



Jamón de Teruel



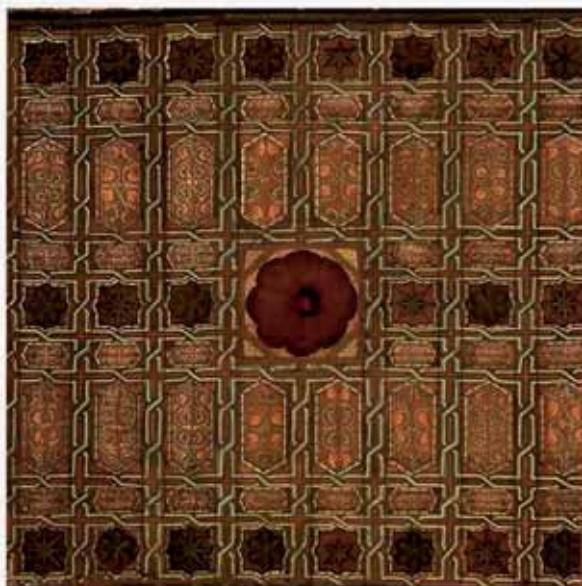
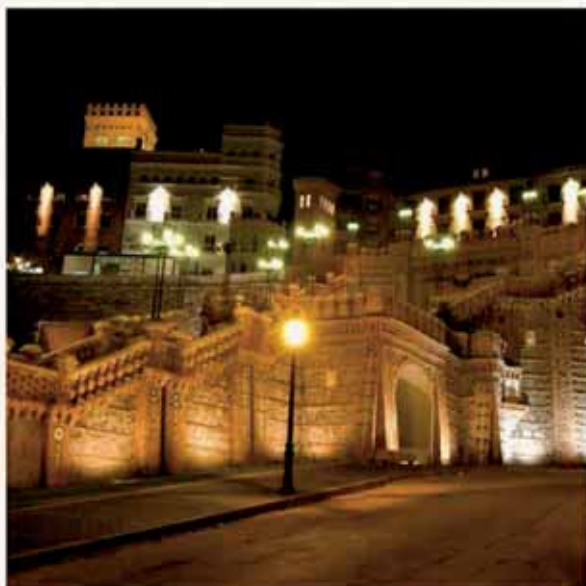
Septiembre 2007

Revista Trimestral del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel • Número 36



TODO TERUEL
participó en la gran fiesta
del Jamón de Teruel





teruel



**EXCELENTISIMO
AYUNTAMIENTO
DE TERUEL**

Ayuntamiento de Teruel
Plaza de la Catedral, 1
Turismo 978 61 99 03
web: www.teruel.net
e-mail: turismo.aytoteruel@teruel.net



Jamón de Teruel

Septiembre de 2007. N.º 36.

Revista trimestral del
Consejo Regulador de la
Denominación de Origen
Jamón de Teruel



Edita:

Consejo Regulador
de la Denominación de Origen
Jamón de Teruel
Avda. Sagunto, 116
Edif. CEEI-Aragón. 44002 Teruel
Tfno: 978 618 940
Fax: 978 618 941
jamondeteruel.com

Presidente: Enrique Bayona

Vicepresidente: Antonio Arrufat

Vocales:

Gabriel Fuertes
Juan Carlos Raga
José Manuel Belsa
Justo Mercadal
Juan José Moles
Leoncio Benedicto
J. Domingo Sancho
Jerónimo Carceller
Vicente Narro

Vocal Técnico: Jesús Caballer

Director Técnico: Fernando Guillén

Secretario: Rafael Navarro

Coordinación: Fernando Guillén

fguillen@jamondeteruel.com

Redacción y fotografía:

Ricardo Torres
rtorres@jamondeteruel.com

Colaboradores:

Rafael Navarro

Realiza: AragónVivo, sl. - TERUEL

Dep. Legal: Z-3024/97

Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción total o parcial de cualquiera de sus contenidos sin permiso previo de la entidad editora.



El Jamón de Teruel, un alimento perfecto


El Consejo Regulador está de luto. Nuestro compañero y amigo Delfín García, falleció inesperadamente el pasado 18 de agosto dejando en todos nosotros un vacío imposible de llenar. Quiero, en nombre de las cientos de personas que integramos de una u otra manera el Consejo Regulador, mostrar todo nuestro apoyo y cariño a toda su familia, a la que tan unido estaba. Desde esta tribuna deseo agradecerle toda la colaboración y el interés que Delfín siempre tuvo por el Jamón de Teruel y, sobre todo, lo buen compañero y amigo que demostró ser durante los 23 años que trabajó en el Consejo Regulador. Descanse en paz.

Buenas propiedades del Jamón de Teruel

El Jamón de Teruel tiene unas propiedades dietéticas envidiables. Aporta vitaminas, minerales, y un moderado nivel de grasas saludables. Además, contiene ácido oleico, que disminuye los índices de colesterol y actúa de forma muy beneficiosa en nuestro organismo, especialmente en el corazón. Si a todo ello, le añadimos que se trata de un producto que no engorda, podremos concluir que nos encontramos ante un alimento perfecto, sobre todo para los niños y jóvenes que están en edad de crecer.

Convencidos de las cualidades tan excepcionales que tiene el Jamón de Teruel, hemos emprendido distintas campañas dirigidas a los más jóvenes para informarles y concienciarles de que su salud depende en buena medida de una buena alimentación. La mitad de nuestro país sufre hoy problemas de sobrepeso y en la franja de edad de 7 a 11 años, el 10% de los niños es obeso. Todo ello son razones más que suficientes para concienciar a nuestros hijos de que tienen que abandonar la denominada comida rápida y retomar hábitos alimenticios más saludables. Debemos limitar el consumo de hamburguesas y bollería industrial, y volver al clásico bocadillo de jamón, como propuso Isidro Sierra en el curso sobre Jamón de Teruel que desarrollamos en el marco de la Universidad de Verano de Teruel.

XXIII Ferias del Jamón de Teruel

Las propiedades alimenticias del Jamón de Teruel es uno de los temas principales que abordamos en el nuevo número de nuestra revista y en la que, como no podía ser de otra manera, nos hacemos eco de todo lo que ha dado de sí la XXIII Feria del Jamón de Teruel. Tan sólo hace tres años que dimos un golpe de timón a la organización de la Feria, sacándola a la calle y llenándola de actividades en las que participasen todos los ciudadanos, y creo que podemos afirmar que la nueva ruta por la que navegamos es la correcta. El amplio programa de actividades lúdicas celebradas alrededor del Jamón de Teruel, ha sido un éxito de participación. Aprovecho para agradecer, de nuevo, el enorme respaldo que siempre ofrecen al Jamón de Teruel los ciudadanos de Teruel, así como las instituciones y entidades colaboradoras en la Feria a los que consideramos embajadores de nuestro producto. 

Enrique Bayona, Presidente del CRDO Jamón de Teruel

En recuerdo a Delfín García

Delfín García, coordinador de los veedores del Consejo Regulador del Jamón de Teruel, falleció el pasado 18 de agosto en su domicilio de Teruel a causa de un infarto. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, acordó el pasado 12 de septiembre por unanimidad, concederle a título póstumo la Insignia de Oro y Brillantes, máxima condecoración de la entidad, por su entrega y dedicación al sector jamonero turolense.

Delfín, nacido en Villaluengo el 3 de mayo de 1961, llevaba 23 años trabajando en el Consejo Regulador, antes incluso de que se aprobase el Reglamento que instruye la entidad. El Jamón de Teruel era su segunda gran familia. La primera, su mujer, M^a Teresa; sus dos hijas, Cristina y Ana, de 12 y 9 años, a las que adoraba, y sus padres y hermanos. Con todos ellos, siempre deseaba compartir sus ratos libres.

Aficionado a la caza, Delfín es definido por quienes le conocían como “muy buena gente”, inmejorable compañero, discreto, prudente, trabajador, conciliador, y con las ideas muy claras. Era tan buena persona como profesional. Su gran pasión, siempre fue el Jamón de Teruel, al que dedicó toda una vida de trabajo y con el que estuvo siempre comprometido. Mantenía una estrecha relación con ganaderos e industriales de toda la provincia, y le gustaba involucrarse, de forma especial, en la Feria del Jamón de Teruel en la que participaba activamente.

