



# Jamón de Teruel



Diciembre 2007

Revista Trimestral del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel • Número 37

## Teruel acogerá la Asamblea General de OriGIn en 2009

2º premio en el I Concurso Nacional de Fotografía "Jamón de Teruel". Autor: Fernando Sanz Rubio.



Por muchas razones

# Somos los mejores anfitriones posibles



Porque el turismo de negocios se ha convertido en un fenómeno en constante crecimiento, nace **TERUEL CONVENTION BUREAU** (Oficina de Congresos de Teruel). Un departamento especializado en generar volumen de negocio directo e indirecto para todas aquellas empresas, asociaciones e instituciones relacionadas con el turismo. Teruel, con un entorno privilegiado, una situación geográfica estratégica, experiencia probada en el sector, buenas comunicaciones y una importante oferta complementaria y específica de turismo, tiene suficientes razones para la creación de un Convention Bureau. T.C.B. promocionará y comercializará el turismo de reuniones, congresos e incentivos coordinando agentes públicos y privados, facilitando la desestacionalización. Y para ello, es necesario que estemos todos de acuerdo, juntos y con visión de futuro; en la seguridad de que en Teruel, en ocio y en negocios, tenemos mucho para ofrecer.

## Mucho para ofrecer



## Jamón de Teruel

Diciembre de 2007. N.º 37.

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.

# 2007, un buen año para el Jamón de Teruel



Cerramos un buen año para el jamón de Teruel. Hemos batido todos los records en producción y, por fin, hemos conseguido superar la barrera del medio millón de piezas. A falta todavía de precisar la cifra exacta, podemos afirmar, sin miedo a equivocarnos, que hemos crecido un 20% con respecto al año anterior, y que sacaremos al mercado unas 100.000 piezas más que en 2006. Además, en 2007 hemos seguido mejorando el posicionamiento del producto en un mercado cada día más exigente que, lejos de dar la espalda a nuestro producto, lo reconoce y valora cada día más.

Y es que en nuestro empeño está seguir mejorando más. Esa es la razón que nos ha llevado a firmar un convenio de colaboración con la Cámara de Comercio de Teruel que nos va a apoyar, a partir de ahora, en temas la formación, promoción, nuevas tecnologías, información en el comercio exterior, colaboración en instrumentos de difusión de las instituciones, y la elaboración de estudios de mercado. Queremos que todos vosotros os aprovechéis de este acuerdo.

### OriGIn en 2009

Finalizamos el año con buenas noticias para nuestra provincia que vienen de la mano de nuestro jamón. Teruel será la capital mundial de las principales indicaciones geográficas del mundo en la primavera de 2009. Aquí, se celebrará la Asamblea General de OriGIn, entidad que engloba también a las principales denominaciones de origen del mundo, y de la que forma parte el Consejo Regulador del Jamón de Teruel. Esta buena noticia la dio a conocer el presidente de la entidad, Fernando Samper, director general IGP café de Colombia, en la última Asamblea celebrada recientemente en Marruecos. Se trata de un encuentro muy interesante en el que participarán más de un centenar de personas procedentes de unos treinta países y que representan a más de dos millones de productores. Pretendemos también que sirva de foro de debate de las realidades y problemática de las D.O.P. e I.G.P. españolas. Durante dos días, en Teruel se fundirá el aroma del café de Colombia con el de mejores vinos franceses; el delicado sabor del arroz de India, con el del regio queso Parmesano de Italia; o el popular tequila mexicano, con el del ardiente pisco de Perú.

Antes de que llegue esa fecha, nos queda todo un año por delante que iniciamos con varios cambios, algunos de los cuales están motivados por la aplicación de la nueva Ley de Calidad Alimentaria de Aragón que obliga a reformar el Reglamento del Consejo Regulador y a convocar elecciones para renovar los órganos directivos. El Consejo Regulador pasara a ser una corporación de derecho público. Este Consejo ha hecho bien sus deberes, aprobando en pleno el día 12 de septiembre de 2007 el Reglamento de funcionamiento. Ahora estamos pendientes de que el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón de luz verde definitiva y que publique la convocatoria de elecciones en el Boletín oficial de Aragón. A día de hoy, llevamos 3 años de prorroga en todos los cargos los presidentes y consejeros de las D.O. de Aragón.

Me gustaría finalizar este editorial solidarizándome con el sector ganadero que atraviesa un momento delicado debido al alza de precios de las materias primas. Confiamos en que las explotaciones ganaderas de la provincia superen esta crisis por su propio bien, por el del sector jamonero, y por el bien de toda la provincia. No hay que olvidar que, junto a la industria del jamón y los transformados cárnicos, el sector ganadero constituye el principal pilar económico de Teruel.

### Gran pérdida

Acabando de escribir esta columna, me transmiten el fallecimiento de Gabriel Fuertes, consejero de la Denominación de Origen, amigo ante todo, y una de las personas que más ha luchado por defender nuestro Jamón de Teruel. A sus 53 años, una enfermedad se lo ha querido llevar de este mundo privándonos a todos los que le conocíamos de su buen humor, alegría y optimismo. Desde aquí quiero, en nombre de todo el sector, transmitir a toda su familia nuestro más sentido pésame. Descanse en paz.

Enrique Bayona, Presidente del CRDO Jamón de Teruel

# Teruel acogerá la IV Asamblea General de OriGIn en mayo de 2009

*Teruel será sede en mayo de 2009 de la IV Asamblea General de OriGIn, entidad que engloba a las principales indicaciones geográficas y denominaciones de origen del mundo, y de la que también forma el Consejo Regulador del Jamón de Teruel.*

La noticia fue anunciada por el presidente de OriGIn, el colombiano Luis Fernando Samper, en la clausura de la III Asamblea General de OriGIn celebrada los pasados días 22 y 23 de noviembre en la localidad marroquí de Agadir, donde la delegación turolense acogió el anuncio con mucho satisfacción.

Samper, que también es el presidente del Café de Colombia, señaló que la candidatura turolense fue la más valorada por el comité directivo para desarrollar el encuentro que se celebrará en el plazo de año y medio, e invitó al director técnico del Consejo Regulador, Fernando Guillén a que tomase la palabra desde la mesa presidencial de la Asamblea.

En su improvisada intervención, Guillén agradeció públicamente al comité directivo de OriGIn la elección de Teruel, al tiempo que invitó a todos los asistentes en la Asamblea celebrada en Agadir, a participar en la próxima cita prevista para la primavera de 2009.

En posteriores declaraciones, el director técnico del Consejo Regulador, manifestó que la importancia de que Teruel acoja este encuentro en 2009, no reside tanto en el número de participantes que puedan venir a la ciudad como en que se trata de un encuentro internacional con participación de indicaciones geográficas procedentes de los cinco continentes que representan a más de dos millones de productores de productos tradicionales.

Cabe recordar que la primera Asamblea General de OriGIn se celebró en Hangzhou (China), la segunda en Ginebra (Suiza), y esta última en Agadir (Marruecos), localidades todas ellas a las que siempre ha asistido una representación del Consejo Regulador del Jamón de Teruel.

## El caso marroquí

El ministro marroquí de Agricultura y Pesca, Aziz Akhannouch, fue el encargado de dar la bienvenida a los asistentes a la Asamblea de OriGIn. Tras su intervención, los representantes marroquíes ofrecieron una charla en la que

expusieron la experiencia de este país en materia de IGs como estrategia de desarrollo sostenible local.

Según explicaron, desde 2005 Marruecos está comprometido en la adopción de una política sobre el origen y la calidad de sus productos tradicionales. Con el apoyo en particular de Francia e Italia, las autoridades marroquíes están elaborando un sistema legal destinado al registro de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas. Además, según señalaron, algunos grupos de productores han ya creado estructuras para proteger sus productos con el reconocimiento de DO o IG. Es el caso del Aceite de Argán, Aceite de Oliva de Meknes o de Tyout, o las Clementinas de Berkane.

## Asamblea en Agadir

Unos 120 representantes de denominaciones de origen (D.Os) e indicaciones geográficas (IGs) procedentes de una treintena de países asistieron a la Asamblea General de OriGIn (Organisation for an International Geographical Indications Network) celebrada en Marruecos.

