

La XXXIX Feria del Jamón busca profesionalizarse dentro del sector

Los actos empiezan hoy y se extienden hasta el lunes 18 de septiembre

Redacción
Teruel

Dos son los objetivos que los organizadores han marcado para esta XXXIX Feria del Jamón y los Alimentos de calidad, que arranca hoy hasta el lunes 18 de septiembre con numerosas actividades repartidas entre el centro histórico y el Palacio de Exposiciones y Congresos. Los propósitos que buscan es profesionalizar la muestra dentro del sector y hacerlo sin perder esa parte de diversión que la envuelve año tras año.

Esta edición ha salido adelante gracias a la organización del Ayuntamiento de Teruel, Institución Ferial "Ciudad de Teruel" y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) de Jamón y Paleta de Teruel. Como colaboradores se encuentran la Diputación de Teruel, Caja Rural, Cámara de Comercio, Industria y Servicios, el CEOE, la Asociación de Empresarios Turísticos de la Provincia o el Gobierno de Aragón.

En estos cuatro días en los que se alarga el evento se trabaja para poner en valor la calidad de diversos productos con el jamón como eje principal, pero también de otros alimentos que sobresalen en la provincia como podrían ser el queso, el vino o el melocotón.

El Jamón de Teruel es sin duda uno de los productos estrella del territorio y la Denominación de Origen es lo que lo confirma porque es sinónimo de seguridad y calidad alimentaria, que se percibe en cada bocado.

Al menos hay tres pasos que ayudan a identificar un Jamón de Teruel más allá del olor. La primera de ellas es la presencia de la "vitola numerada", una etiqueta que rodea a los perniles por la pezuña y donde se pueden encontrar todos los procesos por los que ha pasado esa pieza concreta. Se le suma la conservación de la pezuña, pues a aquellos jamones y paletas que no cumplen algunos de los parámetros de calidad exigidos por el Consejo Regulador se le corta la pata. Y, por último, el más distintivo más reconocido que es la estrella al fuego de ocho puntas y se marca en la corteza de la parte posterior del Jamón y la Paleta y al que acompaña la palabra Teruel.

Todos los animales destinados a la producción de este producto local nacen y se crían dentro de la provincia de Teruel. El ganado porcino empleado son los cruces de las razas Landrace y Large White en la línea materna y Du-



La estrella de fuego marcada es uno de los distintivos de los jamones y paletas de la DOP de Teruel. DOP Jamón de Teruel



Marcado a Frío busca poner en valor que la baja temperatura es clave en el resultado de los perniles. DOP Jamón de Teruel

roc en la paterna. Su alimentación principal son los cereales cultivados en los campos turolenses y que hace que tengan una alimentación sana y natural.

Cada una de esas razas tiene unas características propias. Por ejemplo, la Duroc aporta una carne con la cantidad justa de infiltración de grasa, mientras que las Landrace y Large white se definen por la jugosidad, textura, conformación y color.

Marcado a frío

Además de que todo el proceso de los animales y su alimentación se haga con producto de kilómetro 0 al ser de la provincia.

Teruel presenta unas características propias que hace que los jamones sean un producto singular, saludable y sostenible. Algunas de esas cualidades se muestran en la campaña lanzada por la Denominación de Origen Protegida de Jamón y Paleta a través del concepto "marcado a frío".

Las bajas temperaturas que se registran en periodos invernales permiten que se necesite menos sal para su curación. También juega un papel importante la geografía de la provincia, pues el aire puro y limpio que se respira de norte a sur y de este a oeste en la provincia de Teruel hace que los jamones y paletas se curen en un

ambiente fresco y natural. Porque se secan jamones en Albaracín, Gúdar-Javalambre o el Jiloca, entre otras comarcas.

El Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Teruel fue aprobado en 1984 por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón. En ese año es cuando comienza la historia de la ya consolidada Feria del Jamón. Para 2014 se incorpora la Paleta de Teruel como producto de la DOP.

Esta es la historia del Jamón de Teruel que al igual que otros alimentos de la provincia llegan a las mesas de muchas personas y trabajan para que siga creciendo.