Desde estas líneas queremos rendir a Delfín un sencillo y sincero homenaje, virtudes que el compartía. A través de esta revista, en la que tanto colaboró, deseamos expresar a su mujer y sus hijas, nuestro más sentido pésame y unirnos al dolor que están viviendo. La que siempre fue tu segunda gran familia, la del Jamón de Teruel, nunca te olvidará. Tu espíritu seguirá siempre con nosotros. ✨



INARSE



INGENIERIA AGROALIMENTARIA Y ENERGETICA

SERVICIOS INTEGRALES DE PROYECTOS
GARANTIZANDO CALIDAD, TIEMPOS Y PRESUPUESTOS

INARSE ARAGÓN

C/. Amargura, 1-4^oC
44001 TERUEL
Tel. 978 61 82 91
inarseteruel@inarse.com

INARSE C. VALENCIANA

C/. Dr. Velázquez, 11-3^oC
12400 SEGORBE (Castellón)
Tel. 964 71 38 98
inarse@inarse.com

REDACCIÓN, ELABORACIÓN Y TRAMITACIÓN DE PROYECTOS

obra civil
instalaciones eléctricas y frigoríficas
producción de calor y energías renovables
estudios y coordinación de seguridad y salud
impacto ambiental
autorización ambiental integrada

DIRECCIÓN, EJECUCIÓN Y CONTROL DE OBRAS E INSTALACIONES

TRAMITACIÓN DE SUBVENCIONES

LLAVES EN MANO

ESTUDIO SOBRE LA PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DEL JAMÓN DE TERUEL

Bayona aprovechó el curso de la Universidad de Verano para presentar a los alumnos un estudio técnico-económico de la producción y elaboración del jamón de Teruel. Puso de relieve que el 89 % de la producción de cerdos para la D.O.P. "Jamón de Teruel" se lleva a cabo en cinco grupos ganaderos: Guco 26,25 %; Portesa S.A 24,66 %; Ceji 15,26 %; Tugasa 13,14 %; Virgen de la Fuente 6,33 %; Pordino Bordón 4,18 %; Integraciones Porcinas 2,03 %; Granja San Antonio 1,95 %; Porlejmon 1,49 % y Otros 4,71

En cuanto al sacrificio de cerdos para D.O.P. "Jamón de Teruel", destacó que el 90% se realiza en cuatro empresas: Matadero Comarcal Valderrobres, S.L (29,50 %); Carnes de Teruel, S.A (29,32 %); Agroalimentaria de Teruel, S.A (17,60 %); Pelbor, S.L (13,25 %); Alto Mijares, S.L (6,55 %); Jamones Mata, S.L (1,84 %); Don Jate, S.A (1,23 %); Sánchez Juan, J. Antonio (0,50 %) y Cárnicas Corella, S.L (0,20 %).

Bayona ofreció otros datos como que de los 53 secaderos inscritos al Consejo Regulador, el 80 % de la producción (enero-julio 2007) se realizó en 15 secaderos: Jamcal Alimentación, S.A (15,26 %); Jaelca, S.A (9,71 %); Jamones Castellfrío, S.A.L (7,14 %); El Ferial, S.L (7,00 %); Corporación Agroalimentaria del Jiloca, S.A (6,66 %); Alto Mijares, S.L (6,25 %); Roquelin, S.L.U (4,69 %); SAT 6.997 Soincar (4,44 %); J. Pesón, S.L (3,92 %); J. Albarracín, S.L (3,33 %); J. De Aragón, S.L (3,03 %); J. Casa Domingo, S.L (2,65 %); J. Sierra Palomera, S.L (2,08 %); J. Casa Conejos, S.A (2,06 %) y J. Mata, S.L (2,00 %)

Por último, el presidente del Consejo Regulador, Enrique Bayona presentó un estudio de costos para el cerdo destinado a la D.O y realizó una valoración anual del precio del Jamón de Teruel.

Alumnos del curso con M.^a Ángeles Latorre, técnico del CITA



VI CURSO DE LA UVT SOBRE PRODUCCIÓN, TECNOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL JAMÓN DE TERUEL


El Jamón de Teruel despierta cada día mayor interés

No sólo el sabor del Jamón de Teruel despierta cada día más el interés del consumidor. También las técnicas de producción, tecnología y comercialización del producto atraen la atención de numerosos profesionales de distintos sectores como quedó demostrado en el VI curso sobre el Jamón de Teruel que se desarrolló en la Universidad de Verano y en el que se matricularon 40 alumnos. Fue uno de los más numerosos de los 39 cursos que integraron la edición de este año, como puso de relieve el director de la entidad, Amador Marín.

El presidente de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, Enrique Bayona, calificó el curso como "un auténtico Congreso del Jamón" ya que estuvieron presentes los mejores profesionales del sector, los mismos que intervinieron en el IV Congreso Mundial del Jamón celebrado el pasado mes de abril en Salamanca.

Por su parte, el director técnico de la D.O y secretario del curso, Fernando Guillén destacó que hace seis años, los temas relacionados con el Jamón de Teruel ocupaban un 15% en el progra-

ma del curso, mientras que este año han acaparado el 80% de los contenidos, "y eso es por el gran trabajo de investigación que hay tras el producto"

Satisfacción generalizada tanto por alumnos como por profesores de este curso en el que se abordaron temas los valores nutricionales que aporta el Jamón de Teruel, la problemática en la comercialización del jamón, la influencia de la alimentación del cerdo en la calidad de la canal y de la carne, o la influencia de la genética en la calidad del Jamón de Teruel. 



“Hay que huir de la bollería y volver al bocadillo tradicional de jamón”

Bueno, saludable y económico. Así es como definieron al Jamón de Teruel Isidro Sierra y Fernando Guillén, director y secretario del curso sobre producción, tecnología y comercialización del Jamón de que se impartió en la Universidad de Verano de Teruel el pasado mes de septiembre.

Isidro Sierra, catedrático de producción Animal de la Universidad de Zaragoza, destacó la calidad dietética que aporta el Jamón de Teruel, con un perfil de ácidos grasos insaturados del 62%, según desvelan los estudios nutricionales realizados por la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Esos índices, le hacen ser un producto imprescindible en la dieta de los

jóvenes al aportar al organismo unos valores nutricionales muy saludables. “Hay que huir de la bollería y volver al bocadillo tradicional”, exclamó Sierra que subrayó que el Jamón de Teruel ha conseguido ser un producto de calidad y uniforme, los dos pilares fundamentales a la hora de valorar un buen jamón y que le están diferenciando, cada vez más, de otros jamones serranos.

Producción

Fernando Guillén, director técnico de la D.O Jamón de Teruel, presentó las cifras de producción que el Jamón de Teruel ha conseguido a final de agosto y que confirman un aumento del 20% con respecto al año pasado. Este incremento hace suponer –según Guillén– que a final de año se rozarán las 560.000 piezas frente a las cerca de 500.000 que se alcanzaron en 2006. Esta cifra supone el 15% de la producción total de jamones

y paletas que salen de los secaderos turrolenses y que es de unos 4 millones de piezas. Para Guillén, en el horizonte de seis años, el CRDO podría alcanzar el millón de piezas de producción de Jamón de Teruel. Por último, también indicó que, la mitad de la producción del Jamón de Teruel se comercializa en formato de loncheado y deshuesado, que cada día ganan terreno a la tradicional pata de cerdo ✿



Maite Navarro, técnico del departamento de Nuevos Productos de AINIA, centro tecnológico.

Es valenciana y presume de dar Jamón de Teruel a su hijo desde que cumplió los dos años. Maite Navarro, que impartió la conferencia “Valoración nutricional del Jamón de Teruel” en el curso de la UVT, puso de relieve las propiedades “cuasi divinas” que posee nuestro producto.

En líneas generales ¿Qué aporta el consumo de Jamón de Teruel a nuestro organismo?

Un aporte importante de proteínas. Con respecto a otras carnes es un aporte muy alto y debido al proceso de curación da consigo un buen número de proteínas de fácil absorción con aminoácidos esen-

Niños obesos y poco longevos

Hamburguesas, bollería industrial, refrescos y muy poca actividad física. La obesidad ataca a los países desarrollados y los niños no se quedan fuera. Los expertos aseguran que estamos a tiempo de darle la vuelta a esta mala situación, según se puso de manifiesto en un simposio internacional sobre alimentación y salud celebrado en Berlín el pasado mes de septiembre.

No sólo los factores biológicos ponen una fecha de caducidad a nuestros órganos. Actualmente, uno de estos elementos añadidos es, sin duda, la obesidad. A principio del nuevo siglo, en todo el mundo, la obesidad afectaba a 1.000 millones de personas y el sobrepeso a 300 millones. En 2005, las cifras ascendieron hasta los 1.500 y 414 millones, respectivamente.

