

LA TAJADERA

Nº 11. OCTUBRE 2018

TERUEL Y ZARAGOZA - VIAJES Y GASTRONOMIA



ANTONIO CARBÓ | SIERRA PALOMERA | LA MONREALENSE
QUESOS ZARICHE | CARNES ATIENZA | TRUFA FUSIÓN
AZAJI | MUSEO DEL JAMÓN | RECUÉRDAME . MIEDES
MARIANO LÓPEZ | PEDRO RODRÍGUEZ



REVISTA LA TAJADERA

www.latajadera.es

Instagram: latajadera2017

Depósito legal:

TE 27-2018 / ISSN 2603-8463

La Tajadera: Los Postigos, 1
44200 Calamocha, Teruel.

Colaboran:

María Bosque, Yolanda Pallás,
Juanma Muñoz y Manel Marina

Maquetación e Impresión:

Fotos Beatriz S.L.

Dpto. Comercial, publicidad y suscripciones:

t/ 978 732 549 - 650 066 821
comercial@latajadera.es

Suscripciones (revista digital):

suscripcion@latajadera.es

Sumario

Editorial	3
Jamones del Jiloca	
- Antonio Carbó	4
- Sierra Palomera	6
- La Monrealense	10
Quesos Zariche, Celadas	8
Carnes Atienza	14
AZAJI, azafrán de Teruel	16
Jesús López Traid, Trufa Fusión	18
Nota de prensa: Museo del Jamón	20
Nuevas secciones:	
- Recuérdame + Miedes	22
- Por esos caminos...	
- Mariano, Torrijo del Campo	25
- Vivir en Teruel:	
- Pedro Rodríguez, constructores	26



LA TAJADERA

La Tajadera es una revista de periodicidad mensual y ámbito aragonés. Sus inicios se ciñeron a la villa de Calamocha (cabecera de la Comarca del Jiloca), pero poco a poco ha ido abriendo su área de influencia a las provincias de Teruel y Zaragoza. Incluye entrevistas a personajes de la vida cotidiana, reportajes sobre el medioambiente, la cultura y la economía locales, crónicas sobre la historia más próxima y consejos para conocer los lugares más bellos y emblemáticos. Asimismo, pretende contar con el apoyo y la colaboración de todos los vecinos para convertirse en el medio de comunicación por el que fluyan los proyectos, las vivencias y la historia de los aragoneses.

Avance del próximo número:

- El Redol vs. La Tajadera
- Trufas Imperial
- ... y mucho más.

(*) Imagen de portada: M. Marina

Tras las fuertes lluvias de octubre, y una vez que pase el puente de Todos los Santos, una vez que cada uno haya rendido homenaje a sus deudos, nos adentraremos, casi sin darnos cuenta en uno de los mejores puentes del año, el de la Constitución y la Inmaculada. No está de más que los lectores de La Tajadera, se apresuren a reservar su pequeño espacio en una de las muchas casas rurales de Teruel y las orillas del Jiloca, y enfoquen sus días a disfrutar de un paisaje, frío pero entrañable, y que invita a deleitarse con todas las riquezas gastronómicas que nos ofrece la provincia. Quesos como el que hacen en Celadas los artesanos de Zariche; trufa que acompañe las mayores exquisiteces de nuestra gastronomía; setas que despierten nuestros sentidos y que junto a las castañas y las nueces, nos recuerdan los finales del otoño y la proximidad del invierno

Por último en ese viaje gastronómico que proponemos para el puente, recalamos en una producción en la que España es puntera y Teruel, junto con algunas zonas castellano manchegas, está a la cabeza. El azafrán, especie enormemente cotizada especialmente en Asia, y cuya recolección y manipulación es una de las más artesanales de las que aún conserva la agricultura española. Las rosas del azafrán, con su color violáceo, han decorado los campos poniendo una de las notas más hermosas de las que nos ofrecen nuestros paisajes. Si además el lector es capaz de recordar alguna de las escenas de la genial zarzuela de Jacinto Guerrero, el viaje se le hace aún más pleno, más lleno de vida.

Pero tan pronto pasen esas fiestas, nos veremos metidos en las navidades, fiestas familiares y gastronómicas donde las haya. Es un magnífico momento para pensar en llenar las despensa con uno de los manjares más ricos y socorridos de nuestras mesas. Un buen Jamón de Teruel, ya sea de Monreal, Caminreal o Calamocha, el caso es que sin duda es una de las mejores inversiones de cara a las fiestas que vienen. Porque nos llena la mesa en caso de una visita imprevista; porque es un aperitivo muy lucido en cualquier momento y porque en esta época del año, se conserva y aprovecha en su totalidad.