EL PROGRAMA

JUEVES, 14 DE SEPTIEMBRE

10:00 h. Concurso de Calidad de Jamón de Teruel. (Palacio de Exposiciones)
20:00 h. Apertura de la Taberna del Jamón (Glorieta).
18:00 a 21:00 h. Túnel del sabor. (Palacio de Exposiciones)

VIERNES, 15 DE SEPTIEMBRE

19:00 h. Entrega de los Premios de Calidad Jamón y Paleta de Teruel. (Palacio de Exposiciones)
21:30 h. VII JAM-ON-FEST. (Glorieta).

SÁBADO, 16 DE SEPTIEMBRE

11:00 a 21:00 h / 16:00 h a 21:00 h: Mercado de productos (Glorieta)
11:00 h. Comparación de Gigantes y Cabezudos. Salida desde la plaza Domingo Gascón.
17:30 h. XIV Exhibición Amateur de Cortadores de Jamón en la calle: Plaza de San Juan, plaza del Torico y plaza de la Catedral.
21:30 h. VII JAM-ON-FEST. (Glorieta)

DOMINGO, 17 DE SEPTIEMBRE

11:00 a 14:30 h. Mercado de productos (Glorieta)
11:00 h. Scape room en un secadero de la provincia.
11:30 h. Actuación infantil
13:00 h. Taller gastronómico.
17:00 h. Encuentro profesional.
LUNES, 18 DE SEPTIEMBRE
Por la mañana: Visitas a secaderos elegidos en los encuentros profesionales.

HISTORIA

DOP Jamón y Paleta de Teruel marcan su pieza 9 millones

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Jamón y Paleta de Teruel ha marcado ya el jamón número 9 millones. Un hito que se alcanzó a mediados de mayo y para la que se ha tardado 36 años, desde que se sellara el pernil con el número uno.

El sello se puso en el secadero de Sierra Paloma, ubicado en la localidad de Monreal del Campo. La pieza escogida tenía un peso de 9,82 kilos y había pasado 112 semanas de curación. El cerdo de origen se engordó en una granja del municipio de Camañas y trasladado a Cartesa, donde la pieza jamonera entró a sal con un peso fresco de 14,64 kilos.

El presidente del Consejo Regulador, Ricardo Mosteo, cuando se llegó a esta significativa cifra reconoció que le llenaba de alegría, ya que demostraba la "buena salud" de la que goza la DOP. El objetivo ahora es alcanzar lo antes posible la cifra de los 10 millones.

El Jamón de Teruel sellado con el número uno se presentó el 13 de febrero de 1987 y la última cifra redonda conseguida fueron los 8 millones en 2020.

El clásico Concurso de Tapas cumple 20 años y rinde homenaje a la historia gastronómica

En esta edición participan 44 establecimientos y el ganador se lleva un premio de 1.000 euros

Redacción
Teruel

Uno de los actos más aclamados por los turolenses celebra en esta Feria del Jamón su edición número 20 y no es otro que el Concurso de Tapas en el que el Jamón de Teruel es el protagonista e ingrediente principal de cada uno de los platos. Los tradicionales huevos rotos, montaditos, arroz, gazpachos o las asiáticas gyozas se reinventan para incluir el Jamón de Teruel en sus recetas y que los turolenses puedan degustarlos.

Este año son 44 los establecimientos de la provincia que participan y cocinan las emblemáticas tapas. La mayoría de ellos se encuentran en la capital al ser de aquí 34 y el resto se reparten a lo largo de toda la provincia, pues van desde el Matarraña, Bajo Aragón, Cuencas Mineras, Gúdar-Javalambre hasta la Sierra de Albarracín, comarca en la que por primera vez participan tres establecimientos. De esta forma, con este concurso se puede disfrutar a la vez que descubrir la gastronomía de la provincia de norte a sur y de este a oeste.

La Asociación Provincial Empresarios Turísticos, conjuntamente con el Consejo Regulador Jamón de Teruel, organiza esta 20 edición, una cita que califican como "muy especial". El concurso arranca el 14 de septiembre, coincidiendo con el inicio de la Feria del Jamón, y se alargará hasta el 24 de septiembre para que se puedan seguir probando las tapas durante 10 días más.