A lo largo de los dos días de duración, se debatieron las negociaciones de la Organización Mundial de Consumidores con IGs, intercambiando puntos de vista sobre el camino a seguir para alcanzar una mejor protección de las IGs. Asimismo, se presentó un Plan de Acción de OriGIn para 2008, a fin de asegurar una mejor protección y promoción de las indicaciones geográficas a nivel internacional, y se eligió al nuevo comité de dirección de la Organización para el próximo año.



*Guillén, Raga y De Teresa en la Asamblea de Agadir.*



Aspecto general de la Asamblea celebrada en Marruecos.



Además de por Fernando Guillén, el jamón de Teruel estuvo representado en Agadir, por la responsable de asuntos jurídicos, Dora de Teresa, y por Juan Carlos Raga, vocal del Consejo. Al encuentro asistieron también productos tan conocidos internacionalmente como el Queso Gruyère de Suiza, los principales vinos de Francia, o los famosos cafés de Colombia

### Desarrollo rural

Las indicaciones geográficas son un instrumento excelente para promover el desarrollo rural. El Consejo Regulador del jamón de Teruel trabaja en estos momentos en conseguir la D.O para la paleta de cerdo y la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de toda la carne de

cerdo alimentado para la denominación de origen.

Estudios han mostrado que cuando el nombre de un producto obtiene una protección como indicación geográfica, se produce un impacto socio-económico positivo en esa localidad. Un ejemplo claro de ello es el Jamón de Teruel que, desde que obtuvo la Denominación de Origen en 1985, ha logrado crear una industria potente en toda la provincia, con más de 2.000 puestos de trabajo directos, que han evitado el éxodo en muchas zonas rurales de Teruel. Además, el Jamón de Teruel ha contribuido a que la provincia sea más conocida a nivel internacional y ha generado otro tipo de efectos positivos como la atracción del turismo. 



Delegación turolense.

## Organisation for an International Geographical Indications Network

### Organizations of GI products Members of OriGIn

#### Burkina Faso

- ABPFJ (Karité Butter)

#### Canada

- Ferme Eboulmontaise senc

#### China

- National Institute of Standardization

#### Colombia

- Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

- National Federation of Coffee growers of Colombia

#### Croatia

- Slavonski domaci Kulin

#### Cuba

- Habanos SA

#### Dominican Republic

- Café Jamao

#### France

- Comté C.I.G.C
- Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL)
- Roquefort
- Syndicat Interprofessionnelle du Reblochon
- Syndicat du Pruneau d'Agen
- Maison des vigneron de Châteauneuf du Pape
- Confédération nationale des producteurs de vins et eaux-de-vie de vins à appellations d'origine contrôlées (CNAOC)
- Comité interprofessionnel du vin de Champagne
- Fédération Régionale des Coopératives Agricoles Aquitaine (FRCAA)

#### Guatemala

- Café de Antigua

#### Guinea Conakry

- Nabekam - BIO

#### India

- All India Rice Exporters Association

#### Italy

- Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
- Director Consorzio del Prosciutto di Parma
- AFIDOP (Associazione Formaggi Italiani DOP)

#### Kenya

- Tea Board of Kenya
- Coffee Board of Kenya

#### Morocco

- Association National des Coopératives d'Argan

#### Mexico

- Consejo Regulador del Café-Veracruz, A.C.
- Consejo Regulador del Tequila

#### Peru

- Consejo Regulador de Pisco

#### Spain

- CRDO Jamón de Teruel

- CRIGP Jijona y Turrón de Alicante
- CRIGP Cítricos Valencianos

- RDO Chufa de Valencia
- CRDO Queso Manchego
- CRDO Valencia
- CRDO Utiel-Requena
- CRDO Alicante
- CRDE Bebidas Espirituosas de Alicante
- CRDO Uva de mesa Embolsada Vinalopó
- CRDE Cerezas de la Montaña de Alicante
- CRDO Alcachofa de Benicarlo
- CRDO Kaki Ribera del Xúquer
- CRDO Arroz de Valencia
- CRIGP Embutido de Requena
- Comité Agricultura Ecológica de la CV

#### Switzerland

- Ass. AOC - IGP
- Chambre Valaisanne d'agriculture
- Interprofession Gruyère
- Fédération de l'Industrie Horlogère

### Organizations Associate Members of OriGIn

#### France

- COAC
- Institut Nationale des Appellations d'origine françaises - INAO
- Individual associate members

#### Guinea Conakry

- National Service of IP of Guinea

#### Italy

- Confederazione Nazionale COLDIRETTI
- Confederazione Italiana di Agricoltori (CIA)

#### Kenya

- AFRIMED

#### Morocco

- Agence de Développement Social, Projet Arganier
- Association Ibn Al Baytar
- UGP Arganier/ Agence de Développement Social Maroc

#### Peru

- Individual associate members

#### Switzerland

- Institut Fédérale de Propriété Intellectuelle IFPI
- Gabriel Fleury SA
- Fromager fabrique du Gruyère et du vacherin Mont-d'Or
- Membre du comité de l'association AOC-IGP
- Individual associate members

#### Turkey

- Erzincan Chamber of Commerce and Industry



*Sanchez Padilla recogió el cheque con 1.750 euros.*

## Un cheque de 1.750 € para la Asociación Contra el Cáncer

La organización de las Ferias del Jamón de Teruel entregó un cheque por valor de 1.750 euros a la Asociación Española Contra el Cáncer como muestra de agradecimiento a la colaboración que prestó en la elaboración del bocadillo gigante de jamón de Teruel el pasado mes de septiembre. Unos 60 voluntarios participaron en la elaboración y reparto de este bocadillo que alcanzó los 300 metros de longitud y en el que se emplearon unos 50 jamones de Denominación de Origen. El presidente de la Asociación en Teruel, José Sánchez Padilla, recogió el cheque y agradeció el gesto a los miembros de la organización, entre los que se encontraban el alcalde de Teruel, Miguel Ferrer, la concejal de Fiestas, Concha Catalán, y el presidente de la D.O Jamón de Teruel, Enrique Bayona.

En ese mismo acto, también se entregó el premio a la tapa más popular en el concurso organizado en el marco de las Ferias del jamón de Teruel y que fue a parar a la Cafetería el Cobijo, con un total de 1.300 votos. Entre los 4.424 votos emitidos en el concurso se sorteó un cheque de 300 euros canjeables por consumiciones de 20 euros en los 15 establecimientos participantes y que la suerte quiso que se los llevara César Gómez Anquela, cuyo voto fue para otra de las tapas premiadas, la tapa de queso de la Cervecería Plaza, que obtuvo el premio a la tapa más original por parte del jurado. La organización también entregó un jamón de Teruel a Manuel Sánchez Pizarro por conseguir completar la ruta de las tapas, es decir, tomar al menos un pincho en cada uno de los establecimientos participantes. ✿

## La Feria del Jamón recuperará el carácter comercial en 2009

En el acto de entrega de todos estos premios que tuvo lugar en el Ayuntamiento de Teruel, el presidente de la D.O Jamón de Teruel, Enrique Bayona hizo un balance muy positivo de la última Feria del Jamón de Teruel y aprovechó para anunciar que en 2009 se cumplirá el 25 aniversario de la Denominación de Origen, año en el que le gustaría recuperar la vertiente comercial de la Feria, dijo.

La intención para esa fecha es la de conmemorar este evento con "un gran esfuerzo por parte del sector jamonero, hostelero y de toda la ciudad y contar también con el resto de alimentos de calidad de Teruel: aceite del Bajo Aragón, melocotón de Calanda, trufa, quesos, azafrán y ternasco de Aragón, entre otros". Bayona añadió que recuperar la parte comercial no irá en detrimento de la fiesta popular que se viene organizando en la actualidad. ✿



*César Gómez Anquela recibió el premio de 300 euros.*

Guillén recogió el premio de manos del presidente del Colegio, Héctor Palatsi



## Los veterinarios premian un trabajo sobre el jamón de Teruel

**E**l XIX Premio al Mejor Trabajo de carácter Científico concedido por el Colegio Oficial de Veterinarios de Teruel fue para “El Jamón de Teruel en la alimentación saludable”, presentado por Itziar Garitano Iriondo, veterinaria de los Servicios Agropecuarios de la Diputación Provincial de Teruel, y que contó con la colaboración del doctor Luis Ciprés, miembro de la Sociedad Española de Endocrinología y Nutrición, así como del CRDO jamón e Teruel.