Pero deje el lector de asomarse a La Tajadera buscando nuevos relatos. La sección Recuérdame, nos trae la imagen de una familia de constructores de Teruel, cuya historia nos evocará a muchos de nosotros nuevas historias. Amigos, conocidos, gentes con las que hemos compartido vivencias y que han estado próximos a nosotros, irán enriqueciendo una sección que ha venido para quedarse, pues somos lo que nuestra propia historia, con el tiempo y el entorno, ha ido conformando.

Por último encontrará el lector, dentro de la revista, un encarte de gastroturismo, que encaja perfectamente con el objeto de esta Tajadera.

Aunemos pues paisaje, gastronomía, turismo rural, amigos y un buen fuego. Todos esos ingredientes conforman La Tajadera de este mes, que como siempre acude puntual a ver a sus lectores.

JAMONES CARBÓ: UNA RECETA CON 150 AÑOS DE HISTORIA



Para conocer los comienzos de Jamones Carbó debemos remontarnos cuatro generaciones atrás, cuando la familia se caba unas decenas de piezas en la casa familiar. Lo hacían de manera artesanal ayudados por la materia prima de primera calidad y el clima turolense, frío en las noches y seco durante el día. Así nació esta saga familiar dedicada a los cárnicos, a la elaboración de embutidos y al secado de jamones y de paletas.

Hoy son Antonio y su hermana quienes han seguido el negocio familiar que hace 60 años su padre, Pascual, inició en Caminreal movido por las ganas de dar un paso más al negocio que un día sus padres habían puesto en marcha en aquella pequeña carnicería en Morella, Castellón.

Los hijos de Pascual se ocupan de la gestión comercial y administrativa de la empresa, pero también de todo el proceso de producción, una cadena en la que trabajan 5 personas. Los jamones ya no se secan en aquel antiguo granero de la casa familiar, ahora Jamones Carbó cuenta con dos modernos secaderos en Caminreal de 2.000 metros cuadrados,

pero no por ello han perdido algunas costumbres de antaño. Esta empresa, una de las más antiguas de la comarca, sigue empleando para elaborar sus embutidos la receta que utilizaba la familia Carbó hace 150 años, una tradición que han conservado Antonio y su hermana y que seguirá pasando de generación en generación. «Nos gusta pensar en aquellos tiempos en los que nuestros abuelos se ganaron el buen nombre de



sus productos gracias a su saber hacer, por ello, hemos conservado algunas partes del proceso de producción, por ejemplo, aunque lo habitual hoy en día es salar los jamones y paletas por lotes, nosotros seguimos haciéndolo de manera individual, salamos las piezas una por una y las depositamos de igual manera. Sabemos que este pequeño paso hace que nuestros jamones tengan algo especial y por ello son tan apreciados entre nuestros clientes» explica Antonio.

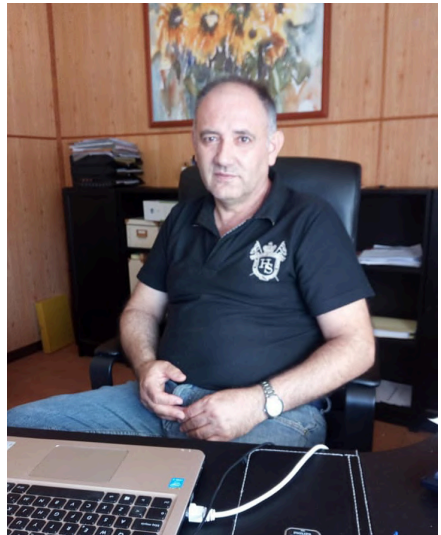
Un cliente satisfecho es nuestro éxito

Los avances en la tecnología han hecho que el proceso de producción de Jamones Carbó de un paso más, no solo en la modernización de las instalaciones, también en la manera en la que la empresa se relaciona con el mundo. De esto ha sido responsable el hijo de Antonio, la cuarta generación de la familia Carbó, que ha decidido aportar su granito de arena al avance del negocio haciendo uso de las redes sociales y abriendo un punto de venta online.

Actualmente, Jamones Carbó cuenta con más de un centenar de clientes fieles «una cifra que hemos conseguido mantener desde hace décadas» comenta Antonio. Sus ventas se realizan en la tienda física, ubicada en el propio secadero, y a través de la nueva tienda online. Pero, como no podía ser de otra manera en esta empresa, también siguen manteniendo algunas tradiciones en este sentido, como la de recoger pedidos telefónicos, los que reciben cada día desde diferentes lugares de la geografía, no solo de la provincia o de otras ciudades de España, sino que también exportan a lugares tan lejanos como Panamá o Costa Rica, donde el último

pedido fue de cuatro mil vueltas de longaniza.