El coste establecido para las tapas, que tienen el jamón de primera calidad como toque principal, es de tres euros y se incrementará hasta los cuatro euros y



Acto de presentación de la 20 edición del Concurso de Tapas con el Jamón de Teruel como ingrediente principal

medio si se acompañan de algunas bebidas que colaboran y hacen posible que este concurso se siga celebrando año tras año: Coca Cola, una copa de Viñas del Vero o Cerveza Turia.

Tapas con historia

Los cocineros en esta entrega tienen plena libertad en la elaboración porque la temática de los platos es abierta y así pueden plasmar toda su creatividad culinaria. Desde la organización del concurso solo pusieron un requisito y es que fuesen "tapas con historia". Así, se podrán ver platos que hablen de la cocina de cada bar o restaurante, lo que les ha inspirado a prepararla, el porqué de los ingredientes utilizados, la combinación de varios tipos de

cocina, es decir, todo aquello que envuelve a la tapa presentada y que enriquece cada uno de los bocados que probarán los turolenses en los próximos diez días, marcados por lo tradicional con un toque moderno.

Además de que el Jamón de Teruel sea el ingrediente principal de las tapas, durante esta edición se va a trabajar para destacar a todas las empresas jamoneras que están detrás del producto. Esta es una de las numerosas novedades de esta 20 edición y para hacerlo posible se identificará e incluirá la marca en las tarjetas que hay en cada establecimiento como explicación de la tapa, ingredientes y número con el que concursa.

De esos 44 establecimientos,

más de la mitad ofrecerán tapas aptas para celíacos o que se pueden adaptar bajo petición en los bares. A su vez, para recrear ese ambiente de pasar un buen rato mientras se comen tapas se ha creado una oferta de platos especialmente pensados para los más pequeños y que puedan salir a pasar un buen rato en familia.

Votaciones finales

Durante los 10 días de duración del concurso, el público podrá votar y valorar entre 1 y 5 puntos cada una de las tapas degustadas. Se puede hacer a través del enlace www.tapas.teruelturismo.es, pero también puede accederse al enlace mediante el QR que aparece en los folletos con todas las tapas disponibles y que pueden en-

EL DATO

44

BARES

Participan este año en el Concurso de Tapas. De ellos 34 están en la capital y el resto repartidos entre el Matarraña, Bajo Aragón o Cuencas Mineras, entre otras comarcas.

contrarse en todos los bares, restaurantes, hoteles... y en las tarjetas que se facilitan junto a la tapa con la explicación de esta, los ingredientes, el identificativo de la empresa jamonera y el número con el que concursan.

La votación popular se combinará con la de un jurado de 10 personas -elegidas por la organización- y que seleccionarán las 12 mejores tapas para ir a la gran final, que se celebra el 4 de octubre.

Novedades en la victoria

El establecimiento hostelero que consiga la victoria conseguirá por primera vez un rédito económico de 1.000 euros. También tendrá la oportunidad de representar a Teruel en el Campeonato Oficial de Hostelería de España de Tapas y Pinchos 2024 o aparecer en uno de los cupones de la ONCE.

Entre todas las personas que participen en el voto popular se realizarán diversos sorteos. Los productos que pueden tocar son un Jamón de Teruel, 3 botellas de Viñas del Vero Crianza, 2 lotes de Cervezas Turia y Coca Cola. Un año más a quien compre en Teruel durante esos días con la Tarjeta soy de Teruel habrá 500 vales canjeables por una tapa en algunos de esos 44 establecimientos que participan en el concurso.



ÚLTIMA FASE ¡YA A LA VENTA!