El Colegio de Veterinarios entregó un premio a la autora del trabajo en un acto que coincidió con la celebración de la festividad de San Francisco de Asís, Patrón de los veterinarios que tuvo lugar el pasado seis de octubre en el patio del Museo Martín Almagro de Albarracín. El director técnico del Consejo Regulador, Fernando Guillén recogió y agradeció el premio en nombre de Itziar Garitano que no pudo asistir al acto.

El día grande de los veterinarios turolenses reunió a un centenar de colegiados que estuvieron acompañados del presidente de la Diputación Provincial de Teruel, Antonio Arrufat, veterinario de profesión, y Enrique Bayona, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Teruel.

El trabajo premiado demuestra que el Jamón de Teruel es un producto que cumple los postulados de la Dieta Mediterránea, y que es un alimento “muy completo” desde el punto de vista nutricional. Las principales conclusiones del trabajo se pueden resumir en diez puntos:

1. El aporte lipídico del “Jamón de Teruel” es moderado y con un perfil beneficioso para la salud que lo convierte en un alimento recomendable

desde el punto de vista de salud cardiovascular.

2. Su elevada proporción, y calidad de las proteínas hacen de él un alimento muy recomendable para épocas o estados de mayor requerimiento proteico: crecimiento y desarrollo, adolescencia, embarazo, lactancia, enfermedad y vejez.

3. El hierro que aporta tanto por su cantidad como por su biodisponibilidad hace que se deba aconsejar en aquellas situaciones de mayor necesidad: embarazo y lactancia; dietas pobres en carnes; mujer en edad fértil.

4. La significativa cantidad de Zinc que aporta hacen de él un alimento muy conveniente para todas las edades por el papel, que este mineral desempeña en multitud de vías metabólicas, es cofactor de más de 200 enzimas, y en la inmunidad.

5. Los otros minerales que contiene; calcio, fósforo, magnesio; así como la elevada proporción de vitaminas del grupo B; lo convierten en un alimento útil para situaciones en las que se precisan aportes complementarios: crecimiento y desarrollo; embarazo y lactancia; enfermedad y vejez.


6. La cantidad de sal que contiene es moderada y no representa ningún pro-

blema para la salud salvo en aquellas situaciones patológicas que requieran una restricción absoluta de la misma.

7. El moderado aporte calórico para la muy alta densidad de nutrientes que posee lo convierten en un alimento muy interesante para planificar dietas hipocalóricas pero equilibradas y para combatir la obesidad.

8. Es un alimento muy versátil en cuanto a posibles usos y consumo, muy seguro desde el punto de vista microbiológico y fácilmente digerible. Cualidades que, desde el punto de vista práctico, facilitan su uso y consumo tanto en la salud como en la enfermedad.

9. Tiene una gran aceptación personal y social debido; fundamentalmente; a sus cualidades sensoriales de aspecto, color, olor y sabor que lo convierten en un alimento de fácil introducción tanto en los hábitos personales como familiares y sociales.

Por su perfil lipídico, beneficios cardiovasculares, densidad de nutrientes y aportes de minerales y vitaminas debe ser considerado como un alimento “muy completo y equilibrado; con propiedades “cardiosaludables” y ser “incluido, con todo derecho, dentro de los “postulados nutricionales de la Dieta Mediterránea”. 

**Entrevista a industrial,  
Domingo Pamplona (Calamocha)**

## “Para salir al mercado chino, japonés o al de EEUU, deberíamos producir 20 millones de jamones”

**A**seguran que fue el primero que vendió jamón de Teruel en Calamocha. Jamones Casa Domingo abrió sus puertas en el año 1974, pero doce años antes, Domingo Pamplona ya comercializaba con perniles. Hoy, cuenta con un moderno secadero a unos cuantos metros de la tienda, situada en plena Nacional 234, a su paso por Calamocha. Allí, tras la entrevista, Domingo nos invita a almorzar jamón de Teruel y un lomo que sabe a gloria. El establecimiento es un constante trasiego de clientes. La mayoría, viajeros que no se resisten a pasar sin comprar alguno de sus conocidos jamones.



*Domingo Pamplona en su secadero de Calamocha.*

**¿Cómo fueron los inicios de incorporación a la D.O?**

Las cosas han cambiado mucho. Los controles que se hacen ahora de los jamones son mucho más rigurosos que entonces. La fabricación hoy es prácticamente perfecta y la crianza de cerdos está muy bien controlada. En sus orígenes, la diferencia entre un jamón de Teruel y otro sin D.O no era tan notable como ahora.

**¿Cómo fueron sus inicios en el sector?**

Nos remontamos al invierno del año 1962, en plena época de matacía. Yo entregaba lechones a una señora del pueblo a cambio de un pernil. Si se moría el cerdo, ella perdía el animal y yo el jamón. A su vez, los jamones que adquiría a cambio de lechones, los vendía en casa a clientes que, generalmente, venían de fuera de Teruel interesados en comprar.

**¿Recuerda el primer jamón que vendió?**

Si. Yo creo que me lo pagaron a unas 70 pesetas el kilo. Entonces la pieza entera venía a costar unas 600 o 700 pesetas, más o menos. La verdad es que el jamón con arreglo a otras cosas no ha subido tanto...

**¿Lo que más ha cambiado en el sector?**

Años atrás vendíamos el producto con un año, y ahora lo hacemos de 22 meses en adelante. Cuando un jamón tiene 15 kilos en fresco, nos tenemos que ir a dos años y medio. Estamos invirtiendo el doble de tiempo para sacar el mismo beneficio que antes.

**Y parte de las ganancias se han invertido en modernizar las instalaciones, supongo.**

Claro. La higiene que hay ahora en las fábricas y los controles sobre el producto han mejorado considerablemente. El jamón hoy se puede comer con muchas más garantías de todo tipo que hace 25 años.

**El secreto para conseguir la mejor calidad en sus jamones...**

Lo más importante es que la materia prima sea buena. Si es así, los fabricantes tenemos el 50 % de probabilidades de que el jamón salga bueno. El resto depende de los tratamientos que le demos en la fábrica. Nosotros seleccionamos nuestros jamones en fresco. Nos fijamos especialmente en el grado de grasa infiltrado y lateral que presentan las piezas.

**¿A qué meses de curación están sacando los jamones al mercado?**

De 22 meses en adelante. Nuestros jamones son grandes, de 12,800 a 13 kilos de media anual, y no podemos venderlos con tan sólo 14 meses de curación. Además utilizamos métodos tradicionales, como salar a mano, y secarlos muy lentamente, por lo que es muy difícil bajar de esos meses.

**Últimamente que se habla tanto del cambio climático...¿llegará el día en que la subida de temperaturas afecte a la curación artesanal del jamón de Teruel?**

El factor tiempo ha cambiado mucho. Cuando yo tenía 10 años, en otoño empezaban a caer rosadas y hacer frío. Hoy es 9 de noviembre y en Calamocha disfrutamos de un día de verano (hay cerca de 20 grados a las 11,00 de la mañana). De camino a Zaragoza puedes comprobar que las viñas están verdes. En cuanto al jamón, pues los 5 ó 6 primeros meses los tenemos que someter a frío controlado artificial, que todo hay que decirlo, no le resta calidad. Además la demanda nos exige curar durante todo el año. La curación no se puede limitar sólo al invierno.



## Ficha Técnica

**Nombre de la empresa:**  
JAMONES CASA DOMINGO

**Ubicación:** CALAMOCHA

**Dirección:**  
Ctra. Sagunto-Burgos, km. 191

**Telefono:**  
978 730 239 y 978 730 503

**Fax:** 978 730 239

**E-mail:**  
info@jamonescasadomingo.com

**Web:**  
www.jamonescasadomingo.es

**Trabajadores:** 7

### ¿Qué le falta al jamón de Teruel?

Estar algo más homogeneizado. Hay jamones divinos, otros muy buenos y alguno queda, los menos, que no dan la talla. Algo falla en la genética que impide que salgan todos más uniformes.

### ¿Tiene vendida la producción de cara a la próxima campaña navideña?

Toda. No hago nada de publicidad porque no me hace falta. Tengo todo vendido y si me van a pedir más, no tengo.