Este es un ejemplo de empresa familiar que ha pasado de generación en generación conservando su esencia, siempre con nuevas aportaciones que la hacen crecer y mejorar, sin dejar de ser Jamones Carbó.

**JAMONES CARBÓ**

<https://jamonescarbo.com/>

Calle Real, Nº 207

44350 Caminreal, Teruel

E-mail: jamonescarbo@hotmail.com

Tlf. 978 86 26 08 Fax. 978 86 26 08

Facebook: [jamonescarbo](https://www.facebook.com/jamonescarbo)

SIERRA PALOMERA, MARIANO GÓMEZ S.A., JAMONES Y EXCELENCIA



Roberto Gómez, es el actual propietario de Mariano Gómez S.A. junto con sus hermanas Yolanda y Noelia. La empresa es resultado de una saga familiar de tres generaciones.

Su abuelo Mariano, nació al lado de Guijuelo [Salamanca], en Ledrada; era experto en chorizos, su abuela, en longanizas. Más tarde aprendieron a curar jamones en Murero, Zaragoza. Allí iniciaron un negocio de compra venta de embutidos. Eran tiempos difíciles y tenían que recorrer la Sierra de Albarracín y la zona del Jiloca con los medios que tenían a su alcance, a veces en bicicleta, otras en tren y hasta en burro.

Cuando el padre de Roberto alcanzó la mayoría de edad, la familia se instaló en Zaragoza, en un pequeño local ubicado en la calle Pignatelli. La empresa fue creciendo y a comienzos de los años 70, en torno a 1973 adquirieron el local que se convertiría en fábrica en el barrio Oliver. Allí se constituyó Mariano Gómez SA, y cuatro años más tarde, inaugura-

ron el secadero en Cuarte de Huerva.

«Mi padre siempre dice que mi abuelo fue un visionario» explica Roberto. Aquel hombre salió un día de su pueblo con un caballo y mil pesetas y, acabó montando una empresa que hoy en día tiene una producción media de 40.000 piezas de jamón.

El padre de Roberto, continuador de aquel primer negocio de sus padres, cuenta que quizás no es lo que hubiera elegido, pero ha terminado amando su trabajo, tanto que, aunque está jubilado, sigue muy pendiente de todo lo que acontece en el secadero, «es una vinculación emocional, le apasiona saber qué se está haciendo y si todo marcha bien. Es la rutina de una vida dedicada al trabajo» explica Roberto. Su abuelo no dejó estudiar a su padre porque «había que salir adelante», nada parecido a lo que ocurrió en la siguiente generación «mi padre tenía claro que debíamos formarnos y estudiar, y así fue».

«Mis hermanas, Noelia y Yolanda, y yo mismo, hemos estudiado, pero también



hemos heredado el amor por este negocio, la paciencia de cuidar el jamón y la responsabilidad de mantener los puestos de trabajo» nos cuenta Roberto. La empresa ha intentado ser fiel siempre a su plantilla, prueba de ello es la siguiente anécdota «hace cinco años se jubiló un comercial que prácticamente me había visto nacer. Él tenía más experiencia en jamones que yo en esta vida» relata Roberto.

La marca de D.O. de Teruel nació en



1984, once años después, en la década de los 90 la empresa Mariano Gómez S.A., comenzó su andadura en el camino de producir jamón con Denominación de Origen. Actualmente la empresa compra el jamón en sangre y se ocupan de todo el proceso de curación. Trabajan tres marcas, principalmente: Mariano Gómez, de jamón serrano; Sierra Lindón D.O. Teruel y Sierra Palomera, marca propia de Jamón Ibérico.

El negocio familiar prosperó con los años, lo que se dejó notar en los espacios de trabajo, que se duplicaron hasta alcanzar 1.400 metros cuadrados, solo en el secadero de Monreal. El número de piezas también ha ido en aumento, creciendo hasta las 11.000 unidades en jamones con D.O. Teruel, lo que necesari-

amente ha reducido el espacio destinado a piezas de bodega, pero sin dejar de aumentar la producción de Ibérico.

La empresa tiene sus instalaciones repartidas entre las provincias de Teruel y Zaragoza. Hace 50 años, el padre y el abuelo de Roberto recorrieron muchas localidades en busca de un lugar adecuado para montar el secadero y lo encontraron en Fuendetodos, el pueblo de Goya. Además, cuentan con otros dos centros de trabajo, uno en Cuarte de Huerva y otro en Monreal del Campo.