Los especialistas encuentran el mayor problema en la obesidad infantil, ya que

los riesgos relacionados estarán presentes y se gestarán durante décadas. Según datos de 2004, en España más del 30% de los niños entre siete y once años tiene exceso de peso (un 10% de obesidad). En la franja de edad de trece a diecisiete años, estas cifras son algo menores aunque no por ello menos importantes. En torno al 20% padece sobrepeso y, de ellos, aproximadamente una cuarta parte sufre obesidad.

“El Jamón de Teruel es un alimento de calidad insuperable”

ciales. En la infancia y adolescencia son muy importantes las proteínas ya que es cuando el ser humano está creciendo. También me gustaría destacar la composición de la grasa. Las grasas saturadas están muy por debajo a las que presentan otros tipos de carnes que, a priori consideramos saludables, como puede ser la de ternera. Sin embargo la proporción de grasa insaturada ronda el 60%, con un 44% de monoinsaturados y el restante de poliinsaturados.

¿Entonces estas grasas tienen efectos beneficiosos para la salud?

Claro que sí. Según numerosos estudios las grasas monoinsaturadas ayudan a prevenir la aparición de enfermedades cardiovasculares, el mayor representante es el ácido oleico. Por otro lado, existen diversos estudios científicos que demuestran que las grasas poliinsaturadas, familias omega-6 y omega-3, refuerzan la salud del corazón y colaboran en las funciones cerebrales y oculares.

Y en cuanto al aporte calórico, ¿se debe controlar el consumo para guardar la línea?

Las grasas que contiene el Jamón de Teruel son más favorables que la de otro tipo de carnes. Cuando pensamos en un régimen alimenticio, siempre pensamos en los filetes de ternera. Sin embargo, éstos presentan una composición de grasas menos favorable que la del Jamón de Teruel, precisamente por la relación de grasas saturadas e insaturadas. A igual aporte calórico que otro producto fresco, el Jamón de Teruel contiene un mayor número de proteínas por la reducción de humedad que tiene.

La salud de los niños obesos puede verse afectada de distintas maneras, disminuyendo su esperanza de vida. Hipertensión, altos niveles de triglicéridos y colesterol, mala tolerancia a la glucosa, diabetes tipo 2 y síndrome metabólico, son algunos de estos trastornos.

Relación con el cáncer

Actualmente, el 75% de las muertes en Europa responden a una enfermedad no transmisible, es la proporción más

¿Podemos comer a diario Jamón de Teruel?

Sí, porque aún fijándonos en los aspectos más negativos, estamos hablando de que consumir 40 gramos de este producto cada día, ni siquiera supera los mínimos de sodio o colesterol recomendados.

¿A partir de qué edad es recomendable su consumo?

Hombre depende de cada niño porque los hay que con dos años mastican perfectamente. Más o menos yo considero que a partir de esa edad, los dos años, aunque no quiere decir que con un año ya lo puedan ingerir.

Las vitaminas y minerales, también son importantes en el desarrollo de niños y adolescentes...

Efectivamente. Las vitaminas más numerosas que contiene el Jamón de Teruel son las del grupo B, destacando su contenido en tiamina o vitamina B1, y niacina o vitamina B3. Estas vitaminas tienen las funciones esenciales para el cuerpo humano. En cuanto a los minerales, el Jamón de Teruel destaca por su alto contenido en hierro de tipo hemo, de elevada disponibilidad. El hierro forma parte de las células sanguíneas y musculares. Su función es la de transportar el oxígeno necesario para el metabolismo celular. Además, posee un alto contenido en cinc, mineral fundamental para el sistema inmune y para el crecimiento y desarrollo, entre otras funciones. Es un mineral a destacar en la edad infantil y adolescencia, ya que colabora con un correcto crecimiento y desarrollo.

Por tanto, podemos concluir que el Ja-

grande del mundo. Cada 10 segundos, una persona muere de diabetes y si eres obeso tienes más riesgo de desarrollarla. Además de con la diabetes, que a su vez puede conllevar diferentes trastornos cardiovasculares, la obesidad también se relaciona con varios tipos de cáncer, como el colorrectal, de riñones y mama.

Jamón de Teruel

Los médicos aseguran que una alimentación adecuada y el ejercicio físi-


món de Teruel es un producto altamente recomendado para niños y adolescentes.

Es muy recomendado porque es muy saludable. Como hemos dicho, contiene un buen número de nutrientes muy recomendables para la infancia, al ser una época de crecimiento constante. En esos años, los niños aumentan 2 kilogramos de peso y de 6 a 8 centímetros de altura al año. La adolescencia es la otra franja de edad recomendada para consumir Jamón de Teruel. El cuerpo sufre grandes cambios y, lamentablemente, hoy se alimentan de poco recomendados por su escaso aporte nutricional y elevado nivel de grasas.

¿Qué consejos alimenticios damos a los padres de los niños en esas edades?

Que intenten sustituir los embutidos por el Jamón porque las grasas de los primeros no son tan saludables y el aporte energético es menor. Como a esas edades necesitan proteínas y hierro, una buena fuente de estos nutrientes es el Jamón de Teruel que también haría reducir los niveles de colesterol, cada vez más presentes en los niños. En resumen, aconsejaría que les diesen Jamón de Teruel porque es un alimento de calidad insuperable en lo que a sus propiedades organolépticas y nutritivas se refiere.

Y para los más mayores de la casa, ¿es aconsejable su consumo?

Por supuesto. La llamada tercera edad carece de aportes de muchos nutrientes. En esta época, eso sí, deben tener más cuidado en su consumo las personas que padecen hipertensión, insuficiencia renal o problemas cardiovasculares. 

co se traducen en un menor riesgo de obesidad y también de cáncer. El Jamón de Teruel, como alimento de la dieta mediterránea, es un producto que aporta grasas saludables, predominando las insaturadas, principalmente los ácidos grasos monoinsaturados. Contiene ácido oleico, con un efecto beneficioso a nivel cardiovascular y sobre los niveles de colesterol plasmático.

Roberto Brasero, el hombre del tiempo de Antena 3



Sin frío no hay jamón y tampoco vida

El popular hombre del tiempo de Antena 3 Televisión, ofreció un pregón fresco y recurrente en el que reivindicó el frío porque *“sin frío no hay jamón, y sin jamón no hay vida”*, dijo. Roberto Brasero, que fue el encargado de cortar el primer pedazo del bocadillo gigante, relató algunos capítulos de su vida relacionados con el jamón. Recordó como su tía Julia le dijo cuando vio los primeros perniles en salazón que *“si ese invierno hacía frío, podremos saborear el cielo”*. Una frase que se le quedó grabada al igual que la primera imagen de las artes de la matanza que le enseñó otro tío suyo.

Brasero invitó a los profesionales del sector a *“difundir al máximo este producto, incluso en China, ya que todo lo*

bueno hay que pregonarlo”. También, pidió a todos los turolenses que valoren lo que tienen. *“De donde yo soy (Toledo) –dijo– dependemos de la suerte para que haga frío”*, y destacó la fortuna de poder contar con éste como aliado para la producción del Jamón de Teruel. Por último, afirmó que lo que se produce en Teruel *“no es jamón ni frío, sino ciencia y cultura. “Un placer que estalla en el paladar y el cerebro”*.

Echando mano de la estadística, recordó que el pasado mes de febrero heló 24 días mientras que el 26 de diciembre de 2006, la ciudad tuvo el récord de temperatura más baja, 10 grados bajo cero. *“Este frío –destacó– asegura la curación del Jamón de Teruel”*.



Varias autoridades, entre ellas el alcalde de Teruel, Miguel Ferrer; el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Enrique Bayona; el presidente de la Diputación de Teruel, Antonio Arrufat; el consejero de Agricultura, Gonzaló Arguilé, o el de Presidencia, Javier Velasco, arrojaron al prepenero de la Feria. ✨

Se repartieron más de 8.000 raciones del bocadillo de Jamón de Teruel de 300 metros de largo

Toda la ciudad merendó Jamón de Teruel

“Está riquísimo. Esta idea de que el Consejo Regulador nos invite a todos a Jamón de Teruel es genial”. Lo decía Laura, una de las miles de personas que probó el bocadillo de Jamón de Teruel de 300 metros de longitud. Fue, sin duda, una de las frases más repetidas en Teruel entre jóvenes y mayores en la tarde del pasado 14 de septiembre.

La lluvia, que cayó con fuerza durante el mediodía, concedió finalmente una tregua y todos pudieron comer a gusto su trozo de bocadillo que se preparó en una mesa que se extendía desde la Fuente de José Torán hasta el Parque de los Fueros.