### ¿En que lugares comercializa su producción?

La zona norte y sur de España: Bilbao, San Sebastián, Santander, Pamplona, Vitoria, Logroño, Zaragoza, Teruel, Valencia, Castellón, Alicante, Albacete, Murcia y algo en Sevilla y Madrid.

### ¿Algún pedido curioso en todos estos años?

En varias ocasiones nos han llamado desde el extranjero, de lugares como París, Bruselas, Holanda, Bélgica o Alemania, pidiéndonos algún jamón de Casa Domingo porque han tenido oportunidad de probarlo y les ha gustado tanto que quieren comprarlo a toda costa. Yo les ex-

plico que los portes le van salir más caros que el propio jamón, y aún así lo quieren. Se lo mandamos por SEUR y listo.

### Deduzco entonces que no exporta, ¿tiene pensado hacerlo?

No. En Francia tenemos un distribuidor pero tenemos la producción vendida y no nos hace falta, de momento. Tendríamos que fabricar bastante más cantidad para dar el paso.

### ¿Qué le parece que países como China, Japón o Estados Unidos hayan abierto sus fronteras a los productos porcinos de España y, por tanto, al jamón de Teruel?

De maravilla. Pero en el caso del jamón de Teruel, tenemos que empezar a pensar que para salir a estos mercados, deberíamos fabricar 20 millones de jamones de Teruel en lugar de los 500.000 actuales. Si con esa producción no logramos abastecer el mercado nacional, ¿cómo vamos a llegar a esos países...!

### Osea que el medio millón de producción actual le parece a todas luces insuficiente.

Yo creo que debería crecer más. Yo en cinco años, he multiplicado por dos la producción. Si todo el sector hubiese hecho lo mismo, estaríamos hablando de más de un millón de piezas en lugar de medio millón.

### Le vemos en una foto hablando con el Príncipe de Asturias...

Si. Fue en el III Congreso Mundial del Jamón celebrado en Teruel en 2005. En la inauguración, el Príncipe se acercó al stand de Casa Domingo. Le llamó especialmente la atención la exposición de lomos, longanizas, y chorizos que

allí teníamos y preguntó cómo fabricábamos esas piezas.

### ¿Contento con que se haya solicitado la D.O para la paleta?

Me parece muy bien porque se le saca mayor partido al cerdo. Ya no sólo tendrá la D.O una parte como el jamón, sino que también la paleta. Lo ideal sería conseguir ese marchamo de calidad también para el lomo y el solomillo.

### ¿Es tan buena la paleta como el jamón?

Hay a gente que le gusta más. Dicen que la paleta es más sabrosa y puede ser porque tiene más grasa. De cara al industrial y al consumidor, hay que decir que el jamón es más rentable que la paleta. Kilo por kilo, sale más ventajoso el que compre un jamón que una paleta.


### ¿Habría que incrementar el precio del Jamón de Teruel?

Tenemos que ser ordenados a la hora de sacar el producto al mercado. Ya se que es un mercado libre pero en algunos mercados, clientes han visto mis jamones a 10 y 11 euros el kilo, frente a otros a 6 o 7 euros. Hay industriales que tiran los precios porque fabrican demasiado y no le pueden dar salida de otra manera más que malvendiendo.

### ¿Qué futuro le ve al Jamón de Teruel?

Muy bueno.

### ¿Cómo aconseja comer el jamón de Teruel?

Sin aceite y sin tomate. Hay que saber sacarle el sabor al jamón. Por lo general, donde ponen tomate al jamón es para disimular lo malo que está. Soy de los que piensa que el jamón se ha de comer sólo en virtudes finas y con un vaso de vino o una cerveza. 



El Príncipe con Domingo en el III Congreso Mundial del Jamón

Edita Skripkaite y su marido, Vilnins.



Su paso por Teruel no fue mera casualidad. Aprovecharon sus vacaciones en Peñíscola (Castellón) para visitar otras localidades europeas que cuentan con productos de calidad y establecer algunos contactos comerciales con la intención de vender esos productos en su coqueta tienda de delicatessen que a punto están de abrir en Vitas Petrétis.

“En Lituana gustan mucho los delicatessen, pero que sepamos no hay ningún tipo de tienda en este momento que los vendan”. En su país puedes comprar jamón loncheado, pero no se encuentra el pernil entero. Añaden que el jamón se vende en lonchas muy grandes y más bien gruesas.

#### “Perfect”

A la pregunta de qué opina sobre el sabor del Jamón de Teruel, la respuesta

de Edita es contundente: “perfect”. Está sorprendida porque gracias al curso de corte de cuchillo, ha tenido oportunidad, por primera vez, de saborearlo en virutas. “Me encanta la sensación de sentirlo deslizar por el paladar como un helado”. Y es que, hasta ese momento, siempre habían probado el jamón en grandes lonchas y cortado con máquinas, “la diferencia con éste es abismal, ya no sólo en el gusto, sino también en el olor”, señala Vilnins.

Aunque las comparaciones son siempre odiosas, esta pareja cree que el jamón de Teruel no tiene nada que ver ni con los jamones italianos que han probado, ni con los que pueden venderse en Lituania, “es muy superior”. En su país no se conoce el jamón de Teruel, pero si el jamón serrano de España.

## Jamón de Teruel en Lituania

*El jamón de Teruel se va a vender desde principios de 2008 en “Delicatessen”, una tienda gourmet con alimentos selectos situada en la localidad lituana de Vitas Petrétis, regentado por Edita Skripkaite y su marido, Vilnins. Esta simpática pareja estuvo en la Feria del Jamón de Teruel y se apuntó a un curso de corte a cuchillo. Querían aprender los secretos de este arte, y ya lo creo que lo consiguieron.*

Ellos se interesaron por nuestro jamón gracias a unos paisanos que pasaron sus vacaciones en España y tuvieron oportunidad de probarlo, “hablaban maravillas de vuestro jamón y no les faltaba razón”.

#### “Delicatessen”

Edita y Vilnins abrirán el primer establecimiento en Lituania en el que se venderá jamón de Teruel. Lo ofrecerán al público loncheado, pero sobre todo en pieza entera porque, en contra de lo que mucha gente opina, lo consideran muy decorativo y bonito. Además, en “Delicatessen Shop”, también se podrán comprar otros productos de nuestra provincia, en concreto melocotón de Calanda, y olivas y aceitunas del Bajo Aragón. Mucha suerte. ✨

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

# JAMON DE TERUEL EN EL MUNDO

**L**os lectores chinos y argentinos podrán conocer todos los detalles sobre el proceso de elaboración del Jamón de Teruel. Dos misiones comerciales de periodistas en revistas especializadas de gastronomía, viajaron a la comunidad aragonesa para conocer nuestros productos de calidad. El jamón de Teruel fue uno de los que mejor sabor de boca se llevaron.

## ¡Qué jamón más macanudo!

Un grupo de seis periodistas procedentes de Argentina visitó Teruel el pasado 3 de octubre para conocer las excelencias del jamón de Teruel. Esta misión inversa programada por el ICEX, el Instituto Español de Comercio Exterior, visitó un secadero ubicado en la capital donde también degustaron unos platos de jamón de Teruel. Era la primera vez que lo probaban y, según declararon, no será la última, puesto que les pareció un bocado exquisito.


Una de las integrantes del grupo, Marcela Korzeniewski, licenciada en Letras por la Universidad de Buenos Aires, comentó para nuestra revista que lo que más le había llamado la atención del jamón de Teruel era la uniformidad y la perfecta integración entre la carne y la

grasa. Marcela, periodista desde 1991 en medios argentinos especializados en gastronomía, destacó “el sabor suave y poco salado del producto frente a los jamones a los que estamos habituados en nuestro país”. Así mismo, calificó al jamón de Teruel como “un producto de gran calidad” y aseguró que podría perfectamente incorporarse al mercado argentino, “porque se ajusta muy bien al gusto del paladar argentino”. En este sentido, consideró que la introducción más idónea en aquel mercado sería a través de restaurantes específicos o de lugares de venta de productos de alta gama.

Junto a Marcela Korzeniewski, viajaron a Teruel, Sabrina Cuculiansky, editora de las secciones de gastronomía de LNR, Revista Dominical del Diario La Nación. Rodolfo Reich, periodista especializado en gastronomía en la revista



◻ Integrantes de la misión argentina.