LAS DALIAS

ENSANCHE - POLÍGONO SUR



618 881 098 · 659 592 549 · 628 103 800

Plaza de la Catedral, 11 - Teruel · www.rminmobiliariateruel.es



El jurado ya está listo para la cata a ciegas de jamón y paletas de primera calidad

Los turolenses los degustarán en el Túnel del Sabor, con los tres turnos completos

Redacción
Teruel

La XXXIX Feria del Jamón de Teruel arranca como ya es habitual con la celebración del Concurso de Calidad en el que tras una cata a ciegas se otorgan las medallas de oro, plata y bronce a los tres mejores jamones de Teruel del año y también se escoge la mejor Paleta con Denominación de Origen. El concurso se celebrará hoy a las 10.00 horas en el Palacio de Exposiciones y Congresos, pero no será hasta el viernes 15 a las 19.00 cuando se desvele el ganador en la entrega de premios.

Este año se espera de nuevo batir el récord de participación de perniles, después de alcanzarlo la edición pasada, cuando se

presentaron 24 jamones y 11 paletas procedentes de 18 secaderos, lo que se traduce en un 70% de los que existen en la provincia. Cada una de las empresas participantes presentan tres jamones de Teruel al concurso y tres paletas de las que se terminará escogiendo uno para probarlo y valorar sin saber a quien pertenece.

El jurado que degustará las piezas para esta edición está formado por M^a Mar Campos, quien es presidenta y responsable del panel de catas del Jamón de Teruel; Jesús Cruz Manzano, director de la revista 'Eurocarne'; Rosa María García, que es técnica de la Oficina de Excelencia Internacional Agroalimentaria en Córdoba; Juan Barbacil, periodista



Degustación por parte del público de los jamones y las paletas del Concurso de Calidad en el Túnel del Sabor

especializado en gastronomía y Eduardo Marzo Pérez del restaurante de La Fondica.

Túnel del Sabor

Los turolenses también tendrán oportunidad de probar esas piezas que podrían alzarse con el título de mejor jamón y paleta del año. Lo harán en el Túnel del Sabor para el que abrieron tres pases -a las 18.00, 19.00 y 20.00 ho-

ras- con una capacidad de 100 personas en cada uno. De esta forma, es un turno más que el pasado año y de nuevo las entradas se agotaron en escasos días, lo que confirma la buena acogida de esta actividad que se empezó a organizar hace un par de años. De nuevo, todos los asistentes entran al sorteo de un jamón de Teruel.

Los alumnos de la Escuela de

Hostelería turolense serán los encargados de cortar las piezas para que los apasionados de esta carne puedan saborear su gusto único y de primera calidad.

En la entrada a los inscritos se les ofrecerá un pequeño plato para reposar los trozos de la cata y un papel en el que anotar los detalles y sensaciones que degustan con cada filete, acompañado de una puntuación.

JAMÓN DE TERUEL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Este material se ha producido originalmente en el marco de un programa cofinanciado por la Unión Europea.

Aragón, alimentos nobles

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ARAGON

Redacción
Teruel

Tras revisar el programa de esta XXXIX edición de la Feria del Jamón y Alimentos de Calidad queda claro que es una celebración en la que todo el mundo es bienvenido. El amplio abanico de actividades acoge a personas de todas las edades ya sean profesionales del sector o simples curiosos que quieren disfrutar de un sabor único y exquisito como es el de los jamones de Teruel.

Además de los actos más destacados como es el Concurso de Calidad, el Túnel del Sabor o la prueba de las tapas con las que se busca crear una cultura del jamón hay otras muchas actividades a las que acercarse. El jueves 14 de septiembre a las 20.00 horas se abre la Taberna del Jamón en la Glorieta de 19.00 a 23.00 horas, mismo horario el viernes 15, el sábado 16 abrirá de 12.00 a 15.00 y retomará su actividad de 19.00 a 1.00 y el domingo 16 en horario ininterrumpido de 12.00 a 19.30 horas. Este es un espacio en el que ir a probar Jamón de Teruel de Denominación de Origen, ver cómo lo cortan y poder consumirlo a un precio asequible.

Otra de las alternativas es el mercado de productos agroalimentarios que consolida su éxito al celebrarse este año la tercera edición y reunir 14 puestos. La Glorieta será de nuevo el punto de encuentro en el que ver expositores y puestos con productos locales con origen en diferentes partes de la provincia.

