastrotalleres. ¿Cómo se han organizado este año?

-Está la trufa y el queso, con la colaboración de sus respectivas asociaciones que nos dieron todo tipo de facilidades. También haremos maridajes con coctelería y jamón o con cervezas artesanales. Nos gusta hacer esto porque también contribuye a hacer cultura gastronómica. Son esos *foodies*, que luego son los que defienden el Jamón de Teruel.

somos **empresarios**

somos **turolenses**

somos **profesionales**

JUNTOS impulsamos lo mejor
de nuestra tierra



Calamocha

un lugar para invertir
un lugar para vivir



Ayuntamiento
CALAMOCHA

MUSEO DEL JAMÓN CALAMOCHA

HORARIOS

Viernes y sábados

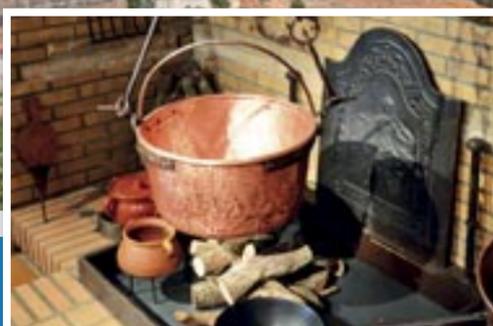
11:00 a 14:00 horas
y 17:00 a 20:00 horas

Domingos y festivos

11:00 a 14:00 horas

* Navidad, Semana Santa
y Verano consultar

Visitas guiadas, grupos
y degustaciones



Museo del Jamón de Calamocha

Avd. Bigas Luna, 2 - CALAMOCHA | Tfno. 978 730 645
www.museodeljamon.calamocha.es | museodeljamon@calamocha.es

ENTREVISTA EMMA BUJ ALCALDESA DE TERUEL

“Esta feria es el gran escaparate del Jamón de Teruel”

Destaca que es un certamen que ha sabido evolucionar con el tiempo



La alcaldesa de Teruel, Emma Buj, en el balcón de la Casa Consistorial

P. Fuertes
Teruel

Las Ferias del Jamón y Alimentos de Calidad son las más antiguas de la ciudad de Teruel. Organizadas por el Ayuntamiento de Teruel, la Institución Ferial y el Consejo Regulador, el certamen se ha adaptado a los tiempos en casi cuatro décadas de trayectoria, el año pasado y este a la situación de pandemia, como describe la alcaldesa, Emma Buj.

¿Cómo se ha adaptado este certamen a la evolución de los tiempos?

-Son 38 años de una feria que siempre ha estado en el corazón de los turolenses y que se asocia al mes de septiembre. Lo bueno que tiene es que ha sabido evolucionar a lo largo de los años, ha tenido muchas facetas y en estos momentos estamos en el momento en el que tenía que estar y es combinar la parte lúdica y festiva, de la que se encarga el Ayuntamiento principalmente y que nos hace a mayores y niños disfrutar vinculada siempre al jamón, pero también esa parte profesionalizada que es muy importante para mí porque el jamón es una señal de identidad de la provincia, es un sector que genera mucho empleo y esta feria es el gran escaparate del Jamón de Teruel. Conseguir esa profesionalización de muchas de sus actividades y que no solo sea un escaparate sino también que detrás de esas actividades haya una generación de negocio era una de los objetivos que se está consiguiendo de mano del Consejo Regulador, el Ayuntamiento y todos los que colaboran en esta feria.

-El Palacio de Exposiciones va a ser el centro de atracción para muchas de las actividades más incluso que otros años, ¿se consolida este espacio como un

sitio para celebrar este tipo de eventos?