La Asociación de Panaderos de Teruel fue la encargada de preparar el

enorme bocadillo para el que hicieron falta seiscientos kilos de harina, 30 litros de aceite del Bajo Aragón, 350 litros de agua y más de 300 kilos de Jamón de Teruel.

Voluntarios de la Asociación Española Contra el Cáncer, y de otros colectivos de la ciudad, se encargaron de repartir las 8.000 raciones que dio de sí. En total, más de 60 colaboradores, alguno de los que estuvieron con los preparativos desde las 7,00 de la mañana. *“Ha merecido pena”*, decía una de esas personas que a la par del bocadillo, servía chatos de vino cedido por Viñas del Vero que regó la merienda con 500 botellas de sus caldos. ✨



Unas 60 personas colaboraron en la preparación del enorme bocadillo.




“Alto Mijares” vuelve a ganar el Premio de Calidad

La empresa Alto Mijares de Formiche Alto ganó el Premio de Calidad del Jamón de Teruel en 2005 y, dos años más tarde, en 2007 ha vuelto a conseguirlo. A esta nueva edición, la vigésimotercera, se presentaron 20 secaderos, que representan el 90% del sector.

El jurado, presidido por el catedrático de la Universidad de Zaragoza, Isidro Sierra, estuvo formado por el presidente de la Asociación de Empresarios Turísticos de Teruel, Fernando Cánovas; el presidente de la Asociación de Amigos del Jamón de Teruel, Jesús Barber; el secretario de la Cámara de Comercio de Teruel, Santiago Ligros; Javier Fontoba, representante de la escuela de Hostelería; y Mayte Navarro, representante de AINIA, Centro Tecnológico. Todos coincidieron en señalar que la decisión final muy complicada.

La valoración por el tribunal de los aspectos sensoriales, como el sabor, el olor, la textura y la jugosidad, además de otras cualidades como el aspecto general de la pieza, el color de la carne, la facilidad del corte o el engrasamiento, alzaron con el triunfo a la empresa Alto Mijares.

La empresa

Jamones y embutidos Alto Mijares comenzó su actividad en los años 50. La empresa nace con trabajadores de Formiche Alto dedicados a la cría del cerdo. A mediados de los años 70 se construye el primer matadero y, a partir de entonces, comienzan a dedicarse más a la actividad industrial que a la ganadera construyendo el primer secadero en el año 85. Fue una de las primeras industrias jamoneras en integrarse al Consejo Regulador. La figura de Eugenio García Alastruei fue clave en el desarrollo y modernización de la empresa, cada día más preocupada por ofrecer un producto de mayor calidad. Su hijo, del mismo nombre, dirige hoy las riendas de Alto Mijares, una empresa modélica que en los últimos tres años ha conseguido el Premio de Calidad al mejor jamón en dos ocasiones. 



Pieza subastada por 750 euros

El Jamón ganador del prestigioso concurso de calidad de Jamón de Teruel 2007 se subastó en la cena oficial de la XXIII Edición de las ferias del Jamón de Teruel y alimentos de calidad. Por 750 euros se lo adjudicó la concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teruel. El dinero se donará a la Asociación Contra el Cáncer como agradecimiento a su colaboración en el bocadillo gigante de Jamón en el que trabajaron más de 60 de sus voluntarios.

RELACIÓN DE EMPRESAS PARTICIPANTES

EMPRESA	MARCA	LOCALIDAD
CENTELLES Y BUJ, S.L	JAMONES ALBENTOSA	ALBENTOSA
E.A. VIRGEN DE LA FUENTE S.A	VIRGEN DE LA FUENTE	VALDERROBRES
ELABORADOS LAS TORRES, S.A	JAMÓN MUDÉJAR	TERUEL
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS JALONCA	SIERRA VIRGEN	CALAMOCHA
JAECA, S.A.	JAECA	TERUEL
JAMONES AIRESANO, S.L.	AIRESANO	TERUEL
JAMONES ALBARRACIN, S.L	SIERRA ALBARRACIN	TERUEL
JAMONES CASA CONEJOS, S.L.	PINALBAR	CEDRILLAS
JAMONES CASA VIEJA, S.L	CASA VIEJA	CALAMOCHA
JAMONES DE ARAGON, S.L	GRAN ARAGÓN	TERUEL
JAMONES EL FERIAL, S.L	TORREFER	CEDRILLAS
JAMONES LA CEROLLERA SAT 5356	JAMONES LA CEROLLERA	LA CEROLLERA
JAMONES MATA, S.L.	CASA MATA	RUBIELOS DE MORA
JAMONES Y EMBUTIDOS ALTOMIJARES	ALTO MIJARES	FORMICHE ALTO
PORCINO TERUEL S.A	PORTESANO	TERUEL
S.A.T. 6997 SOINCAR	LA MAZA	MONROYO
S.A.T. 6997 SOINCAR	ARCOIRIS	MONROYO
SIERRA DE MORA, S.L.	MORAVIEJO	MORA DE RUBIELOS
TIERRAJAMÓN	TIERRAJAMÓN	TERUEL
ALVIMAR DON JATE	VILLAMÓN	TERUEL



Veinte empresas participaron en la edición de este año.



¡Me gustan los alimentos de Teruel!

Me gustan todos los alimentos de Teruel, pero el que más de todos, el Jamón de Teruel”, decía Alfonso, uno de los 350 chavales de sexto curso de Educación Primaria que asistió al taller sensorial organizado por el Consejo Regulador en el marco de la Feria del Jamón de Teruel.

“Me he enterado de que el Jamón de Teruel tiene grabada una estrella de ocho puntas en su corteza para saber que es el auténtico!”, exclamaba otro de los asistentes. “Bueno, pues aunque nos hemos dejado la garganta, al final ha merecido la pena porque se les han quedado muchas cosas”, decía Fernando Guillén, director técnico del Consejo Regulador Jamón de Teruel. Acompañándole estaban Patricio Pérez, del Ternasco de Aragón; Jorge Lafuente del Aceite del Bajo Aragón y Melocotón de Calanda; Vicente San Francisco, de la Asociación Provincial del Queso; José Antonio Esteban, de la Asociación de Productores de Azafrán; Daniel Bertolín por parte de los truficultores; y Jorge Sanz, presidente de la Asociación Provincial de Panaderos.

Los chavales de 11 años, procedentes de todos los colegios de la capital,

asistieron a esta sesión informativa en la que conocieron las cualidades y características de los distintos productos de calidad turolenses. “Es una buena edad para empezar a educar a los niños en el conocimiento de los productos de su tierra”, destacó Guillén, “máxime si nos ofrece un cuadro de productos tan variado como los de Teruel que además forman parte indispensable de una alimentación sana y nutritiva”, añadió.

Después de la teoría, vino la práctica. Los niños hicieron cola para llenar la bandeja de Jamón de Teruel, aceite, ternasco, queso, pan artesano y melocotón de Calanda. Al final, se acomodaron en el mejor lugar posible y, entre comentarios y risas, degustaron todos esos productos de los que tanto les habían hablado. ✨



Los jóvenes saborearon cada uno de los productos turolenses.



Cada uno de los representantes de los productos de calidad.



La espera mereció la pena, llenaron la bandeja con los ricos alimentos.

iniciativas
turísticas

turismo
de negocios

conexión
imaginativa

azafatas
profesionales

organización
de ferias y congresos

Conexión Imaginativa, S.L. - C/ Tomás Nougués 4, 8º - 44001 - Teruel
TEL. 978 612 052 - FAX. 978 617 124 - E-mail: congresosteruel@conexionimaginativa.com



Arrufat y Ferrer, repartieron bocadillos de Jamón de Teruel a los escolares



Muchos chavales repitieron bocata



◊ *El simpático jamonico sirvió a más de un niño como esparrin.*



◊ *Una presumida cañadica despertó la admiración de los pequeños.*

Todos los niños de Teruel almorzaron bocadillos de Jamón de Teruel


Que todos los niños de Teruel almuercen Jamón de Teruel en la Semana de las Ferias, es un objetivo cumplido gracias a la campaña "Para almorzar Jamón de Teruel".

Por tercer año consecutivo, el Consejo Regulador y la Asociación de Panaderos, repartieron bocadillos de Jamón de Teruel y de pan artesano de la provincia a todos los niños de educación infantil y primaria de la capital y de los barrios rurales. En total, cerca de 4.500 bocadillos que degustaron sabrosamente todos los chavales de 3 a 12 años de Teruel.