Roberto y sus hermanas, Noelia y Yolanda, son actualmente los responsables de gestionar la empresa. Cada uno de ellos se ha especializado en un área concreta. Roberto es periodista de formación y profesión, y además es la persona responsable de todo el proceso de producción en la empresa. Noelia es licenciada en Ciencias Políticas, es la



encargada del área de ventas y actualmente se está formando en coaching y marketing emocional para enfocarse más en el cliente. Yolanda estudió Historia del Arte, pero es la persona encargada del trabajo administrativo de la



empresa. «Nos gusta decir que estamos siempre empezando, aprendiendo y mejorando. Ese es nuestro lema y lo aplicamos a nuestro producto para que sea siempre de la mejor calidad».

Visita su página web para más información.

<http://laestrelladeljamon.com/blog/>

<http://www.laestrelladeljamon.com/>

SIERRA PALOMERA
Polígono El Tollo s/n
44300 Monreal del Campo
Tel. 976 504 310

MARIANO GÓMEZ
Brazal Almotilla, 10
50410 Cuarte de Huerva

QUESOS ARTESANALES ZARICHE, SÍMBOLO DE CALIDAD.



Quesos Zariche es la única quesería en Celadas, y la primera en la zona de Teruel. Se fundó hace veinticinco años por los hermanos Vela (Antonio, Benjamín y Segundo) y un socio, pero por diferentes circunstancias se la quedaron Antonio y un socio externo.

La segunda generación lleva tres años al frente, con Jorge en la producción y Antonio en la comercialización y reparto. Ellos adquirieron la empresa a sus padres y al socio para seguir con ella.

Distribuyen a todo tipo de establecimientos de hostelería, así como a carnicerías y por supuesto a tiendas gourmet. Pero sus productos llegan a muchas más ciudades... para lo cual utilizan distribuidores.

Las variedades que nos ofrecen Quesos



Zariche son:

Queso fresco, realizado con una delicada mezcla de leche de vaca y oveja que procede de animales criados en la zona de la provincia de Teruel. Su textura es compacta y de sabor suave y poco salado. La pasta es blanda, de color blanco y sin corteza.

Queso Trillo, se obtiene de la acertada combinación de leche pasteurizada de vaca y oveja. Pasa dos meses en la sala de curación y por ello su sabor es suave y la textura es cremosa y delicada, destacando de los demás quesos tiernos del mercado.

Queso Zariche semicurado de oveja, realizado con leche pasteurizada de ovejas de la Sierra de Albarracín. Su curación



de cuatro a seis meses le da un sabor exquisito que no envidia nada a ningún queso semicurado de cualquier otro lugar.

Queso Zariche curado. Al igual que el queso semicurado procede de la leche pura de ovejas que se pasteuriza y se cura durante seis a nueve meses. Tiene un sabor intenso en boca y definido.

Deléitate con un plato de queso, acompáñalo de membrillo, de una compota de tomate, o simplemente de una copa de vino. Es el complemento perfecto para cualquier comida o cena.

Si quieres más información sobre la quesería, además de encontrar sus productos en distintos puntos de venta, aquí tienes los datos de su localización, teléfono y página web.



ZARICHE TERUEL SL

Plza Sta. Quiteria, 1, 44194 Celadas,
Teruel

Tel. 978 65 21 95

E-Mail: info@quesoszariche.com

<https://www.quesoszariche.com/>

LA MONREALENSE, 75 AÑOS DE HISTORIA.



José Antonio Sánchez Juan, propietario de La Monrealense, empresa que ha recibido este año la Medalla de Oro al mejor jamón en la XXXIV feria de D. O. Jamón de Teruel.

José Antonio nos cuenta que fue su padre quién comenzó el negocio. «Mi padre era de Los Santos, un pueblo al lado de Guijuelo [Salamanca]. Trabajó en la guerra en lo que pudo. Estuvo en Calaf, de Lérida trabajando en una empresa de embutido y fue allí donde aprendió el oficio. Posteriormente, trabajó en la localidad de Durana [Álava] en otra fábrica de embutidos. Pasada la guerra tuvo un pequeño obrador en la calle las Armas, quería abrir una fábrica de embutidos en Zaragoza, pero como no se lo autorizaron se fue a Nogueras [Teruel] y allí comenzó.» Justo al lado se encuentra la localidad de Villar de los Navarros,

Zaragoza, donde nació nuestro entrevistado. Pero por falta de agua se trasladaron a Monreal del Campo y fue entonces cuando comenzó a fraguarse la gran empresa que hoy en día conocemos.