-El Palacio de Exposiciones y Congresos es un lugar emblemático de la ciudad que desde el 14 de marzo de 2020 ha sufrido los efectos de la pandemia y que queremos potenciar como espacio de encuentro tanto de profesionales como de los turolenses. En esta ocasión, la Feria se va a desarrollar de manera muy importante en el Palacio de Exposiciones, también con actividades novedosas como el Túnel del Sabor, que ha tenido muchas inscripciones, limitadas por cuestión de aforo y que es una actividad que ha venido pa-

rolenses e invito a todos los turolenses a que pasen por la Glorieta, para que puedan adquirir y degustar productos y también a consumir Jamón de Teruel porque merece la pena, lo agradecerán y sobre todo su paladar.

¿Se pretende así que los turolenses sean embajadores del jamón y de otros productos durante todo el año?

-Sí, porque ellos serán los primeros beneficiarios pero es importante para un territorio que sus propios habitantes conozcan los productos, los degusten y sepan cómo consumirlo para que hagan ellos mismos de embajadores porque el boca a boca funciona muy bien. Es un elemento de promoción y los turolenses tienen que hacer de embajadores de nuestro jamón que es una de nuestras señas de identidad y que llevamos muchos años vinculando el nombre de Teruel al buen jamón.

-Los hosteleros también contribuyen a promocionar el producto con el Concurso de tapas donde muestran su imaginación a la hora de utilizar el producto. ¿Ha tenido ya la ocasión de probarlos?

-Llevamos muchos días con el concurso de tapas y hay que decir que la hostelería turolense se supera año tras año en imaginación porque el producto es siempre el mismo, la base de las tapas es el jamón pero he tenido la oportunidad de degustar alguna y puedo decir que todos los años nos sorprenden en este concurso aportando ideas novedosas, maridajes novedosos o alguno que son tradicionales pero que sorprende de alguna manera. La evolución de la hostelería de Teruel está siendo francamente buena en cuanto a la calidad del servicio en la restauración y eso se nota también en este concurso.

“
Los turolenses tienen que ser los embajadores de nuestro jamón, que es una de nuestras señas de identidad
”

ra quedarse porque queremos que continúe en próximas ediciones. También va a ser epicentro de las actividades profesionales, porque es un espacio idóneo de actividades de este tipo.

-El otro punto de interés va a ser la Glorieta. ¿Cómo se va a adecuar a las restricciones?

-La Glorieta siempre ha sido un espacio de referencia para la Feria del Jamón y en esta ocasión cambia el formato para adaptarse a las medidas de seguridad. Tenemos elementos novedosos como las casetas de alimentos tu-

Del buen hacer, nace el placer...

soincar

Monroyo

VIRGEN de la FUENTE 3 REYES

Nuestras marcas de jamones, paletas, lomos, embutidos...

...mareas con garantía de calidad

Nuestro jamón D.O. Teruel

www.grupoarcoiris.com

ARCOIRIS IFS Food

SAT 6997 SOINCAR C/ Tarragona, 1 - 44580 Valderrobres (Teruel)
Atención al cliente: Tel. +34 978 85 64 97 - nuestrojamon@grupoarcoiris.com

TODA NUESTRA ENERGÍA PARA TERUEL

MÁS DE 2 GW VERDES PROMOVIDOS Y CONSTRUIDOS
8 GW DE ENERGÍAS RENOVABLES EN TRAMITACIÓN



EÓLICA / FOTOVOLTAICA / BIOMASA



Gastrotalleres, 'showcooking' y un mercado de productos locales

El Jamón de Teruel se dará a conocer a 22 empresas de Madrid y el País Vasco

Redacción
Teruel

El programa de la XXXVII Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad ofrece una extensa variedad de actividades tanto para los amantes de la gastronomía como para el público en general. Gastrotalleres, *showcooking* y, como novedad en esta edición, un mercado de productos agroalimentarios y jornadas profesionales con charcuteros de Madrid y el País Vasco completan un programa que conjuga la parte lúdica y la más profesional.