Bacanal. Raquel Rosemberg, redactora del suplemento “Ollas & Sartenes”, y en el diario Clarín. Ernesto Oldenburg, editor de contenidos culinarios en Prime Ediciones, y María José Iñigo, analista de Mercado de la Oficina Comercial de la Embajada de España en Buenos Aires. 

## “Huotui” de Teruel

Una expedición de periodistas procedentes de China recorrió Aragón para conocer todas sus excelencias culinarias. El jamón de Teruel fue uno de los productos que más interés despertó entre los profesionales. La expedición china tuvo la oportunidad de formular todas las preguntas relacionadas con este producto del que tenían una imagen bastante distorsionada de la realidad. Los periodistas chinos, pensaban que se trataba de carne cruda. Y es que, en aquel país, el jamón, o mejor dicho, el “huotui” que producen se lo comen cocido.

El director técnico del Consejo Regulador, Fernando Guillén fue el responsable de aclararles las dudas explicándoles que no era carne cruda sino el resultado de un largo proceso de elaboración y curación al que se somete el jamón de Teruel o “la pierna de fuego”, tal y como se traduciría literalmente del idioma mandarín.


Otro de los temas que interesó a los periodistas chinos fue la trazabilidad



◻ Los periodistas chinos con Guillén al fondo.

del jamón de Teruel y les llamó especialmente la atención que todo el proceso de elaboración se efectuase en la provincia, desde la crianza del animal, hasta la comercialización, pasando por las plantas de loncheado o envasado.

Tras la charla se les ofreció una cata de jamón de Teruel de la que quedaron muy gratamente sorprendidos. Recono-

cieron que tenían un concepto equivocado del producto y manifestaron que nada tiene que ver el jamón de Teruel con el que actualmente se puede comer en China. Por parte turolense, Fernando Guillén calificó de muy interesante este contacto, “los periodistas chinos han mostrado mucho interés e ilusión por informar en sus respectivos medios sobre el jamón de Teruel. 



El curso se impartió en el Mesón Casa Luis de Alcañiz.

## Los hosteleros del Bajo Aragón se profesionalizan en el corte de Jamón de Teruel

Los hosteleros de la provincia siguen aprendiendo el arte de cortar a cuchillo el jamón de Teruel. Los pasados días 8 de octubre y 17 de diciembre les tocó el turno a los profesionales de la zona del Bajo Aragón. Una cuarentena de hosteleros acudió a sendos cursos organizados conjuntamente por la Denominación de Origen y la Asociación de Teruel Empresarios Turísticos (TET), que se impartieron en el Mesón Casa Luis de Alcañiz.

Esta es una acción más del acuerdo firmado el pasado 7 de marzo por ambas entidades dirigida a promocionar el

jamón de Teruel entre los profesionales de la restauración turolense. Una vez conseguido este objetivo, se intentará que el jamón de Teruel aparezca en todas las cartas de degustación y menús de los hoteles y restaurantes de la provincia.

Una vez más, Miguel Ángel Abril, maestro cortador del Consejo Regulador, fue el encargado de disciplinar a los alumnos en el difícil arte. *“El nivel de corte es bastante bajo en general, puesto que muy pocos establecimientos disponen de un servicio de jamón al corte”*, dijo.

Entre los alumnos figuraban, Diana y Sara Romero, del Hotel El Convent en la Fresneda que reconocieron haber aprendido muchas cosas acerca del jamón de Teruel en las horas de duración del curso. Pedro Marco, propietario de una vivienda de turismo rural en San Martín del Río, dijo convencido que, gracias a las explicaciones, iba a sacarle mucho más rendimiento al jamón a partir de ahora.

Ambas entidades también organizaron otro curso en la capital el pasado 17 de noviembre dirigido a mujeres dedicadas a la hostelería. ✨



**INARSE**

# INGENIERIA AGROALIMENTARIA Y ENERGETICA

---

SERVICIOS INTEGRALES DE PROYECTOS  
GARANTIZANDO CALIDAD, TIEMPOS Y PRESUPUESTOS

**INARSE ARAGÓN**

C/. Amargura, 1-4<sup>º</sup>  
44001 TERUEL  
Tel. 978 61 82 91  
inarseteruel@inarse.com

**INARSE C. VALENCIANA**

C/. Dr. Velázquez, 11-3<sup>º</sup>  
12400 SEGORBE (Castellón)  
Tel. 964 71 38 98  
inarse@inarse.com

<p style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black; margin: 0;">REDACCIÓN, ELABORACIÓN Y TRAMITACIÓN DE PROYECTOS</p> <p style="margin: 0;">obra civil instalaciones eléctricas y frigoríficas producción de calor y energías renovables estudios y coordinación de seguridad y salud impacto ambiental autorización ambiental integrada</p>
<p style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black; margin: 0;">DIRECCIÓN, EJECUCIÓN Y CONTROL DE OBRAS E INSTALACIONES</p>
<p style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black; margin: 0;">TRAMITACIÓN DE SUBVENCIONES</p>
<p style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black; margin: 0;">LLAVES EN MANO</p>

## 5% de exportación

Sobre comercio exterior, Bayona informó que se exporta aproximadamente un 5% de la producción de jamón de Teruel, en especial a países de la Unión Europea, pero la internacionalización de este producto “*es su gran reto*”, indicó. Recordó que, la falta de un matadero homologado para exportar a algunos países y las dificultades para romper la cultura gastronómica otros lugares, son los principales frenos a la exportación.

Inició en que el comercio exterior sólo es uno de los seis pilares en el que se sustenta el acuerdo. Además de esta acción, la Cámara de Comercio coordinará cursos de especial interés para el sector cárnico. De la misma manera, pondrá a disposición de las empresas todas las fuentes de documentación de las que dispone y el servicio SATI, Servicio de Asesoramiento en Tecnologías de la Información.

Con la firma de este convenio se quieren sumar esfuerzos para realizar acciones conjuntas que beneficien la promoción y consolidación del Jamón de Teruel, reflejando la calidad de este producto tanto a nacional como internacionalmente

El acuerdo fue suscrito por Enrique Bayona, presidente del Consejo Regulador del Jamón de Teruel, Juan Carlos Raga, presidente de la Asociación de Jamoneros, y Jesús Blasco, presidente de la Cámara de Comercio de Teruel.



Raga, Blasco y Bayona en la firma del convenio.



## La Cámara de Comercio apoya la promoción del Jamón de Teruel


*El Consejo Regulador, la Asociación de Jamoneros y la Cámara de Comercio de Teruel firmaron un convenio de colaboración en materia de formación, promoción, nuevas tecnologías, comercio exterior, difusión y elaboración de estudios de mercado.*

Con la firma de este convenio se quieren sumar esfuerzos para realizar acciones conjuntas que beneficien la promoción y consolidación del Jamón de Teruel, reflejando la calidad de este producto tanto a nacional como internacionalmente.

Para ello, el convenio contempla seis acciones conjuntas de formación, promoción, nuevas tecnologías, información en el comercio exterior, colaboración en instrumentos de difusión de las instituciones, y la elaboración de estudios de mercado.

Este acuerdo tiene una duración de dos años y carece de cuantía económica fija, ya que se irá aportando según

las necesidades del convenio. Estará supervisado por una comisión mixta que será la encargada de estudiar los proyectos propuestos por las respectivas instituciones y darles diferentes prioridades.

El presidente de la Denominación de Origen Jamón de Teruel, Enrique Bayona, señaló que la Cámara de Comercio puede prestar una labor muy interesante al jamón de Teruel tanto en la formación del personal, como en la promoción, utilización de nuevas tecnologías, estudios de mercado y, por supuesto, en el comercio exterior, “*puesto que tiene experiencia y personal cualificado para hacerlo*”, dijo. 