El aroma del aceite, la trufa, los vinos, las pastas artesanales, los embutidos, el jamón, los quesos o el melocotón es lo que podrá encontrarse. Para poder degustar cada matiz de sabor de estos productos turolenses con tranquilidad se dispondrá de una terraza.

Este mercado se inaugurará en el ecuador de la feria del Jamón y Alimentos como es el sábado 16 de septiembre y la apertura está programada a las 11.00 horas hasta las 21.00. También estará abierto a todo aquel que quiera acercarse el domingo 17,



Los melocotones o el aceite son algunos de los productos a degustar en el mercado agroalimentario

Taberna del jamón, mercado con productos locales o talleres sobre gastronomía

El programa de esta edición trae una amplia oferta con diversidad de actividades dirigidas a todos los públicos

pero en un horario de mayor brevedad de 11.00 a 14.30 horas. La primera jornada de este mercado estará ambientada por la comparsa de Gigantes y Cabezudos, que saldrá desde la plaza Domingo Gascón y que espera congrega la ilusión de los niños y niñas turolenses. Para el domingo 17 hay programada una actuación infantil de la mano de Tobogán y Colibrío que presentarán el espectáculo: Food Truck Splash.

Este dará paso a una de las novedades y es un taller gastronómico que, según detalló el pre-

sidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, Ricardo Mosteo, durante la presentación de la feria, pone el foco en la investigación de mercados a través de los que comparar precios y la calidad de distintos jamones de Teruel y de la competencia.

Exhibición de cortadores

La exhibición de cortadores amateur de jamón en la calle no podía faltar y ya acumula 14 ediciones. Este es uno de los actos que mayor atención capta tanto de los turolenses como de los turis-

tas porque se extiende a lo largo de gran parte del casco histórico. Se podrá ver en detalle el corte del jamón en la plaza San Juan, la del Torico y la de la Catedral a partir del sábado 16 de septiembre a las 17.30 horas. Todo aquel que pase por estos lugares señalizados, además de ver la delicada técnica de corte de cerca, podrán degustar gratuitamente los jamones que se están cortando.

Estas diversas actividades buscan sumar para conseguir esos objetivos que se han marcado para esta Feria del Jamón y que pasan por conjugar la profe-

EL DATO

14

PUESTOS

Formarán el mercado agroalimentario que estará disponible en La Glorieta desde el sábado 14 de septiembre a las 11.00 horas. Se podrá degustar queso, melocotón, trufa, vinos...

CULTURA

Jam On Fest o música creada por turolenses en La Glorieta

En la Feria del Jamón también hay espacio para la música con Jam On Fest, que celebrará su VII edición el viernes 15 -a las 22.00 horas- y sábado 16 de septiembre -a las 21.30 horas- en La Glorieta.

Allí se reunirán doce grupos con un punto en común y es que todos son de Teruel. Sobre el escenario se subirán Anna Mir Trío, Effe, Carolina Ferrer Trío, Luciopercas, Disonzia, Garrampa o Abismo. Todos ellos traen estilos muy diversos desde el rock, rap, jazz o blues para dar ritmo a las calles en esta XXXIX Feria del Jamón.

sionalización y la diversión, pues no quieren que la celebración pierda esa esencia lúdica y de reunión de amigos y familias que simboliza para muchos.

La alcaldesa de la corporación municipal, Emma Buj, insistió en la presentación que esta consolidada feria es una ocasión "extraordinaria" en el calendario para que los jamoneros turolenses puedan "ampliar" su horizonte comercial. Por el momento, con estas amplias actividades el público podrá conocer el Jamón de Teruel desde distintas perspectivas.