Entre los gastrotalleres que este año se ofrecen destaca el que se celebrará esta tarde y donde se degustará y explicará el modo de preparar en casa cócteles fáciles para darle un punto divertido y gastronómico al momento del vermut. No faltará el

Jamón de Teruel en alguno de los cócteles. Estará dirigido por Borja Insa, nombrado por World Class como uno de los 10 mejores *bartenders* de España dos años consecutivos. Copropietario de Moonlight (e)xperimental Bar, local de Zaragoza dedicado a la coctelería creativa y conceptual, forma parte de la lista Top Cocktails Bar, que lo acredita como una de las 44 mejores coctelerías de España y Portugal.

La trufa, el queso o la cerveza artesana centrarán otros talleres gastronómicos mientras que los talleres profesionales se fijarán en diferentes aspectos del jamón.

Recetas de Daniel Yranzo

Dentro de la campaña Elige Teruel, que financia la Diputación de Teruel y coordina la Cámara, mañana el cocinero Daniel Yranzo hará un *showcooking* en la Es-



Raúl Igual volverá a dirigir este sábado un gastrotaller como el celebrado en la pasada edición, en la imagen

cuela de Hostelería dirigida a profesionales, que todavía están a tiempo de apuntarse llamando al teléfono 978 618 191. Explicará como hacer dos recetas con el jamón como protagonista.

Mercado en la Glorieta

La Glorieta acogerá este sábado el Mercado de Productos Alimentarios. Doce puestos ofrecerán alimentos de calidad como el melocotón de Calanda, el aceite, el jamón, las trufas, vino, pastas o mermeladas. Se instalará una taberna con mesas y sillas para degustar los productos y habrá animación infantil y musical durante todo el día.

El mercado estará abierto al público en general en horario de mañana y tarde y también lo visitarán los 50 profesionales de 22 empresas charcuteras de Madrid y el País Vasco que van a participar durante el fin de semana en una jornada profesional.

El sábado visitarán un secadero y recorrerán el mercado para conocer otros productos gastronómicos y el domingo se trasladarán al Palacio de Exposiciones para reunirse con representantes de nueve empresas jamoneras turolenses. Se celebrarán breves entrevistas con cada uno de ellos para conocer los secretos del producto turolense por excelencia.



El cocinero Daniel Yranzo


www.jaelca.com







*Jamones El Castellar
donde el jamón se hace arte*

T. 978 60 00 60 • Fax 978 61 21 33
Polígono la Paz - parcela 21 • 44195 Teruel
e-mail: info@jaelca.com





CaixaBank,

Mejor Transformación Bancaria

del Mundo en el 2021

La confianza de nuestros **21 millones de clientes** y una manera diferente de hacer banca, **cercana y comprometida con las personas y la innovación**, nos han permitido ser hoy reconocidos mundialmente por *Euromoney* con este premio, que se une al concedido recientemente como Mejor Banco en España 2021.

Gracias a todos por hacerlo posible.



Redacción
Teruel

La decimoctava edición del Concurso Provincial de Tapas Jamón de Teruel continúa hasta este próximo domingo en los establecimientos de hostelería de la provincia. En esta ocasión, y siguiendo con su dinámica de tematizar el concurso con recursos y motores de la provincia, los hosteleros participantes han tenido que elaborar una tapa tomando como referencia el mundo de la minería y su reconversión para convertirse en un reclamo turístico de gran relevancia en la provincia de Teruel.

Por este motivo el interior de la mina *Se verá*, en el Museo Minero de Escucha fue el escenario para la presentación de esta edición. Organizadores y patrocinadores se ataviaron con el traje de minero para protagonizar la escena que se recrea en el propio cartel de esta edición.

A través del juego de palabras "este jamón es una mina...", el cartel de esta edición, diseño de Toni Alcaine, muestra al "jamónico", protagonista año tras año de esta iniciativa gastronómica, ataviado como un verdadero minero y de una manera simpática nos adentra en este oficio que tanta importancia ha tenido a lo largo de la historia en nuestra provincia.