# ASEPEYO

**servicios asistenciales  
en la provincia de TERUEL**

**CENTROS ASISTENCIALES Y OFICINAS PROPIAS**

<b>TERUEL:</b>	Paseo del Ovalo, 8-10	Teléfono: 978 61 80 55	Fax: 978 61 80 54
	Horario: Días Laborables de 8 a 20 Horas		
<b>ALCAÑIZ:</b>	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**

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

**SERVICIOS ASISTENCIALES**

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



Jamones y mataderos

Lomos y embutidos

Higados

Canales

Transporte de ganado


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 · TURQUIA · UK

## El Jamón de Teruel con el deporte y la cultura


### Chema Martínez, un buen amigo del jamón de Teruel

Chema Martínez, campeón de Europa de cross y de 10.000 metros, estuvo apoyando al Club La Salle-Jamón de Teruel en el campeonato de Cross Internacional de Soria disputado el pasado 25 de noviembre. Chema Martínez, que es un buen amigo del jamón de Teruel, estuvo en el stand de avituallamiento montado por el Club La Salle donde el jamón de Teruel fue el triunfador más destacado. Allí, además de reponer fuerzas con un bocadillo de nuestro jamón, dio unos buenos consejos a los deportistas turolenses que consiguieron muy buenas marcas en la competición. Chema Martínez es un deportista de élite. Este madrileño, fue quinto y mejor español del campeonato de Europa de cross disputado el pasado 9 de diciembre en la localidad zamorana de Toro. Pero, además de por ser campeón de Europa de Cross y de 10.000 metros, la gente lo conoce por haber conseguido ganar al autobús de la línea 27 de la EMT en Madrid, en una singular carrera que tuvo lugar desde el puente de Juan Bravo hasta la plaza de Atocha. Toda una hazaña. 



 Chema Martínez con Marta Guillén del Club La Salle.


### I Campeonato Provincial de Golf

El jamón de Teruel también estuvo presente en el I Campeonato Provincial de Golf de Teruel celebrado en Alcalá de la Selva. Un maestro cortador del Consejo Regulador estuvo ofreciendo jamón de Teruel en el hoyo número nueve del campo El Castillejo a todos los deportistas participantes. Este es el punto en el que habitualmente se realizan los almuerzos-avituallamientos y que está situado al lado de la casa club. Los sesenta participantes también se llevaron unas muestras de jamón de Teruel loncheado y envasado al vacío. Además, el Consejo aportó 4 jamones de D.O para los ganadores de cada una de las categorías. 



*El jamón de Teruel estuvo en el VII Encuentro.*

### Jamón de Teruel en el Camino de Santiago

El jamón de Teruel fue uno de los grandes protagonistas del VII Encuentro Nacional de Asociaciones de Amigos del Camino de Santiago que se celebró en Alcañiz el fin de semana del 29 y 30 de septiembre. Cientos de personas procedentes de Galicia, Asturias, Castilla León, La Mancha, País Vasco, Cataluña, Valencia y Aragón acudieron a la llamada de la Asociación turolense. Hubo tiempo para todo. Para recorrer los parajes que discurren por la localidad de los Calatravos, y también para saborear jamón de Teruel. 

## Fallece Gabriel Fuertes, miembro fundador del Consejo Regulador



## El Jamón de Teruel pierde a uno de sus mayores defensores


El Jamón de Teruel está nuevamente de luto. Esta vez por la pérdida del industrial Gabriel Fuertes, propietario de JAELCA S.A, y uno de los mayores defensores del Jamón de Teruel. Gabriel Fuertes nos dejó el pasado 17 de diciembre, a los 53 años de edad tras una larga enfermedad.

Trabajador incansable, ha sido una figura clave en la historia del Jamón de Teruel. Fue uno de los integrantes de ese reducido grupo de empresarios que viajó a Italia, a principios de los años ochenta, para aprender de las denominaciones de origen de Parma y San Danielo. Pocos años después, ese viaje daría sus frutos, y el jamón de Teruel conseguiría su propia denominación de origen gracias a personas que, como Gabriel, creyeron que lo que entonces era un sueño, podría llegar a ser realidad, como lo fue.

En una entrevista que publicábamos en esta revista en septiembre de 2006, Gabriel recordaba los cerca de 25 años de vida del jamón de Teruel. Presumía de haber curado en su secadero el jamón de Teruel marcado con

el número 001, y se había propuesto como próxima meta, abandonar el jamón industrial para hacer toda la producción de jamón de Teruel.

Salvo en una legislatura, en los 23 años que lleva funcionando la Denominación de Origen Jamón de Teruel, Gabriel siempre formó parte del equipo de gobierno del Consejo Regulador. Trabajó intensamente por conseguir una Feria del Jamón digna, y estuvo siempre acompañando al jamón de Teruel en todos los actos públicos, el último de ellos en la entrega a la Princesa de Asturias del Jamón de Teruel 3 Millones, el pasado mes de febrero de 2006.

Desde esta revista que representa a todo el sector jamonero de la provincia de Teruel, queremos transmitir nuestro más sentido pésame a la mujer, hijos, y a toda la familia de Gabriel Fuertes, excelente jamonero, buen amigo, y extraordinaria persona. Su pérdida deja en la gran familia del Jamón de Teruel, un enorme vacío imposible de reponer. Descanse en paz. 



# Baco

HOTELES



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](http://www.bacohoteles.com) - e mail: [reservas@bacohoteles.com](mailto:reservas@bacohoteles.com)

# Carlos Liébana, nuevo responsable del área de Certificación del Jamón de Teruel



*Carlos Liébana Alonso se ha incorporado al Consejo Regulador para dirigir el Área de Certificación de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. Y es que, el Consejo Regulador tiene previsto acreditarse como entidad certificadora del producto debido a las exigencias de la Ley de Calidad Alimentaria de Aragón que concede un plazo de dos años para ello. Hasta entonces, Liébana tiene una labor ingente y “bastante dificultosa”, según él mismo la califica. En este periodo de tiempo, debe revisar todo el trabajo elaborado desde la creación del Consejo Regulador en el año 1984 hasta hoy, incluido el propio Reglamento, y adaptarlo a la nueva Ley de Calidad Alimentaria de Aragón que entró en vigor recientemente.*

Una vez elaborado este trabajo, será enviado a ENAC, la Entidad Nacional de Acreditaciones que, tras valorar toda la documentación presentada, será la encargada de dar luz verde, o no, a la solicitud del Consejo para convertirse en entidad certificadora del Jamón de Teruel. Por tanto, la última palabra la tiene ENAC que es la garante de que el Consejo Regulador está capacitado para ejercer tareas certificadoras del producto.

## **Implicación de los operadores alimentarios**

Liébana asegura que, el hecho de que el “Jamón de Teruel” sea amparado por una Denominación de Origen nos permite presentarlo como una figura de calidad diferenciada. Ello implica que, además de aplicar las normas de obligado cumplimiento (calidad estándar), los operadores alimentarios inscritos voluntariamente en los registros del Consejo, se someten a unas exigencias adicionales relativas a las características organolépticas, modos y procesos de elaboración. A esta figura de calidad perfectamente definida en la legislación europea y aragonesa, se le exige, ahora

demostrar mediante la certificación del producto, el correcto cumplimiento de las normas de calidad.


Por lo tanto, una vez conseguida esta acreditación por la ENAC para poder certificar el producto, el jamón de Teruel obtendrá un nuevo valor añadido con una certificación de reconocimiento normalizado a nivel europeo.

“La cuenta atrás ya ha comenzado y tenemos un plazo concreto para ejecutarlo”, señala el veterinario, que también insiste en el “papel tan importante” que juegan los operadores alimentarios en la consecución de esa meta. La legislación establece que las fábricas de piensos, los mataderos, salas de despique, loncheado y envasado, así como los secaderos y las granjas inscritas al Consejo Regulador, deberán cumplir la Normativa establecida en la Ley. Estos operadores alimentarios, establecerán sus autocontroles e informarán puntualmente al Consejo Regulador de todas las modificaciones que afecten a sus registros de inscripción en el Consejo Regulador. El Comité de Certificación valorará si cumplen las condiciones técnicas acordes con el pliego de condiciones y con el Regla-

mento de funcionamiento del Consejo Regulador.

## **Otros proyectos**

Liébana también trabajará en los proyectos aprobados con cargo al Plan Específico de Teruel relacionados con la calidad alimentaria del Jamón de Teruel. El nuevo responsable del Área de Certificación trabajó durante seis años en el proyecto I+D+I para la mejora y optimización de los sistemas de producción de cerdos amparados por la Denominación de Origen “Jamón de Teruel”. Concretamente en los campos de la genética y de la alimentación.

Aunque de procedencia leonesa, Carlos Liébana nació hace 40 años en Francia donde sus padres estaban afincados por motivos de trabajo. Con 19 años cumplidos, regresó a España y estudió Veterinaria. Desde 1984 vive en Teruel, primero en la localidad de Mas de las Matas, ayudando a su padre en una granja de cerdos, y más tarde en Alcañiz donde, entre otros trabajos, estuvo cinco años trabajando en la fabricación de piensos compuestos y en la integración porcina. 