Este año, el reparto de bocadillos contó con "el Jamonico" y la "cañadita", dos simpáticas mascotas que animaron, todavía más, la hora del almuerzo en los colegios de La Salle, Victoria Diez, Fuenfresca, Juan Espinal, Las Terciarias, Las Viñas, Ensanche, Miguel Vallés, Las Anejas y las escuelas de Villaspesa,

Villalba Baja, San Blas y Caudé. Además de los centros de la Arboleda, Ángel Custodio, Hospital San Juan de Dios y Centro Asistencial del Pinar.

Enrique Bayona, que estuvo repartiendo bocadillos en algunos de los centros, explicó que el propósito de la campaña es que los más pequeños de la casa conozcan las propiedades tan positivas que tiene el consumo del Jamón de Teruel, un producto que, además de no engordar, es cien por cien sano, nutritivo y natural.

A este simpático acto, también se apuntaron los responsables institucionales de la provincia, como el presidente de la Diputación Provincial, Antonio Arrufat, y el alcalde de Teruel, Miguel Ferrer. 



Los chavales no dejaron ni las migas

Los japoneses sucumben al sabor del Jamón de Teruel

“Nos ha encantado la ciudad, las leyendas que la rodean y la variedad del paisaje de la provincia, pero sobre todo, nos ha cautivado el sabor del Jamón de Teruel que hemos saboreado”, decía Yoshiko Akehi, una de las veinte personas que integraban la expedición japonesa que visitó Teruel el pasado 26 de junio.



Esta misión comercial, organizada por Aragón Exterior (AREX), estuvo formada por 15 importadores y distribuidores de vinos y productos gourmet, y 4 periodistas de diferentes medios de prensa especialistas en el sector, que se acercaron a Teruel para degustar y conocer in situ las cualidades del Jamón de Teruel.

Fue una primera toma de contacto del Consejo Regulador con importadores japoneses y que, en un futuro próximo, puede materializarse en alguna interesante operación comercial con el país del Sol Naciente que recientemente abrió sus fronteras a la carne porcina española.

La expedición japonesa fue recibida en la escalinata neomudejar, por el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Jamón de Teruel”, Enrique Bayona, y el director técnico, Fernando Guillén. Tras visitar los lugares y monumentos más emblemáticos de la ciudad, se desplazó al restaurante El Milagro donde degustaron un menú con el Jamón de Teruel y la carne de cerdo como protagonistas destacados. Posteriormente, visitaron el secadero homologado de Jamones de Aragón, S,L situado en el Polígono La Paz, 57 y, a media tarde salieron con destino a Albarracín para visitar la localidad.

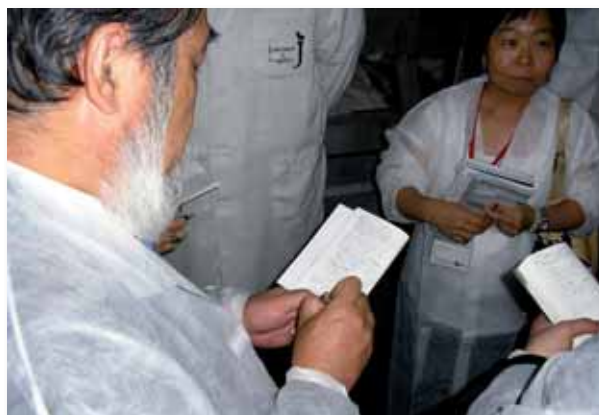
Matadero homologado

Enrique Bayona manifestó que *“esta misión es el punto de salida para hacer llegar el Jamón de Teruel a Japón”*. Aprovechó para hacer llegar a la Administración que, aunque el CRDO tiene varios secaderos inscritos y homologados para Japón, haría falta la homologación de algunos mataderos, por lo menos tres en la provincia. El presidente del Jamón de Teruel apeló a la sensibilidad de la Administración para que conceda algún tipo de ayuda y ejecutar alguna de estas infraestructuras. *“Esto significaría tener todos los escalones homologados y que el producto pudiera entrar en Japón sin ningún tipo de problemas”*, concluyó. ✨



Los integrantes de la misión visitaron el secadero de Jamones de Aragón.

Durante la visita al secadero, los japoneses tomaron todo tipo de notas.





El mercado chino tiene cien millones de consumidores de alto poder adquisitivo

La promoción arranca en mayo de 2008

Shanghai será el punto de partida para los actos de presentación del jamón español en China. El arranque del programa de promoción está previsto para mayo de 2008, con la participación en una importante feria en Shanghai. El organismo responsable de exportar la imagen del producto ibérico por excelencia será la Oficina de Exportación de Carnes de España (OECE), creado recientemente y dependiente de AICE.

El papel del Rey Juan Carlos

Hay que recordar que la apertura del mercado chino a los productos porcinos españoles se produjo el pasado 27 de junio, después de que el primer ministro de China, Wen Jiabao, se lo comunicara al Rey Juan Carlos en la visita de Estado que los Monarcas realizaban por aquellos días al país asiático.

Don Juan Carlos, alentó a los empresarios a incrementar las exportaciones españolas y equilibrar la balanza comercial, muy favorable para los chinos. Actualmente, las exportaciones españolas son de 1.670 millones de euros, mientras que las importaciones ascienden a 14.300.

LUZ VERDE DEL GOBIERNO DE WEN JIABAO

Los chinos comerán Jamón de Teruel

Los chinos comerán Jamón de Teruel dentro de poco tiempo. La apertura de las fronteras chinas a los productos porcinos españoles ha sido acogida con mucha expectación por parte del Consejo Regulador del Jamón de Teruel. Fernando Guillén, director técnico de la entidad, la califica como “una muy buena noticia” y destaca, por encima de todo, el hecho de que las autoridades chinas hayan aceptado íntegramente la homologación del sistema sanitario español. Esto supone que no haya que realizar una homologación específica para aquel país de cada una de las instalaciones: granjas, mataderos, secaderos... como ocurre en los casos de Japón y Estados Unidos, y que por tanto, los trámites para empezar a exportar sean mucho más rápidos.

Así las cosas, varias empresas tur-lenses acogidas a la Denominación de Origen, se inscribieron a la lista de empresas interesadas en exportar a China y que el gobierno español envió a las autoridades de ese país el pasado 7 de septiembre. Ahora, se espera con impaciencia que China responda y diga cuáles de todas las empresas solicitantes tienen luz verde para entrar en su territorio. Una valoración que harán en función de toda la documentación que cada una de las empresas adjuntó con la solicitud.

Guillén tilda de “muy interesante” para el Jamón de Teruel el mercado chino. Recuerda que la mayoría de las exportaciones hoy se destinan a Europa, entre un 5 y un 7% del total de la producción, y añade que aunque de momento “son pocas” en futuro aumentarán sensiblemente, especialmente a los denominados países emergentes entre los que se encuentra, además de China, Corea, Japón, Brasil o Rusia.

El sector se frota las manos

Mientras se ultiman los flecos de la negociación, y a la espera del certificado de exportación, el sector hace cálculos y prepara estrategias para entrar en un mercado milmillonario. En él, se estima que hay cien millones de consumidores de alto poder adquisitivo y susceptibles

de sucumbir a la tentación de la carne de cerdo española en general, y al Jamón de Teruel en particular.

Las estimaciones apuntan a que en 2015 habrá en China unos trescientos millones de consumidores con un nivel de gasto similar al de la clase media europea.

Productores (apoyo)

Entrar en este mercado no supondrá desabastecimiento del nacional ni que tengamos que pagar más por tan sabroso manjar, según Confecarne, que representa mayoritariamente al sector, con 1.200 empresas cárnicas asociadas, y que pone fin a más de cuatro años de duras y laboriosas negociaciones con las autoridades de ese pujante mercado. “Del cerdo se aprovecha todo, desde las orejas al rabo. Hay que venderlo todo. Todo es exportable”, dicen desde Confecarne, al tiempo que recuerdan que no a todos los productores españoles les va interesar exportar a China. “No es obligatorio vender allí”, insisten. El mercado español de derivados del cerdo, es el cuarto productor mundial, por detrás de China, Estados Unidos y Alemania. Hoy, no puede crecer más, o si lo hace será de forma muy pausada, de ahí que los excedentes, en torno al 20% del total de la producción, estén orientados a la exportación. 



ASEPEYO

**servicios asistenciales
en la provincia de TERUEL**

CENTROS ASISTENCIALES Y OFICINAS PROPIAS

TERUEL:	Paseo del Ovalo, 8-10	Teléfono: 978 61 80 55	Fax: 978 61 80 54
	Horario: Días Laborables de 8 a 20 Horas		
ALCAÑIZ:	Av. Galán Bergua, 33	Teléfono: 978 83 41 43	Fax: 978 83 41 46
	Horario: Días Laborables de 9 a 14 y de 16 a 18:30.		