Una pieza de Jamón de Teruel también es una mina donde se coloca, de ella se extraen numerosas lonchas de Jamón que, durante 10 días, se puede degustar

La XVIII edición del Concurso de Tapas rinde homenaje al sector de la minería en la provincia

El pozo 'Se verá' fue el escenario de la presentación del certamen del que se puede disfrutar hasta el domingo



Presentación del concurso de tapas que este año llega a su edición número 18 en la mina 'Se verá', de Escucha

en forma de tapa. En total este año participan medio centenar de establecimientos. La mayoría de ellos ubicados en la ciudad de Teruel, donde la ruta tiene mayores adeptos, pero un año más también se extiende por la provincia en busca de esa tapa de Jamón de Teruel. Beceite, Torre del Compte, Rubielos de Mora, Aguilar de Alfambra, Orihuela del Tremedal y por supuesto localidades eminentemente mineras como Andorra o Utrillas, son este año los lugares donde se puede disfrutar de esas tapas de Jamón de Teruel con sabor minero.

Precio y maridajes

Todas las tapas se sirven al precio de 2 euros y 3 euros si se acompaña con una Cerveza Turia o una copa de Viñas del Vero. Las opciones para los que no toman alcohol son Coca Cola Zero o Appletiser de manzana. Además de Jamón de Teruel, entre los ingredientes de las tapas se pueden encontrar productos propios de la gastronomía turolense como el Melocotón de Calanda, el Aceite del Bajo Aragón, el paté de oliva negra, el Ternasco de Aragón, quesos de oveja, o foie de Santa Eulalia, contribuyendo así a la economía local y a la apuesta por productos km0.

También se pueden encontrar tapas fusión con otro tipo de cocinas como la chilena o la colombiana, como son las típicas bolas de patata con carne sustituida aquí por jamón de Teruel, y con el toque de cocineros que apuestan por este territorio.

Restaurante Catedral

Vuelve a sentir, vuelve a compartir.

Instagram icon, Facebook icon

La Marquesita Coffee & Cocktail bar

Plaza Fray Anselmo Polanco, 2 (Teruel)
Tel. 978 21 00 65
www.hotelpalaciolamarquesa.com

Palacio la Marquesa

HOTEL PALACIO LA MARQUESA

'EN LA MINA, HASTA EL CARBÓN ES JAMÓN'

El hotel Palacio La Marquesa presenta una tapa Gourmet que no dejará indiferente a nadie, como el nuevo hotel boutique, que ha abierto sus puertas recientemente en pleno Centro Histórico de Teruel.

"Este año, con la temática minera, estamos listos para sorprenderte con diferentes texturas, como bien lo es la arcilla el lodo, el barro, el polvo, el carbón y las rugosas paredes de la mina", aseguran.

Cada una de estas palabras van acompañadas de sabores únicos, como el melocotón de Calanda, el vino garnacha, la aceituna negra empeltre, el aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón, el ternasco de Aragón con una perfecta demi *glace* tradicional casera y por supuesto "nuestro querido Jamón de Teruel, mágico y apasionante". Éste último es el que juega un papel esencial, con un toque innovador, "sin olvidarnos de dónde venimos ni lo que somos".

¡Vívelo, siéntelo, compártelo!



HOTEL *** ISABEL DE SEGURA

C/ Ronda del Turia nº1
44002 - Teruel - Tlf.: 978 620 751
isabeldesegura@eurocatering.es



• RESTAURANTE • 63 HABITACIONES • AIRE ACONDICIONADO
• CAFETERÍA • INTERNET WI-FI • BODAS Y EVENTOS • 2 SALONES

HOTEL ISABEL DE SEGURA

'TRUENO DE SANTA BÁRBARA'

La patrona de los mineros pone nombre a la propuesta del restaurante del hotel Isabel de Segura situado en el Ensanche de Teruel. Su tapa *El Trueno de Santa Bárbara* viene presentada con un lecho de cebolla caramelizada en el que encima lleva esfera de croqueta de Jamón de Teruel, queso de Albarracín y foie. Para sumar a esta explosión de sabores, la tapa viene acompañada por una salsa de alioli y almendra picada.