## Fotos que abren el apetito

“Sólo para mujeres” es el título de la fotografía que ilustra este artículo y que fue ganadora del I Concurso Nacional de Fotografía celebrado con motivo de la XXIII Feria del Jamón de Teruel. Su autora es Juana María López que ha recogido en esta instantánea un momento del curso de corte de jamón dirigido únicamente a mujeres. El segundo premio correspondió a la obra “Bocadillos de jamón” tomada por Fernando Sanz Rubio al bocadillo gigante de jamón de Teruel. Por último, el tercer premio fue para la fotografía titulada “Mogollón” realizada por María Josefa Mena y en la que se representa la concentración motera Amigos del Jamón de Teruel.

Otras siete fotografías fueron reconocidas con un accesit: Cortando queso, de Javier Jiménez Millor; Paisaje

turodense, de Germán Bonilla Monterde; La última, por favor, de María Ángeles Gimeno Monleón; Motoricos, de Manuel Coll Villalta; El bocadillo

más grande del mundo, de Juan María López Rojo; Bocatas, de Pedro Blesa Jarque; y Rebelión de jamones, de Josefa Cercós Sánchez. ✨



🕒 Paisaje turodense, de Germán Bonilla.



”la Caixa” con todo el sector del jamón.

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

C/. Ramón y Cajal, 15 - 44001 TERUEL

## NOTICIAS BREVES DEL SECTOR GANADERO

### PLANTA DE TRATAMIENTO DE PURINES EN PEÑARROYA

Peñarroya de Tastavins contará este año 2008 con una planta especializada en el tratamiento de purines, que supone una inversión de más de 3 millones de euros. Tastavins Centro Gestor de Estiércoles y Tedagua firmaron el contrato para desarrollar estas instalaciones con capacidad de tratamiento de 100.000 metros cúbicos de purines al año.

Además, se establece la exigencia de control ligada a la reducción de cuatro parámetros: nitrógeno, fósforo, demanda química de oxígeno y E. Coli. Los parámetros más importantes son nitrógeno y fósforo cuya carga debe reducirse por un 80% y el 70% respectivamente. ✨

### SUBVENCIÓN AL TRANSPORTE DE PURINES

El programa aprobado por la Diputación de Teruel cuenta este año con un presupuesto de 10.000 euros, y contempla la subvención de hasta el 33% del precio de los transportes de excedentes de purines a realizar desde las explotaciones porcinas o las balsas de almacenamiento hasta las parcelas agrícolas entre el 1 de noviembre de 2007 y el 30 de septiembre de 2008. El ganado porcino en la provincia de Teruel alcanza en la actualidad un censo de alrededor de 67.000 hembras en producción y unas 759.000 plazas de cebo, distribuidas en 929 explotaciones, lo que le convierte en la actividad ganadera de mayor importancia económica para la provincia. Este gran número de animales genera anualmente del orden de 2.000.000 toneladas métricas de purines. ✨

### EL MINISTERIO DE AGRICULTURA PREMIA EL DESARROLLO RURAL DE PORTESA

El Ministerio de Agricultura, en manos de su máxima responsable, Elena Espinosa premió la labor empresarial de Portesa, que logró el accésit en desarrollo rural de estos importantes premios concedidos por la Administración.

Porcino de Teruel S.A. (Portesa) fue premiada por su esfuerzo en el desarrollo rural. El accésit, otorgado a Portesa, supone "un reconocimiento a la labor que estamos realizando", indicó el consejero-delegado de la empresa, Clemente Garcés al tiempo que destacó que "este desarrollo rural nos viene como anillo al dedo" por los planes desarrollados por la entidad. Por parte aragonesa, además de los representantes de las empresas premiadas, acudieron el consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, y Antonio Arrufat, presidente de la Diputación de Teruel. ✨



◻ Elena Espinosa entregó el premio a Salvador Campos, consejero de Portesa

### FOMENTO DE LOS CONTRATOS ENTRE PRODUCTORES Y EMPRESAS TRANSFORMADORAS DE JAMÓN DE TERUEL

Estos contratos, que están avalados por el Gobierno de Aragón y se firman cada año, permiten a los productores tener una garantía de precio y de cobro de su producto, mientras que las empresas transformadoras se aseguran el suministro de una materia prima de alta calidad durante todo el año. En estos momentos, las líneas de productos para las que existe este apoyo son, además del jamón de Teruel, la leche con destino a queso, frutas y hortalizas transformadas, trigo duro para semolería, ternasco para su cuarteado, y la cebolla de Fuentes. ✨

### FUERTES SUBIDAS DE LA CARNE EN ENERO

La carne va a tomar el relevo en el rally alcista de otros elementos que han elevado los principales productos de la cesta de la compra en más de un 10%. Hasta ahora la principal subida es la de la leche, con un 24%. Los ganaderos han anunciado que en enero subirá el precio de la ternera, del cerdo y del conejo. Y, aunque no han avanzado la cuantía del alza, sí han dado una pista: "los piensos compuestos han subido más de un 30% en los últimos meses". ✨

### ALTERNATIVA A LA CASTRACIÓN QUIRÚRGICA EN CERDOS

La castración quirúrgica de los machos en porcino se utiliza para evitar la presencia de compuestos sexuales en la carne y que puedan generar mal gusto o rechazo por los consumidores. Esta castración se realiza sin anestesia y algunos países como Noruega, Suiza, Bélgica y Holanda ya han iniciado remodelaciones legislativas encaminadas a la prohibición de la castración quirúrgica en cerdos y a la obligatoriedad del uso de anestésicos.

El proyecto PIGCAS (Actitud, práctica y situación de la castración porcina) es un proyecto europeo englobado dentro del sexto programa marco de la Unión Europea coordinado por el INRA (Francia) y en el que participan grupos de investigación de Bélgica, Holanda, Noruega, Reino Unido, Alemania, Suecia, Italia, Polonia y España. ✨

**Entrevista  
a Avelino Blas,  
propietario de  
PORCINO BORDÓN, SL**

## “La carne de cerdo está cada día mejor valorada”



**A**velino Blas, propietario de Porcino Bordón S.L, cuenta con unas 3.000 cerdas repartidas en distintas granjas situadas en el Bajo Aragón. Todo en cebo, no compra ni vende lechones y cría todo el ganado que producen sus cerdas. La empresa tiene 10 trabajadores entre los que se encuentran el propio Avelino y sus dos hijos. El resto, son de origen rumano y marroquí. La crisis del sector de la construcción –dice– le está ayudando a conformar una plantilla estable. “Antes se me iban a la obra a los 15 días de haberles hecho los papeles”. Nos acercamos hasta la granja de Urrea de Gaén para charlar con este experimentado ganadero.

**¿Desde cuándo se dedica a la ganadería?**

He trabajado con el ganado toda la vida. Primero con la compra-venta y desde 1982 me dedico a atender labores ganaderas en exclusiva.

**¿Qué le diferencia de otros ganaderos de la provincia?**

Nos diferenciamos poco o más bien nada a unos y otros. Las diferencias están nada más en el número de trabajadores en nómina y en las integraciones que tiene cada cual.

**Desde 1982 hasta hoy, ¿el cerdo que más le gusta es que hacen ahora?**

El cerdo de entonces era sin castrar, pequeño y que no tenía grasa. Ahora es todo lo contrario, castrado, grande de tamaño, y con grasa infiltrada, porque ahora se ha aprendido a comer mejor. Un cerdo que tenga uno o dos meses más de vida, su carne es más sabrosa porque tiene más jugos y más grasa infiltrada. Es lo que ahora nos están pidiendo ahora.

**¿Se puede aumentar ese nivel de grasa infiltrada fácilmente como demanda buena parte del sector industrial?**

Es difícil conseguir con las razas que tenemos. Con las hembras no podemos conseguir más grasa que la que actualmente ofrecemos. Si que se puede conseguir algo más con los machos castrados. Aunque hagamos ganado de 130 kilos, las hembras siguen teniendo poca grasa, que es el mayor motivo de rechazo que tenemos en la denominación de origen.