Este hombre con visión de negocio falleció en un accidente en Daroca, tenía no más de cuarenta años. Su mujer, a los 37 años y con tres hijos y un negocio en ciernes a su cargo, se quedó viuda de manera inesperada y tuvo que hacer frente a los problemas que le sobrevinieron. A los tres días de la muerte del padre de José Antonio, un banco aragonés, le reclamó el crédito de cien mil pesetas que tenían abierto. No había efectivo, estaba todo invertido en jamones, pero gracias a un tío de la familia, la empresa que entonces se llamaba Productos Cárnicos Turolenses, salió adelante.

Durante aquellos primeros años la madre trabajó bajo la denominación de Viuda de Miguel Sánchez. La marca, tal y como se conoce hoy en día se creó un tiempo después, tras la aparición en



Monreal de una fábrica similar. «Fue un tío mío quien dibujó la muñeca del logo de La Monrealense, en cierta manera él la creó» cuenta José Antonio.

Su vida y su infancia han estado ligadas a esta empresa, pero cuando llegó el momento José Antonio salió a estudiar fuera. Es Licenciado en Derecho por la Universidad de Barcelona, Graduado Social por la Escuela Social de Zaragoza y forma parte de la segunda promoción de Master en Dirección y Administración de empresas de ESADE de Barcelona,



que recientemente han celebrado los 50 años en una comida de confraternidad. ESADE es una de las primeras escuelas de negocios de la época. Durante un tiempo trabajó en IBM, mientras estudiaba en Barcelona. «En aquella época tenía 21 años. Al poco tiempo me llamaron de casa pidiendo ayuda porque la otra empresa que montaron en Monreal les estaba quitando clientes y volví rápido. Curiosamente, hoy en día de aquella empresa no queda ni el recuerdo» explica José Antonio.

La fábrica se ha ido modernizando con el paso del tiempo pero la esencia continúa siendo la misma. A lo largo de es-

tos años ha habido muchos cambios: maquinaria, sistemas, personal, pero algo no ha cambiado, José Antonio, que con su espíritu empresarial ha seguido invirtiendo e incluso explorando nuevos mercados como el del bacalao, durante un tiempo.

José Antonio rememora una y otra vez la figura de su madre, una mujer luchadora, trabajadora infatigable, que fue capaz de sacar adelante a su familia y a su negocio en un tiempo nada fácil para una mujer joven y viuda. En 75 años de historia, este empresario turo-lense mantiene una jubilación activa y acumula cantidad de anécdotas de esta empresa familiar. «Tengo un cliente y amigo que dice que está muy bien que vaya mejorando el interior de la fábrica pero que no se me ocurra pintar la fachada, no sea que me dé por venderla...» cuenta divertido José Antonio.

¿Cuánta gente trabaja actualmente en La Monrealense?

La plantilla fluctúa en función de las temporadas, pero a día de hoy tenemos una media de 28 personas.



¿Cómo es su día a día gestionando desde Alemania? Y ¿a qué se debe ese cambio radical de residencia?

Básicamente, llevo a mis hijos al colegio, los recojo, y los llevo a las actividades extraescolares etc.

En cuanto al motivo por el cual mi mujer y yo decidimos irnos a vivir a Alemania fue por ofrecer una buena educación a nuestros hijos. Decidimos mudarnos a una población a 40 kilómetros de Frankfurt a una casa perfecta para nosotros.

¿Habla alemán?

Muy poco, pero me las arreglo con el iPhone y aunque me hubiera gustado aprender, el alemán es un idioma muy difícil. Sin embargo mis hijos se desen-

vuelven muy bien, está claro que soy de otra generación.

¿Echa de menos España?

Se echa de menos, y sigo estando pendiente del negocio, lo llevo en la sangre. Pero venimos a España muy a menudo, a la casa que mantenemos en Zaragoza. Hacemos los 1.600 kilómetros de viaje en dos etapas, siempre por la misma ruta, en el hotel de Lyon donde nos hospedamos ya nos conocen.

LA MONREALENSE

C/ Torrijo, 30

44300 Monreal del Campo

Tel. 978 863 043

E-Mail: lamonrealense@lamonrealense.com

<http://www.lamonrealense.com/>

AZAJI

Tel. 678 70 55 94

E-Mail: contacto@azajiazafrandeteruel.com

C/Don Miguel Artigas, 22

44300 Monreal del Campo, Teruel.



CONSTRUCCIONES PEDRO RODRIGUEZ S.A.

