

TERUEL

Finaliza la Feria del Jamón con una exhibición por las calles de cortadores aficionados

● La muestra es uno de los actos más populares del certamen que cierra sus puertas con gran éxito de público

● Los turolenses participaron en multitudinarias degustaciones del producto cárnico estrella de la provincia

TERUEL. Las principales plazas del Casco Antiguo se convirtieron ayer en escaparates del producto cárnico por excelencia de la provincia de Teruel con una exhibición de cortadores aficionados, uno de los eventos más populares de la Feria del Jamón que hoy cierra sus puertas. Más de 130 personas se dieron cita en este acto que fue presenciado por numerosos turolenses, atraídos por su vistosidad y por las degustaciones gratuitas que tuvieron lugar durante las dos horas que duró la actividad.

Los participantes, muchos de los cuales vienen compitiendo sin interrupción desde los inicios de la exhibición, hace ya diez años, tuvieron que demostrar sus habilidades con el manejo del cuchillo, pero también en la presentación y montaje del plato. «Se valora el grosor de la lonchas, así como el rendimiento que cada grupo ha sabido sacar a la pieza de jamón», explicaba María Pilar Barceló, del equipo Conexión Imaginativa, organizador del evento. El nivel visual de la presentación final es igualmente decisivo para la calificación de los grupos. Muchos optaron ayer por el romanticismo a la hora de montar las lonchas de jamón sobre el plato, con formas floreadas o de corazón. «Ha sido un guiño al año dedicado al aniversario de los Amantes», explicaba la portavoz de la organización.

María Pilar Barceló destacaba el «éxito» que esta actividad cosecha año tras año, que en esta

edición contó con la colaboración de Cárnicas Corella, Sierra de Mora, Jamcal y Jaelca, los secaderos que han proporcionado los jamones.

En la plaza del Torico se concentraron los cortadores más veteranos, grupos que asisten desde hace diez años al acontecimiento culinario del año. Algunos, integrados en sagas familiares, ya conocen todos los secretos del buen corte, como es el caso del grupo de Juanjo Peiró. «Somos antiguos alumnos de la Salle y además familia», señalaba el más joven del clan. «Hay que cortar con la pezuña hacia arriba, con un cuchillo bien afilado y tras quitar previamente el tocino que amarillea, porque da mal sabor a las lonchas», explicaba el más veterano.

José María García y sus amigos son incondicionales en esta muestra, con el mérito añadido de que se desplazan desde Andorra exclusivamente para participar en la misma. «Compito desde hace tres años -explicaba el cortador-, y la verdad es que, como me gusta tanto, no me supone un gran esfuerzo trasladarme a Teruel».

El público comenzó a llenar las plazas poco antes de las seis de la tarde, al comenzar la exhibición, pero a medida que transcurrían los minutos se convirtieron en actos verdaderamente multitudinarios.

Balance positivo

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Ori-



Juanjo Peiró, en primer plano, con algunas mujeres de su grupo de cortadores. ANTONIO GARCÍA/BYKOFOTO

gen Jamón de Teruel, Ricardo Mosteo, destacaba el balance «positivo» de esta nueva edición de la Feria. «Con actos -recalcó- que han registrado una gran afluencia de público, en los de carácter popular, y con gran nivel en los más profesionales, como los concursos, visitas a secaderos o la presentación de la Guía Peñín».

La exhibición de cortadores se ha convertido, a su juicio, en «todo un clásico» en la Feria. «Cada año va a más y va calando el gusanillo de cortar adecuadamente el jamón», agregó el presidente.

Según considera Mosteo, esta muestra es, al igual que el resto de actividades programadas durante estos diez días, una «perfecta herramienta de promoción del producto cárnico».

El presidente del Consejo Regulador recordó las optimistas ci-

fras de producción jamonera, que han supuesto en los primeros meses del año un incremento de un 40% con respecto al mismo periodo de 2016. «Pero -advirtió- estas buenas cifras no deben impedir que sigamos trabajando para que ganaderos y secaderos si-

gan apostando por la Denominación y para el fortalecimiento de los mercados».

El cierre de la taberna de la Glorieta y dos acontecimientos deportivos podrán hoy punto final a la Feria.

LEONOR FRANCO

endesa

Trabajos programados de mejora y acondicionamiento de la red

REF.	FECHA	HORAS
REF. 1176425	19/09/2017	DE 08:00 A 13:00 HORAS
CD TERUEL. MONCADA de la localidad de TERUEL		
REF. 1162941	19/09/2017	DE 09:00 A 13:00 HORAS
CD TORMON de la localidad de TORMON		
REF. 1157181	19/09/2017	DE 19:00 A 20:00 HORAS
CD EJULVE N.1 de la localidad de EJULVE		
REF. 1156975	19/09/2017	DE 08:00 A 09:00 HORAS
CD EJULVE N.1 de la localidad de EJULVE		
REF. 1177145	20/09/2017	DE 05:30 A 08:00 HORAS
CD ALCAÑIZ N.18 BELMONTE de la localidad de ALCAÑIZ		
REF. 1170623	20/09/2017	DE 07:30 A 11:30 HORAS
CD VALDECEBRO E.AGUAS, CD VALDECEBRO de la localidad de VALDECEBRO		
REF. 1158511	20/09/2017	DE 08:00 A 12:00 HORAS
CD BLANCAS ELEV. AGUAS, CD JESBER de la localidad de BLANCAS		
REF. 1158511	20/09/2017	DE 08:00 A 12:00 HORAS
CD TELEF.POZUEL DEL CAMPO, CD POZUEL. de la localidad de POZUELO DEL CAMPO		
REF. 1158511	20/09/2017	DE 08:00 A 12:00 HORAS
CD OJOS NEGROS DEPURADORA, CD OJOS NEGROS. PGN. GANADERO, CD OJOS NEGROS PISCINAS de la localidad de OJOS NEGROS		

Averías:
900 848 900

Atención al cliente:
902 509 600

CANTAVIEJA

Subastas y charlas en una nueva edición del certamen agropecuario

La Feria Ganadera de Cantavieja abrió ayer sus puertas con la presencia de Joaquín Juste, vicepresidente de la Diputación Provincial, el organismo que destina cinco mil euros para la organización del certamen. Las subastas de ganado vacuno, ovino y aviar, así como charlas informativas sobre el sector centran las principales actividades del evento, que permite renovar explotaciones.

CALANDA

Un concurso de pintura mural para mejorar la imagen de la N-211

El Ayuntamiento de Calanda ha convocado un concurso internacional de pintura mural-grafiti sobre Luis Buñuel para mejorar el aspecto de la travesía de la N-211 a su paso por la localidad. Se pretende, además, que esta zona se convierta en un escaparate de la figura del cineasta y el surrealismo. Se podrá utilizar cualquier material y el plazo de entrega de los trabajos finaliza el 26 de este mes.

TERUEL

Abierta la matrícula para la Universidad de la Experiencia

La Universidad de la Experiencia ha abierto el plazo de matrícula hasta el 22 de este mes para la incorporación de nuevos estudiantes. Los interesados, que deben ser mayores de 55 años o estar jubilados, podrán inscribirse en las modalidades de curso de actualización o programa básico, en horario de 9.00 a 14.00. El precio de la matrícula es de 198,50 euros, incluido el seguro escolar.