**¿Y la solución?**

Buscar un Duroc más grasiento aunque, hoy por hoy, no lo podemos encontrar.

**Y, ¿no se podría buscar una madre que aporte más nivel de grasa?**

Las madres son mucho más costosas de cambiar. Sustituir 20 machos se puede hacer en una semana, pero 3.000 madres que tengo, necesitaría más de tres años. Es algo difícil de hacer. Yo si que he pensado en que la cerda Landrace-Larwhite si tuviese una mezcla del 25% de Duroc, podría ganar algún milímetro de grasa.

**¿Está satisfecho con la genética y razas que exige el Consejo Regulador?**

Todo lo que tenemos es Landrace-Larwhite inseminado con Duroc que es la

especie más resistente a enfermedades y las de más rápido crecimiento. Las madres son muy productivas. Yo no tengo ninguna granja que no produzca 20 lechones por cerda y año. Podría decir que tengo un máximo de 22,5 lechones al año que monto al camión.

**¿Qué le parece una D.O para la carne de cerdo y para la paleta de Teruel?**

Muy bien. Eso puede ser un empuje decisivo como lo ha sido la denominación de Carne Artesana. Todo lo que se agregue a una marca de calidad y a un prestigio, nos beneficiaremos todos.

**¿Está bien valorada por el consumidor la carne de cerdo?**

Cada día está mejor valorada. Eso es lo que más ánimo me da para seguir en este negocio. Lo que me asustaría es que el consumo bajase. Sin embargo, el consumo aumenta porque es una carne con mucha variedad de sabores y sirve para hacer diferentes productos: jamón, embutido, carne fresca...y, además es barata. Nuestro mayor competidor es el pollo que también es un producto que compra la gente obrera. Ambas carnes son las más económicas porque entre

## INSTALACIONES MUY CONFORTABLES

De las siete granjas de Porcino Bordón, las más importantes, por el número de animales que albergan y por la inversión acometida en los últimos tiempos, se encuentran en Calanda y Urrea de Gaén. En sendas instalaciones Avelino ha invertido últimamente 120 millones de las antiguas pesetas, para modernizar y ampliar las naves que ahora acogen a 750 madres en cada una de las granjas. Allí, los animales se encuentran en un ambiente de lo más confortable. Las naves se ha dotado con modernos sistemas de calefacción y de una superficie drenada que facilita la eliminación de las deyecciones de los animales que van a parar a una balsa común. Los comederos están completamente mecanizados, y una de las innovaciones que más llaman la atención en la explotación es la instalación de una caldera de biomasa.

### Caldera de biomasa

Se trata de un moderno sistema de energía renovable a través del consumo de peladuras y huesos de aceitunas, de cáscara de almendra, palés de alpaca, e incluso podría quemarse leña, algo que Avelino no tiene previsto. Esta caldera pone en marcha el sistema de calefacción de las naves que permite alcanzar la temperatura más adecuada para el mayor bienestar de los cochinos. La caldera ha requerido una inversión de 18.000 euros, más los gastos de instalación. Avelino explica que se ha visto obligado a realizar esta inversión ante los elevados precios que han adquirido las energías tradicionales como el gasóleo. Ahora espera que el dinero invertido tanto en Urrea de Gaén como en Calanda, se pueda rentabilizar lo más rápido posible.

La ubicación de sus granjas en una zona con mucha agricultura, sol y escasa en lluvias, soslaya el problema de acumulación de purines que padecen en otros puntos de la provincia. *“Aquí todo va a las tierras que es el mejor abono que pueden tener”*, afirma.

# “Las multinacionales son las culpables del elevado precio del pienso”

**¿Acusan el incremento del precio del pienso?**

Ya lo creo. Nos estamos quedando sin economía. Ha subido un 30% y, por tanto, nos encontramos en un periodo, no sólo sin beneficios, sino que hemos entrado en pérdidas fuertes. El último trimestre de 2007 ha sido malísimo y, lo grave, es que el primero de 2008 va a ser bastante parecido.

**¿Han cuantificado las pérdidas económicas?**

Hablando en pesetas antiguas, unas 12 pesetas por kilo nos está costando el precio medio del pienso más de lo que nos costaba hace 5 meses, allá por el mes de agosto.

**¿Hay visos de que se solucione el problema a corto plazo?**

Pues no porque nos hemos equivocado todos. El cereal siempre ha sido un producto muy abundante, incluso hemos llegado a importar cuando no ha habido en otros sitios. Aprendieron a manipular la soja y ahora también lo han hecho con la cebada y el maíz. No se entiende por qué todo esta cada día más caro con las enormes cosechas que se han recogido tanto en España como en Francia. Hace unos días los cereales tendían a la baja pero, sin embargo han vuelto a subir. No sé donde vamos a llegar.

**¿La causa de este encarecimiento está en los biocombustibles, o no?**

Noooo, noooo. Eso es un cuento que nos han vendido y el negocio de los biocombustibles lo han hecho comprando la cebada barata y vendiéndola cara para pienso. Mira, yo creo que todo se debe a una manipulación de las multinacionales que han retenido el producto y han subido los precios.

**Entonces, es una maniobra de especulación.**

Con la soja pasó lo mismo. Aprendieron a manipularla y, desde entonces, siempre la hemos pagado cara. Ahora parece que están haciendo lo mismo con los cereales.

**Los ganaderos, ¿no pueden repercutir la subida del pienso en la precio del cerdo?**

La subida del pienso a nosotros nos ha encarecido en la carne un mínimo de 40 pesetas – kilo. Esto afecta a todo el sector ganadero, no sólo al porcino. Todos estamos vendiendo la carne a precio muy barato. Todos perdemos y, si no cambia el sistema, al final repercutirá en el consumidor porque la carne será muy cara.

**¿Pero a ustedes el matadero no les paga más por los animales?**

El matadero paga lo mismo que pagaba (rie). No podemos hacer ninguna presión porque encima le tenemos que estar poco menos que agradecidos e invitarlo a que nos coja los animales ya que tiene mucha producción, más de la que quiere, incluso. Estamos en una guerra en la que, en estos momentos, nos toca sufrir.

**¿Qué solución le ve a esta crisis?**

Sólo hay dos soluciones. El ganadero que tenga buena economía, resistirá. Pero el que no tenga las cuentas muy saneadas, no se si va a poder seguir hacia adelante.

**2008 es un año que no pinta demasiado bien, entonces.**

Está por ver lo que pasa. Parece ser que los Países del Este tienen bastante gana de comprar y si vamos exportando producto hacia Rusia, Rumanía... pues igual no será tan malo el año como parece. Si no logramos exportar, aquí nos sobra mucha carne y el precio puede variar muy poco con el 2007.



◉ Alberto García elaborando el Rulo Diamante en Valladolid.

## El jamón de Teruel entre las mejores tapas de España

El pincho, denominado “*Rulo Diamante*”, elaborado con un jugoso costillar deshuesado de ternasco de Aragón relleno de jamón de Teruel, pimiento y molleja de pato confitada, participó en el III Concurso Nacional de Tapas celebrado en Valladolid el pasado mes de octubre. Su creador, Alberto García, cocinero y propietario del bar Los Juncos de Teruel, representó a Aragón en este afamado concurso en el que participaron 50 establecimientos de Valladolid en los que se pudieron saborear 75 tapas y pinchos diferentes de toda España.

Alberto aseguró que el Rulo Diamante encantó al público. “*Lo que más sorprendió es la combinación de sabores*”, según el cocinero que subrayó el altísimo nivel de este concurso, “*más que de tapas y pinchos, se trata de un concurso de alta cocina en miniatura*”, afirmó. Y es que, en Valladolid estuvieron presentes los mejores cocineros de San Sebastián, Madrid o Barcelona. “*Es el tercer año que estoy en Valladolid y siempre he participado con productos de calidad de Aragón como el ternasco, el jamón de Teruel o la trufa*”. ✨

# 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 Vichi e hidrojet...



**902 100 300**

**spa**

Centro de Relax y Belleza





# TERUEL al natural

respíralo de **cerca**



Diputación  
de Teruel

Plaza de San Juan, 7. 44001 TERUEL



Teruel  
Patronato Provincial de Turismo

tfno: 978647400 / fax: 978647434 / [www.dpteruel.es](http://www.dpteruel.es) / e-mail: [patronatoturismo@dpteruel.es](mailto: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**