SERVICIOS FESTIVOS, NOCTURNOS Y HOSPITALIZACIONES

Hospital Obispo Polanco:	Av. Ruiz Jarabo, 7 (Teruel)	Teléfono: 978 62 11 50	
Hopital de Alcañiz:	Calle Dr. Joaquín Repolles, 2 (Alcañiz)	Teléfono: 978 83 01 00	
Nueva Clínica Quirón:	Paseo Mariano Renovales s/n (Zaragoza)	Teléfono: 976 37 67 00	
Centro de Recuperación y Rehabilitación de Levante:	Ctra. Ademuz, Km 11,7 (Valencia)	Teléfono: 961 35 02 50	

SERVICIOS ASISTENCIALES

ALCAÑIZ:	Av. Galán Bergua, 31 (Alcañiz)	Teléfono: 978 83 35 51	
CALAMOCHA:	Calle Desvío, 5- Bajos (Calamocha)	Teléfono: 978 73 00 13	
ANDORRA:	Av. Ciudad Deportiva, 28 (Andorra)	Teléfono: 978 88 06 07	
ANDORRA:	Av. San Jorge, 95 (Andorra)	Teléfono: 978 88 05 35	
MORA DE RUBIELOS:	Av. Ibañez Martín, s/n (Mora de Rubielos)	Teléfono: 978 80 62 05	
UTRILLAS:	Calle Ramón y Cajal s/n	Teléfono: 978 75 82 12	

AMBULANCIAS

Servicios Permanentes:	Teléfono: 902 112 061		
	Teléfono: 902 200 112		
	Teléfono: 902 122 180 (Bajo Aragón)		

SERVICIO DE URGENCIAS ARAGÓN 112 Y SERVICIO DE URGENCIAS 061

LÍNEA DE ASISTENCIA 24 HORAS ASEPEYO:

9 0 0 1 5 1 0 0 0





Security system products
Precintamos el mundo desde 1873



Nº1 en precintos para el Sector Alimentario.



www.brookstodo.com

➤ **Central** c/ Vic, 26-28 · 08120 LA LLAGOSTA (BARCELONA) · ESPAÑA · Tel. +34 93 544 64 50 · Fax +34 93 560 52 11
marketing@brookstodo.com

➤ **Delegaciones** ALEMANIA · ESPAÑA · FRANCIA · ORIENTE MEDIO · PORTUGAL · SUECIA · TURQUÍA · UK

El Jamón y el Pan de Teruel “animan” las extracciones de sangre



Bayona, Cuesta y Sanz, tras la firma del convenio.

Las extracciones de sangre realizadas en la provincia “tienen más miga y chicha” desde que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, la Asociación Provincial Panaderos de Teruel, y la Hermandad de Donantes de Sangre reparten a los donantes bocadillos de pan artesano de la provincia y Jamón de Teruel.

Estas tres asociaciones firmaron el pasado 17 de julio un convenio que recoge el compromiso de elaborar bocadillos de Jamón de Teruel para las donaciones de sangre que se realizan de forma periódica a lo largo del año, tanto en el Hospital Obispo Polanco de Teruel, como en distintas localidades de la provincia.

Con esta iniciativa también se pretende concienciar de las cualidades tan saludables y nutricionales que aporta tanto el pan de la provincia como el Jamón de Teruel, productos que contienen unas buenas dosis de energía y salud. Basta recordar que un bocadillo con pan de la provincia y jamón de Teruel aporta algo más de 160 kilocalorías por cada 100 gramos de jamón. Además de ser rico en minerales, vitaminas y proteínas, contiene un moderado nivel de ácidos grasos insaturados que fomentan el colesterol bueno y reducen el malo. Todo ello, hacen del bocadillo de pan artesano de la provincia y de Jamón de Teruel, un alimento imprescindible en la dieta diaria y fundamental para el crecimiento y desarrollo de niños y jóvenes.

Iniciativa solidaria

Bayona calificó la firma de este convenio como “*un hecho importante*” tanto desde el punto de vista alimenticio como desde el solidario. El presidente del Jamón de Teruel destacó “la gran labor” que desempeña la Hermandad de Donantes de Sangre, y señaló que esta iniciativa es una manera de

colaborar económicamente con ellos “*y de aportar nuestro pequeño grano de arena*”.

Por su parte, el presidente de la Hermandad de Donantes de Sangre, subrayó la buena labor que desempeñan los donantes en Teruel, una provincia que, a pesar de estar despoblada y envejecida, es autosuficiente en recaudación de sangre. Jesús Cuesta alabó este tipo de iniciativas y destacó que los colaboradores habituales con los que cuentan “*no se acercan a la Asociación por lo que les damos, sino que están motivados por un sentimiento altruista*”.

El presidente de los panaderos turolenses, Jorge Sanz, también se felicitó por el acuerdo alcanzado, e indicó que se trata de una iniciativa solidaria y social, “*encaminada a nutrir bien a los donantes para que así puedan hacer buena sangre*”.


Incremento de un 26% en 2006

Durante el pasado año la Hermandad de Donantes de Sangre realizó 60 visitas a 18 localidades del sector sanitario de Teruel, 17 más que en 2005. Asimismo, el número de extracciones también creció en 773, con un total de 3.735 donaciones, lo que supone un aumento del 26%. La Hermandad turolense realizó durante el pasado año un importante esfuerzo para incrementar el número de visitas a distintas localidades de la provincia, lo que ha facilitado el crecimiento de las donaciones.



Los donantes de sangre repondrán fuerzas con bocadillos de Jamón de Teruel.

En algunos municipios se logró duplicar la cantidad de extracciones realizadas durante 2006. Así, en Alcalá de la Selva se pasó de 39 a 88 donaciones, en Alfambra de 25 a 61, en Rubielos de 33 a 68 y en Santa Eulalia de 49 a 102.

Además de en estos municipios, la Hermandad de Donantes realizó extracciones en la capital, Albarracín, Calamocha, Caminreal, Cantavieja, Cedrillas, Cella, Monreal, Montalbán, Mora, Mosqueruela, Sarrión y Utrillas. También en la zona del Rincón de Ademuz (Valencia). El índice de donaciones por cada mil habitantes en este sector sanitario fue de 47. 



Nuevos técnicos de inseminación artificial de cerdos

Savia Femenina ha formado a un grupo de cuatro personas como técnicos en inseminación artificial en ganado porcino. Esta iniciativa, que cuenta con un presupuesto cercano a los 13.000 euros, ha sido llevada a cabo por la Asociación de Criadores de Porcino de Teruel, **ACRIPORTE**, en la localidad turolense de Peñarroya de Tastavins.

El objetivo de esta actuación, al igual que del resto de las actividades que componen el programa de Savia Femenina, es fomentar la inserción

laboral de la mujer y la conciliación de la vida familiar y laboral. Estos sistemas de formación y cualificación permiten acceder a una profesión a las habitantes del medio rural mediante un acompañamiento adecuado para la inserción y la identificación de las posibilidades de empleo, especialmente en el sector porcino, donde casi no están representadas.

En el curso han participado tres mujeres y un hombre y ha constado de 180 horas lectivas. Los asistentes han adquirido conocimientos sobre

selección de verracos para inseminación artificial, entrenamiento del verraco en el potro, recogida del semen, preparación de dosis seminal, colocación del espéculo vaginal, aplicación de la dosis seminal, y por último, diagnóstico precoz de la gestación.

ACRIPORTE ya ha desarrollado otras dos acciones formativas de gestión de explotaciones porcinas en las que participaron doce personas de las cuales diez trabajan actualmente en el sector porcino de la provincia. ✨



Baco
HOTEL ES



dulces sueños



dulces momentos



Hotel Torico Plaza

C/ Yagüe de Salas nº 5 -esquina con C/ El Salvador-
Tel. 978 60 86 55 - 44001 Teruel

Hotel Plaza

Plaza del Tremedal, 3
Tel. 978 60 88 17 - 44001 Teruel

Hotel Suite Camarena Plaza

Urbanización Pinilla- Edificio Camarena
Tel. 978 62 30 30 - 44001 Teruel

Central de Reservas Tel y fax: 978 60 86 55 www.bacohoteles.com - e mail: reservas@bacohoteles.com

Nervios y emoción en el VIII Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel

Nervios y emoción durante la hora y media que duró el VIII Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel, uno de los más prestigiosos de todo el país. Este año participaron veinte maestros cortadores procedentes de distintos puntos de España: Valencia, Alicante, Gerona, Lérida, Mérida, Madrid, Huelva, Málaga, Guipúzcoa, Barcelona, Vitoria, Zaragoza y Teruel. Entre todos los participantes, una sola mujer que vino desde Lérida.