Construcciones de ayer, hoy y mañana



Avda. América nº 10 bajo.
44002 TERUEL

Teléfono y Fax 978620250.
consprosa@hotmail.com

CARNES ATIENZA, MARIO RODRÍGUEZ MUÑOZ LA BUENA CARNE EN LAS MEJORES MANOS

Hoy hablamos con Mario Rodríguez.

Hace ya más de 40 años su abuela Nieves Atienza y su abuelo José M.^a Rodríguez, abrieron una pequeña carnicería en el barrio del Carrel, «Carnicería Atienza».

Con ellos dio comienzo el negocio familiar al que se sumaron más tarde el hijo Alberto y su esposa Loli.

Así trabajaron durante muchos años, llegando a tener tres carnicerías en distintos barrios de Teruel.

mayor y dábamos servicio a hostelería, así durante cinco años. Más tarde mi madre nos convenció a mi padre y a mí para volver a abrir la carnicería, así que en gran parte gracias a ella seguimos aquí

Nuestra especialización está en la calidad de nuestros productos, sin olvidar un trato y un servicio lo más esmerado posible. Queremos que nuestro cliente se sienta bien atendido, facilitándole cualquier tipo de servicio: preparación, envasado...todo lo que necesite.



En el año 1995 Alberto y Loli dieron por concluida su etapa como carniceros y empezaron una nueva etapa en otro sector, sin embargo, después de unos diez años, volvieron para empezar un nuevo proyecto, así nace «Atienza carnes a la carta».

Mario nos cuenta:

—Estas Navidades se cumplirán doce años de la inauguración de este local. Aquí comenzamos como almacén y sala de despiece. Hacíamos venta al por

De unos años atrás hemos empezado a elaborar embutidos caseros, desde lo más tradicional como puedan ser las salchichas, la longaniza, el chorizo, a lo más actual y novedoso, como nuestras salchichas de pollo con tomate, longaniza con boletus y si eres amante del picante tenemos unas salchichas Jalapeñas que te encantarán. Nuestras hamburguesas son naturales, las hacemos de ternera, de pavo, de cerdo... otra cosa que también preparamos son productos adobados y marinados: costillares barbacoa, alitas Texas, brochetas de



pollo, además de jugosos pinchos morunos realizados con solomillo de cerdo.

Todos los productos que fabricamos en nuestra carnicería son libres de gluten, aptos para celíacos.

Trabajamos también la charcutería: jamón de denominación de origen de Teruel, productos ibéricos, cecinas y el queso de Teruel, que es todo un éxito. Lo traemos de Albarracín, Celadas, Rodeñas, Mezquita de Jarque, Tronchón...

En cuanto a la variedad en carne fresca, estamos trabajando el cerdo y el ternasco de Teruel. La ternera, que es una de nuestras especialidades, la traemos de ganaderías de San Sebastián y de Zaragoza.

Estamos introduciendo también en la zona y por primera vez, la vaca gallega, que tiene un sabor espectacular, con una textura diferente, parecida al buey.

¿Seguís trabajando para hostelería a pesar de tener tanto trabajo en la tienda?

—Sí, llevamos desde hace doce años sirviendo a toda la provincia de Teruel,

más de cincuenta clientes y nuestro servicio es directo desde nuestra carnicería al restaurante o bar.

Y tú, Mario, ¿desde cuándo estás en este oficio?

—Antes de montar la tienda estuve 2 años trabajando con una empresa del sector cárnico, y desde el 2006 aquí en nuestro negocio.

Al ser una empresa familiar, ¿tenéis claro cada uno cuál es su lugar?

—Actualmente somos 8 personas en plantilla, mi mujer Aroa y mi hermana Alba también trabajan con nosotros y 4 compañeros más, Marian, Esther, Manoli y Antonio.

Indícanos en qué horarios podemos encontraros, para que la gente pueda visitaros.

—Estamos de lunes a viernes de 9:30 a 14:30 y de 17:30 a 20:00. Los sábados solo abrimos por la mañana, de 9:30 a 14:00.



¿Os habéis incorporado a las nuevas tecnologías? ¿Admitís pedidos por otras vías no tradicionales?

—Por supuesto. Podéis usar WhatsApp o Facebook para hacer los pedidos.

Nos ha encantado hablar con Mario, un joven de treinta y tres años que sigue la tradición familiar, y que nos recuerda que sus especialidades son realmente exquisitas; si deseas un buen chuletón, un entrecot o unas hamburguesas caseras, o incluso productos gourmet, pásate por la Carnicería Atienza. Allí ade-

más de su excelente trato, los vas a encontrar todos.