Teruel es...

sabor

Descúbrelo



AGRO RURAL DE TERUEL

Somos
especialistas
en el sector
agrícola y
ganadero



Gestión y
tramitación
PAC



Asesoramiento
Agrario



Anticipo
PAC



Cuaderno
de campo



Notificaciones
electrónicas



Seguros
Agrarios

Póliza contratada con RGA Seguros Generales Rural, S.A. de Seguros y Reaseguros, Domicilio Social C/ Basauri, 14, 28023 Madrid. C.I.F.A-78524683. Reg. Merc. Madrid, Tomo 7.915, Gral. 6858, Sec. 3ª Folio 61, Hoja 76.668-1 y clave de la DGSFP C-616.
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_Mediación.pdf



CAJA RURAL
DE TERUEL



www.ruralteruel.com



El encuentro de profesionales reúne a 28 empresarios de varias provincias

El objetivo es crear vínculos comerciales y que el Jamón de Teruel se expanda

Redacción
Teruel

El encuentro entre profesionales del sector de los jamones y los alimentos es uno de los eventos por los que más se apuesta en esta 39 edición de la Feria del Jamón. Una de las razones que se puede apuntar es que esta entrega cuenta con una importante vertiente profesional.

El domingo 17 de septiembre a las 18.00 horas se reunirán todos aquellos charcuteros y distribuidores llegados de distintas ciudades españolas para probar los jamones y las paletas de los secaderos participantes en el Concurso de Calidad Denominación de Origen de Teruel. En total, se espera que sean 28 las empresas que se acerquen a esta cita y que tienen origen en varias provincias de España.

Esta edición se ha alcanzado el cupo de inscripciones, lo que muestra que la iniciativa continúa gozando de interés dentro del sector, a pesar de repetirse año tras año. Además de probar esos ejemplares de campeonato se podrán establecer reuniones de trabajo individualizadas con responsables de empresas jamoneras de la provincia.

Todos esos profesionales podrán escoger los jamones que mayor interés susciten y podrán visitar los secaderos de los pemi-



Uno de los actos clásicos de la Feria del Jamón que reúne a numerosos empresarios es la exhibición de corte de jamón

les seleccionados el lunes de la mañana. El objetivo principal de este acercamiento a los espacios de elaboración y curación es el de cerrar acuerdos comerciales, aunque también les ofrecerá la oportunidad de conocer los pasos y el método al que se someten los jamones para terminar siendo Jamón de Teruel.

De esta forma y con este evento, se confirma la premisa que lanzó el delegado de la Institu-

ción Ferial y el concejal de Cultura, Carlos Aranda, cuando reconoció que degustar y saborear el Jamón y Paleta de Teruel es un "placer" y es compromiso de todos que fuera de nuestra tierra también conozcan nuestro producto y lo sepan valorar.

53 empresarios

Más allá de los 28 empresarios que se acercarán a la Feria del Jamón para el encuentro de profesio-

nales, está previsto que casi se dupliquen para el resto de actos.

Así, se espera que en los cuatro días de duración de la muestra dedicada al jamón lleguen hasta la provincia 53 empresarios de siete territorios diversos y alejados entre sí: Lérida, Tarragona, Barcelona, Zaragoza, Ciudad Real, Madrid y Soria. Lo que les une es el interés por conocer el jamón de Teruel y llevarlo a sus lugares

EL DATO

53

EMPRESARIOS

Se estima que llegarán a la provincia para recorrer esta edición de la Feria del Jamón y los Alimentos. El objetivo es que se creen acuerdos para llevar el jamón a otros territorios.

FUTURO

La DOP Jamón de Teruel prevé elevar ventas hasta un 15%

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Jamón de Teruel se marcó como objetivo de este año incrementar las ventas entre un 10% y un 15% a través del impulso de las exportaciones y reforzar su presencia en el mercado nacional y hostelería.

Una de las estrategias que han implementado para conseguirlo es la campaña europea que han lanzado de 'Marcado a frío' con la que se quiere poner en valor que el territorio y la climatología son una de las claves para obtener esta clase de jamón de primera calidad.

de origen para ponerlo a la venta. Gracias a esta iniciativa el Jamón de Teruel continuará llegando a la mesa de muchas otras personas.

*Del buen hacer,
nace el placer...*

soincarc **Monroyo**

VIRGEN de la FUENTE **3 REYES**

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

...marcas con garantía de calidad

Nuestro jamón D.O. Teruel

www.grupoarcoiris.com

ARCOIRIS **IFS Food** **Calidad Rural** **Agencia de Calidad**

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