El primer premio, dotado con 1.200 euros, fue para Juan Manuel Aguilar Coy, de Burjasot (Valencia), quien en la edición anterior consiguió el segundo puesto. Tiene 35 años y es un profesional de la charcutería. En su haber

cuenta con el primer premio de cortadores de San Boi (Barcelona).

El segundo premio, consistente en 600 euros, fue para el zaragozano Rafael López Vidal. Y el tercer premio, dotado con 300 euros, lo obtuvo el malagueño Alberto Corbacho Aguilar, natural de Ronda (Málaga) hermano del ganador de la edición anterior.

El Palacio de Exposiciones se quedó pequeño para acoger a los centenares de curiosos que se acercaron no sólo a admirar la destreza y rapidez de los veinte cortadores asistentes, sino también a degustar el jamón que iban cortando y que era ofrecido a todo el público.

Los cortadores debían realizar raciones aproximadas de 100 gramos y, además, presentar cuatro platos con cada una de las partes del jamón: maza, contra maza, punta, y un último plato libre. Con este último, los maestros cortadores, en su mayoría procedentes del mundo de la hostelería, se lucieron en la presentación.

El jurado que además de la rapidez, valoró otros muchos aspectos como que las lonchas de jamón fueran lo más finas posibles, estuvo compuesto por seis miembros de distintas asociaciones, como el Consejo Regulador de la Denominación de Origen y empresarios de Hostelería. 



◀ Los participantes en plena faena.

◀ Ganadores con algunos de los concursantes


20 mujeres aprenden el difícil arte de cortar Jamón de Teruel

Las participantes, con edades comprendidas entre los 18 y los 50 años, estaban relacionadas con actividades del sector turístico. Este curso, que se impartió en el marco de la pasada Feria del Jamón de Teruel, quiso enseñar a las alumnas a cortar y presentar de forma correcta el Jamón de Teruel, un producto que se ha convertido en uno de los principales reclamos turísticos de la provincia.

La actividad, organizada por la Confederación Empresarial Turolense, se enmarca dentro del programa de actuaciones de Savia Femenina, proyecto coordinado por la Diputación de Teruel. Las clases comenzaron con una introducción técnica por parte del director técnico del Consejo Regulador



◀ Una veintena de mujeres participó en el curso.

del Jamón de Teruel, Fernando Guillén, quien explicó las características propias del producto. Continuó con la intervención de Miguel Ángel Abril, maestro cortador del CRDO, que realizó una demostración práctica de cómo manipular un Jamón de Teruel, desde su limpieza hasta su posterior fileteado y presentación. Cuatro horas bastaron para que las alumnas aprendieran los pasos más básicos de este difícil arte de cortar Jamón de Teruel. 

Restaurante El Cobijo, el gran triunfador del III Concurso de Tapas

El restaurante El Cobijo consiguió el primer premio del IV Concurso de Tapas Jamón de Teruel por su plato “Sorbete de Manzana con Jamón”. Este establecimiento también logró el premio a la Tapa más Popular, avalado por los votos de más de 4.000 internautas por su tapa “Cuevas de Almudén”.

La cervcería Plaza logró el premio a la Tapa más Original con su “Croqueta de Quesos y Frutos Secos” y, la mención de honor, se la llevó el “Bocadito de Cordero Ahumado”, del restaurante Migas. Los premios fueron de 600 euros para la mejor tapa y de 500 euros para la más popular

y la más original. El concurso, en el que participaron 15 establecimientos de la ciudad, volvió a ser un éxito de participación. Miles de turolenses y visitantes comprobaron lo que puede dar el si en la cocina el Jamón de Teruel. ✨



◊ *Miembros del jurado del Concurso Gastronómico.*



◊ *Presentación de Jamón en copa.*



◊ *Plato de Jamón cocinado.*

M.^a Isabel Gracia, la mejor cocinera del Concurso Gastronómico

Un exquisito Solomillo de Jamón de Teruel y Trufa, elaborado por María Isabel Gracia, consiguió el primer premio del concurso gastronómico Aficionados a la Cocina. Muy difícil lo tuvo el jurado que valoró los succulentos platos que se presentaron a esta nueva edición en la que el Jamón de Teruel fue, una vez más, el ingrediente principal de los platos.

María Isabel Gracia confesó ser una incondicional del Jamón de Teruel y una enamorada de los fogones desde la niñez. Prefiere los platos tradicionales a la nueva cocina y muestra de ello es el plato elaborado para el concurso que cautivó el paladar del jurado. La ganadora rellenó un solomillo con Jamón de Teruel acompañado de trufa y lo envolvió en lonchas de tocino para favorecer la jugosidad del guiso. Para chuparse los dedos. ✨




”la Caixa” con todo el sector del jamón.

Utiliza nuestra “Línea Especial de cobro directo con el exterior” en tus exportaciones.

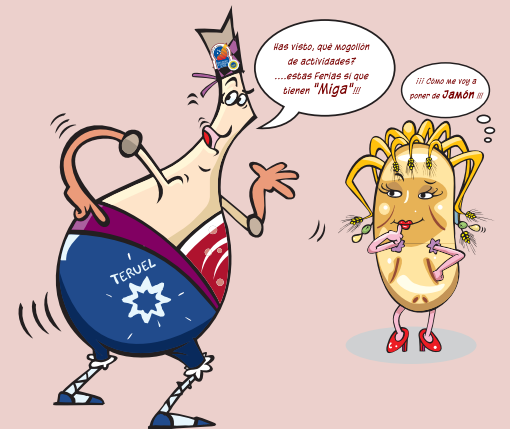
El Jamoncico y la Cañadica

El cartel anunciador de la XXIII edición de las Ferias del Jamón de Teruel, tuvo como protagonistas a dos simpáticas mascotas, el Jamoncico y la Cañadita. Creadas por el dibujante Toni Alcalde, las mascotas también cobraron vida y estuvieron presentes en todos los actos y actividades programadas. Las mascotas del Jamón de Teruel y del pan artesano de la provincia, despertaron especial admiración entre niños y jóvenes turolenses. La campaña “Para Almorzar...Jamón de

Teruel”, fue la ocasión perfecta para que todos estos chavales pudieran verlas, tocarlas, y hablar con ellas. El Jamoncico y la Cañadica son una muy buena idea para acercar y familiarizar a los más pequeños a dos productos sanos, nutritivos y muy recomendables en sus dietas diarias, como son el Jamón de Teruel y el pan artesano. Bienvenidos sean, por tanto, estas simpáticas mascotas a las que todavía les queda muchas “batallas” que librar con los más pequeños. 


JAMONCICO Y CAÑADICA DE TERUEL

Anfitriones de las Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad y nuevos embajadores de su sabor en el resto del mundo



◀ Cientos de turolenses apreciaron el arte comiendo Jamón de Teruel.


Arte y Jamón se dan la mano

Apreciar cualquiera de las siete artes se hace mucho más atractivo degustando unas lonchas de Jamón de Teruel. El Programa de las Ferias de este año integraba una variada serie de actuaciones musicales, teatrales y artísticas, que se celebraron en distintos rincones de la ciudad. Acompañando a todas esas actividades estuvo el maestro cortador de la Denominación de Origen que repartió platos de Jamón de Teruel entre el numeroso público asistente. La climatología no acompañó del todo, pero al final se pudieron ver las actuaciones del Teatro Zarandajas, del grupo Artesonado que interpretó música sefardí, la Ronda Astí Queda Ixó, los versos y cuentos que recitó Jesús Cuesta, y un interesante encuentro de caricaturistas. 



◀ Cartel anunciador de la Concentración de Motos.

Éxito de la Concentración de Motos

Hacia años que no coincidía la Feria del Jamón de Teruel con la tradicional concentración de motos que desde este año lleva el sobrenombre de “Amigos del Jamón de Teruel”. Cerca de 800 moteros se inscribieron a la cita que este año cumplió su 31 edición. Toda una historia detrás de ella que le han convertido en una de las más antiguas de nuestro país. Olor a gasolina y rueda quemada que contribuyeron a dar un aire más festivo a la ciudad durante el fin de semana de las Ferias del Jamón. Enhorabuena a los organizadores. 