Un cartel que se centra en la categorización de las piezas de DO

El nuevo sistema comenzará a emplearse a partir del mes de octubre

Redacción Teruel

La categorización del Jamón y Paleta de Teruel, prevista para este mes de octubre, permitirá acercarse al producto de una manera diferente y así se muestra en el cartel de las Ferias de este año. Las novedades ya han sido presentadas a nivel mundial, gracias a la partida anual de 10.000 euros que destina el presupuesto de la DPT a promoción.

La institución provincial ha duplicado la financiación del convenio con el Consejo Regulador, pasando de 5.000 a 10.000 euros, y que ambas entidades trabajan conjuntamente en la imagen de Teruel en agroalimentación, como es el jamón, la paletilla y el cerdo en general. El consumidor que adquiriría un Jamón de Teruel o una Paleta de Teruel se encontraba con una única vitola en la que aparecía grabado el sello del Consejo Regulador pero que carecía de información explícita acerca de la pieza. A partir de ahora, se introduce en la vito-



Cartel anunciador del certamen

la del Jamón de Teruel una mención explícita de si la pieza tiene más de 22 meses y 9 kilos de peso o más de 18 meses y 8 kilos de peso en el momento de la calificación. Además se seguirán comercializando piezas con la vitola tradicional que garantiza un mínimo de 14 meses de curación y 7 kilos de peso.

EL PROGRAMA

JUEVES, 16 DE SEPTIEMBRE

10:00 Horas

En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, Concurso de Calidad de Jamón de Teruel.

18:00 a 21:00 Horas

En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, Túnel del Sabor. Se podrán degustar, saborear y puntuar los mejores Jamones de Teruel y Paletas de Teruel en 2021 presentados al Concurso de Calidad celebrado esa misma mañana. Entre todos los participantes se sorteará un Jamón de Teruel. Se habilitarán pases rápidos previa inscripción en www.jamondeteruel.com/gastroalleres-2021. Actividad gratuita.

18:00 Horas

En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, Gastro-taller de Coctelería aplicada al aperitivo, dirigido por Borja Insa, nombrado por World Class como uno de los 10 mejores bartenders de España dos años consecutivos.

19:00 Horas

En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, Gastro-taller de Trufa de Teruel. Profesionales expertos como Silvia Doñate Rozalén (truficultura y coordinadora del panel de cata de Trufa Negra de Teruel) y Manuel Gorriz Martín (gerente de hotel los Leones y catador del panel de cata de Trufa Negra de Teruel).

VIERNES, 17 DE SEPTIEMBRE

11:00 a 13:00 Horas

En la Escuela de Hostelería y Turismo, Showcooking por Daniel Yranzo (del programa Pera Limonera -Aragón TV). Demostración presencial a profesionales con establecimiento, según aforo. Inscripción en Cámara de Comercio (978618191). Retransmisión Instagram por @eligetuerel.

18:00 Horas

En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, Gastro-taller de Quesos. Se podrá deleitar al paladar saboreando de 7 a 9 quesos, entre los típicos de Teruel uno por quesería de manera que vayan de suaves a fuertes. Serán de oveja y cabra y también de leche pasteurizada a leche cruda.

18:00 Horas

En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel, Gastro-

taller de Maridaje loco con Cerveza Artesanales de Canadá, jugaremos con los inesperado y las conexiones intercontinentales. Lo dirigirá Antonio Ansón

19:30 Horas

Entrega de los Premios de Calidad Jamón y Paleta de Teruel. En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel se entregará la medalla de Oro, Plata y Bronce a los tres mejores jamones de Teruel del año y también la medalla de Oro a la mejor paleta de Teruel con Denominación de Origen.

20:00 Horas

V Festival de Música de grupos de Teruel "JAM-ON-FEST" en la Glorieta.