Os dejamos la dirección de su Facebook

<https://www.facebook.com/atienzacarnesalacarta/>

CARNICERÍA ATIENZA
Tel. 978 60 25 84
Móvil: +34 674 99 59 83
Email: atienzasc@gmail.com
C/ Los Tilos, 3
44002 Teruel

AZAJI: EL EXQUISITO AZAFRÁN DE TERUEL



Están todos sentados alrededor de la mesa. La chimenea chisporrotea alegremente. Las bromas se suceden, sin dejar de trabajar. Delicadamente apartan las flores de color lila, obteniendo cada uno de los tres rojo-anaranjados estigmas.





Dicen —aunque se equivocan— que el azafrán no tiene sabor, sino que aporta luz a lo cocinado. Lo cierto es que el azafrán regala a los platos esa exquisitez propia de los gourmets. Un condimento que es usado desde el antiguo Egipto tanto para complacer el refinado gusto de los habitantes como para teñir los vestidos de fiesta.



Además de los usos culinarios se recomienda como suplemento para combatir la tristeza o la angustia. Lo encontrarás en farmacias y herboristerías. Ahora que comienza el otoño es una buena opción para subir el estado de ánimo sin efectos secundarios.

Puedes combinarlo con todo tipo de platos; de todos es sabido el uso en arroces, pero proporciona un interesante sabor con chocolate, en postres, y en Teruel, gracias a las condiciones de tiempo, altitud y lluvias, hacen que el resultado sea de una gran calidad, una de las mejores a nivel mundial.

Imágenes facilitadas por Ángel Roza, presidente de AZAJI (Asociación de Productores de Azafrán de Teruel) .

AZAJI

Tel. 678 70 55 94

E-Mail: contacto@azajizafrande-teruel.com

C/Don Miguel Artigas, 22

44300 Monreal del Campo, Teruel.

TRUFA FUSIÓN: CONOCE A JESÚS LÓPEZ TRAUD



La trufa Negra, un exquisito condimento

Bajo una capa de tierra seca, entre las raíces de uno de los árboles que crecen en los campos de Zaragoza... allí se encuentra el tesoro negro madurando y obteniendo el máximo aroma, los nutrientes de la tierra, preparándose para ofrecerte una explosión de sabor a partir del otoño y durante el invierno. Allí está, la trufa negra.

En Aragón, el clima de verano no muy extremo y el frío intenso y la altitud hace que, junto a las lluvias justas y los suelos calizos, se produzca una trufa de una calidad extraordinaria. Es justamente la altura de 700 a 1200 metros y esos suelos sueltos, donde no se compacta la tierra y hay un buen drenaje lo que favorece las condiciones de cultivo. «El sol es importante: necesitamos que sean terrenos orientados hacia cara Norte o llanos», señala Jesús.

Con una pequeña pala, o un cuchillo sin punta, araña la tierra para no dañar el tesoro oscuro que oculta. El investigador,

un fiel perro color canela mira ansioso hacia donde el dueño de la plantación, escarba con mucho cuidado.

Su esposa Beatriz, su hija e hijo miran atentos. ¡Es la primera trufa de la temporada!

Es hermosa, olorosa, perfecta...

Jesús López Traud nació en Zaragoza en 1974 y es agricultor como su padre. Es el Presidente de la Asociación de trufficultores de las comarcas de Zaragoza, Truzarfa y de la de Trufa Negra de Aragón. Ahora sus hermanos también se ha apuntado a esta preciosa y a la vez dura profesión.

Jesús reside en Cuarte de Huerva, aunque sus fincas de labor están en Lechón y Anento. También cultiva cereal y girasol principalmente.





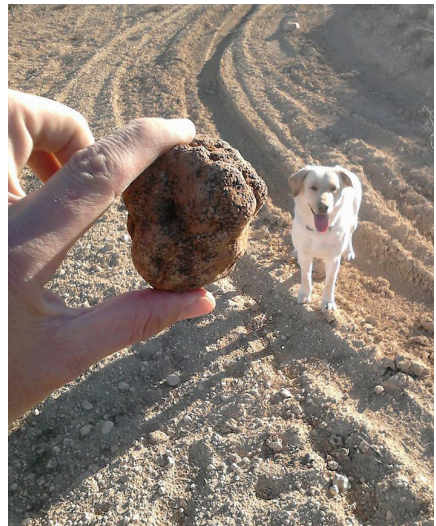
Nos explica cómo comenzó a cultivar trufas.

«A raíz de un curso de truficultura que organizó la Asociación Regional de Agricultores y Ganaderos de Aragón, y tras conocer el funcionamiento de algunas explotaciones de Sarrión (Teruel), decidí plantar «encinas microrrizadas», para cultivar trufa negra de Aragón.