CAI-Voleibol Teruel, ganó el Torneo de la Feria del Jamón

El CAI Voleibol Teruel ha sumado victorias en todos los encuentros que ha realizado en la pre-temporada. El pasado fin de semana del 15 y 16 de septiembre, se imponía por sendos 1-3 al conjunto del C.V. Almoradí, a domicilio, adjudicándose así el Torneo Feria del Jamón y que sirvió para presentarse a su afición esta nueva temporada.

El torneo, reunía a cuatro conjuntos de la Superliga Masculina y dió comienzo en la tarde del sábado con el duelo entre los conjuntos alicantinos del C.V. Elche y el C.V. Almoradí, con victoria para los primeros por 3-0. Idéntico resultado se cosechó en la segunda semifinal con victoria para el conjunto turolense que se impuso al Sant Pere y Sant Pau de Tarragona. En la mañana del domingo, en la final de consolación los tarraconenses se impusieron al CV Almoradí por 3-0 y en la Final, el CAI Voleibol Teruel, hizo lo propio con el C.V. El-



El equipo al completo dio buena cuenta al pernil.



Antonio Arrufat fue el encargado de entregar el Jamón de Teruel al equipo ganador

che. Para que recuperen fuerzas y sigan cosechando nuevos triunfos, el conjunto turolense recibió un buen ejemplar de Jamón de Teruel de manos de Antonio Arrufat, presidente de la DPT. ✨

Jamón de Teruel en la XI Rallye "Ciudad de Valencia"


Los hermanos Manuel e Ignacio Aviñó se alzaron con el trofeo de la XI edición del Rallye Hispanomoción, Ciudad de Valencia, celebrado en la capital de Turia el pasado fin de semana del 8 y 9 de septiembre. Los hermanos turolenses, Francisco y Oscar Barrera que patrocina el Jamón de Teruel, quedaron en segunda posición. El Jamón de Teruel también fue uno de los colaboradores de la prestigiosa prueba. Todo el público asistente a la competición deportiva pudo degustar unas lonchas de nuestro producto estrella. ✨






◊ Isabel Gemio y Enrique Bayona durante la entrevista en el programa “Te doy mi palabra”, de Onda Cero.

Isabel Gemio entrevistó a Enrique Bayona

Las ondas radiofónicas sirvieron, una vez más, para que el Jamón de Teruel se colase en miles de hogares de toda España. El programa “Te doy mi palabra”, que presenta y dirige la popular periodista Isabel Gemio todos los fines de semana en Onda Cero, estuvo emitiéndose para todo el país desde Teruel el pasado 16 de septiembre, con motivo de la celebración de las Ferias del Jamón. Entre los invitados que pasaron por los micrófonos, estuvo Enrique Bayona, que aprovechó la ocasión para “vender” las bondades del Jamón de Teruel a los cientos de miles de españoles que escuchan el programa. El magacín que dirige y presenta Isabel Gemio desde hace tres temporadas es el segundo programa más escuchado en su franja horaria. También es una tribuna abierta en la que se exponen las preocupaciones, las denuncias y los sentimientos de los oyentes, sin prejuicios y con la valentía de la que siempre ha hecho gala la periodista. 

“Cojón de Oro” para el Consejo Regulador

Habíamos recibido premios de muchos tipos, pero ninguno como éste. La peña taquillera “El Despadre” quiso reconocer la labor de promoción que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel hace de la ciudad y la provincia, entregándole el “cojón de oro”. Es el máximo galardón que cada año concede esta peña turolense y que este año quiso distinguir al Jamón de Teruel. Enrique Bayona, presidente del CRDO, fue el encargado de recoger este reconocimiento en la cena que el domingo de la Vaquilla celebró la peña “El Despadre”. Bayona tuvo palabras de agradeciendo para todos los socios del Despadre por la concesión de este peculiar galardón y anunció que a partir del próximo año el premiado, junto al “cojón de oro”, recibirá un Jamón de Teruel por gentileza del Consejo Regulador. Enhorabuena a todos los trabajadores del CRDO porque para vosotros va dirigido este singular galardón. 




◊ Bayona recogió tan singular galardón.

PORTESA refuerza la producción de Jamón de Teruel

Jamones Airesano, sociedad conformada por Portesa (Porcino Teruel) y Dogarmater (Familia Palacios) ha adquirido un secadero en la localidad de La Puebla de Valverde (Teruel) que cuenta con una extensión de 15.000 metros cuadrados edificados de industria, además de una capacidad de producción de 500.000 jamones.

Las instalaciones poseen salas para la salazón, post-salado, bodegas, I+D, deshuesado, fileteado y envasado, y cuenta con una capacidad de producción de medio millón de jamones.

Con la puesta en marcha del proyecto de Jamones Airesano, la Corporación Agroalimentaria Naturuel a través de su empresa Portesa refuerza la pro-

ducción y comercialización de Jamón de Teruel (Denominación de Origen), dentro del proceso global de producción integral que desarrolla, y que va desde el control de la genética, la selección de los mejores cereales para la alimentación de sus cerdos, hasta el producto final, en todos los formatos que demanda el mercado. 



Enrique Bayona y Leoncio Benedicto tras la firma del convenio

Caja Rural de Teruel renueva sus compromisos con el CRDO hasta 2010

Enrique Bayona y Leoncio Benedicto, presidentes respectivamente del Consejo Regulador del Jamón de Teruel y de Caja Rural de Teruel, firmaron el pasado 18 de julio un convenio por el que renuevan los compromisos de ambas entidades para fomentar el Jamón de Teruel.

Caja Rural aporta al Consejo Regulador la cantidad de 8000 € anuales y pone a su disposición todos sus recursos: una red de 72 oficinas, dotadas de los últimos adelantos tecnológicos y un gran equipo humano que trabaja para ofrecer los mejores productos y servicios. El objetivo último, refleja el convenio, es el de “encontrar juntos el camino idóneo que lleve a la D.O. de Jamón de Teruel a la mayor prosperidad y éxito posibles”. ✨

Nuevas entidades financieras se suman al convenio para aumentar la producción del Jamón de Teruel

Todos los secaderos adscritos al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel pueden beneficiarse de las ventajas financieras que recoge este convenio al que se han acogido Banesto, Caja Rural de Teruel, BSCH, Caja Inmaculada, Ibercaja, Caixa, BBVA, Banco Popular, Barclays Bank, Banco Sabadell – Atlántico, Caja Duero, y la Caja de Ahorros y Pensiones. ✨

spa hotel
Ciudad de Teruel

Garaje • Minibus • Wi-Fi • Servicio de Habitaciones • TV Satélite • Complementos Ocio

El descanso está asegurado en el Spa Hotel Ciudad de Teruel, moderno edificio a las afueras de Teruel, con 100 habitaciones equipadas con suelos de madera, camas de 1,6x2 m., acceso a internet totalmente gratuito (Wi-Fi), televisión, baño completo. Disponemos, además, de garaje interior y **exclusivo servicio de transporte gratuito para nuestros clientes**, a cualquier hora del día, con trayectos a Dinópolis y Centro Histórico.

Para los más pequeños disponemos de un gran castillo hinchable donde ellos se divierten mientras usted descansa.

Extraordinaria carta
o exquisito menú diario

15 €



Rayos Uva • Gimnasio

Tratamientos de belleza, faciales y corporales • Circuito Termal

Piscina climatizada con natación contracorriente, cuellos de cisne, cascadas y burbujas subacuáticas. Sistemas de hidromasaje, camas de agua, vaporium, sauna, duchas con cromoterapia y aromaterapia, pediluvio, piscina de tonificación, ducha escocesa... Masajes antiestrés y tratamientos con algas, barro, ducha Vichí e hidrojet...

902 100 300

spa

Centro de Relax y Belleza



Imagen: Imágenes / FICHO PÉREZ ESTEBAN

TERUEL al natural

siéntelo de **cerca**



Diputación
de Teruel

Plaza de San Juan, 7. 44001 TERUEL



Teruel

Patronato Provincial de Turismo

tfno:978647400 / fax: 978647434 / www.dpteruel.es / e-mail: patronatoturismo@dpteruel.es



Encontrar soluciones es la parte del trabajo que nos gusta más

Que el trabajo realizado obtenga recompensa
.....
hace que realmente valga la pena.

De eso, tú sabes mucho. Y nosotros también.
.....

Nos encanta encontrar soluciones para
que se hagan realidad tus ideas y tus proyectos.
.....

Es lo que más nos gusta de nuestro trabajo.

Estamos contigo, como siempre.

Estamos contigo aquí y ahora.
.....



CAJA RURAL DE TERUEL

88 Años

AQUÍ y AHORA