SÁBADO, 19 DE SEPTIEMBRE

11:00 a 14:00 Horas y

de 16:30 a 21:00 Horas

Primer mercado de productos agroalimentarios en la Glorieta. Se contará con stands de venta con productos de toda la provincia como aceite, trufa, vinos, pastas artesanales, derivados del pato, embutidos y jamón, quesos, melocotón o setas. Habrá actividades infantiles y terraza para degustar productos.

19:00 Horas

V Festival de Música de grupos de Teruel Jam-On-Fest en la Glorieta.

09:00 a 20:00 Horas

Encuentro profesional entre productores de Jamón de Teruel y charcuteros de Madrid y Bilbao. El encuentro incluye reuniones comerciales individualizadas, visita a secaderos, cata de las piezas participantes en el Concurso de Calidad, visita al mercado de la Glorieta, gastroalleres, visita turística a la ciudad.

DOMINGO, 20 DE SEPTIEMBRE

09:00 a 14:00 Horas

Se celebrarán las reuniones comerciales individualizadas entre charcuteros y productores de Jamón de Teruel en el Palacio de Exposiciones.

Además, Concurso de la tapa del 9 al 19 de septiembre.

NA
TU
RAL

Es otra forma de decir que es de Teruel.

El clima y la altitud de nuestro territorio garantizan que nuestros jamones se curan con menos sal.

D.O.P. Jamón de Teruel.
Lo que ves, es.

Plan Disfruta Seguro



SEGUROS
RGA

*Estamos
contigo*

Disfruta de la vida y confíanos el resto.

Agrupar tus seguros y beneficiarte de **ventajas exclusivas:**

Bonificación de hasta un 8% el primer año*
sobre la prima de tus seguros

Gestor Personal de seguros
Atención personalizada con un agente exclusivo

Experiencias de ocio
Elige entre un amplio catálogo de actividades

Orientación médica telefónica
Conecta con un médico sin desplazarte

Asesoramiento jurídico telefónico

Paga cómodamente mes a mes
Fracciona tus pagos de seguros

Consulta aquí todas las ventajas y condiciones.
www.segurosrga.es



* Para acceder a la bonificación, se requiere la agrupación mínima de dos de los seguros incluidos en el Plan Disfruta Seguro, siendo al menos uno de ellos de nueva contratación. Todos los seguros asociados al Plan, deben estar contratados en la misma Caja Rural, debiendo estar al corriente de pago con cargo a la tarjeta Tarifa Plana Multitranquilidad.

Los seguros incluidos en el Plan Disfruta Seguro son: Seguro Multirriesgo del Hogar, Seguro de Decesos, Seguro de Accidentes contratados con RGA Seguros Generales Rural S.A. de Seguros y Reaseguros, con CIF A-78524683 y clave de la DGSFP C-616. Seguro de Vida sin vinculación a préstamo hipotecario contratado con RGA Rural Vida S.A. de Seguros y Reaseguros, con CIF A-78229663 y clave de la DGSFP C-595. Seguro del Automóvil para vehículos de primera categoría contratado con: Liberty Seguros compañía de Seguros y reaseguros S.A. con CIF A-48037642 y clave de la DGSFP C-0467, Reale Seguros generales, S.A. con CIF A78520293 y clave de la DGSFP C-0613 y Mapfre España con CIF A-28141935 y clave de la DGSFP C-0058.

La comercialización se realiza a través de RGA Mediación Operador de Banca-Seguros Vinculado, inscrito en el registro de mediadores de la DGSFP con CIF A79490264 y clave OV-0006, y con póliza de responsabilidad civil. Caja Rural pertenece a la red de distribución de RGA Mediación OBSV, S.A. Consultar entidades aseguradoras con las que RGA Mediación mantiene un contrato de agencia de seguros en https://www.segurosrga.es/Documents/Entidades_contrato_RGA_Mediacion.pdf

Bases del Plan Disfruta Seguro a tu disposición en www.segurosrga.es.