Tengo una finca de cuarenta hectáreas en Anento, y era el lugar perfecto. Además, creé la marca Trufa Fusión para comercializarla.



Con la Asociación de la Trufa Negra de Aragón estamos luchando por crear una marca única, tipo D.O.: Trufa Negra de Aragón. Y también queremos que la trufa se comercialice directamente a los consumidores de España y no como está ocurriendo ahora, que la mayoría se venden en Francia (siendo aragonesas) y luego las compramos como francesas. No es porque no queramos que pase por Francia, sino por los muchos intermediarios que hacen que la trufa aumente considerablemente su valor.» Además de ser un exquisito manjar, la trufa, por ser un hongo, no tiene apenas calorías, y resulta muy digestiva; dicen que incluso es afrodisíaca.



Invita a tu pareja a un delicioso plato aderezado con láminas delgadas de trufa. Lo podrás usar en carnes rojas, caza, pasta, arroces... y por qué no, en unos sencillos huevos rotos, o una tostada con aceite de oliva del bajo Aragón, espolvoreados del tesoro negro.



Siente el sabor, el olor de tan delicado manjar, hará que tus platos sean más digestivos y sugerentes, con ese toque tan especial que solo te puede ofrecer la trufa negra de Aragón.

La más famosa trufa negra de Aragón proviene de Sarrión porque fueron los primeros en producir y comercializar, pero hoy en día hay muchos lugares donde se obtienen trufas aragonesas de

gran calidad: Zaragoza, Huesca y Teruel. Pero hoy decimos...

¡Vivan las de Anento!

Encuétralo en redes sociales:



TRUFA FUSION

<https://www.facebook.com/Trufa-Fusion-318273568962347/>

E-Mail: trufafusion@gmail.com

Tel. 656 810 208 (Jesús) y
656 840 568 (Beatriz)

MJAMÓN. FESTIVAL FAMILIAR EN EL MUSEO DEL JAMÓN DE CALAMOCHA



El Museo del Jamón y de la Cultura Popular de Calamocha ha pretendido desde sus orígenes recoger y difundir el «saber hacer» local en la transformación y gestión de los alimentos. En el museo podemos encontrar diversas

manifestaciones de la cultura tradicional local, despensas populares, memoria oral, antiguos utensilios vinculados a la elaboración y conservación de las carnes y los procesos seculares de secado de los jamones. Pero además, entre sus objetivos se encuentra también la transmisión de estos conocimientos a las nuevas generaciones. Para ello se ha organizado el Festival Mjamón 2018, que se realizará durante una semana, entre el 3 y el 10 de noviembre.

Comenzaremos, el sábado día 3 de noviembre, con dos talleres de elaboración de embutidos, conservas y escabechados, en los que enseñaremos a todos los participantes a elaborar de forma tradicional longanizas, chorizos, fardeles, etc. y a conservar estas carnes en aceite. También se apostará, en unas demostraciones gastronómicas paralelas, por la importancia de innovar en la presentación de estos alimentos y en buscar el maridaje de sabores y texturas con otros productos complementarios. A partir de las 8 de la tarde, en las afueras del Museo, prepararemos unas brasas para invitar, a todos los que nos acompañen, con buenos productos típicos de nuestra tierra.

Entre el lunes y el viernes, a modo de semana cultural vinculada a la tradición alimentaria, están previstas varias conferencias en el salón de actos del Museo: la recuperación de las tradiciones vinculadas a la matacía, el léxico aragonés en la alimentación, los alimentos ecológicos y los hábitos saludables. Participaran autores como Diego Colás, David Pardillos, Joaquín Bernal y la asociación Burbaca. En estos días presentaremos el proyecto de recopilación de tradiciones inmateriales «Museo del Jamón y la cultura popular de Calamocha», organizado conjuntamente con Radio Calamocha, y se presentará el libro de fotografía Imaginando Mundos, de Uge Fuertes.

Los preámbulos culturales acabarán el sábado 10 de noviembre con una gran fiesta familiar. Entre los objetivos del Museo del Jamón también se encuentra la promoción de los productores

comarcales y, para ello, nada mejor que organizar unas tremendas jornadas lúdicas con degustaciones de los mejores productos que tenemos en nuestra tierra. Las degustaciones serán continuas entre las 11:00 y 22:00 horas. Se ha previsto realizar cuatro catas de Jamón D.O. Teruel organizadas por secaderos de la comarca, un taller-degustación de tomates y trufa turolense, maridaje de quesos de Calanda y vinos artesanos, unas catas de cervezas artesanas aragonesas y otra prueba de quesos del Jiloca (Langa, Ojos Negros y Santa Eulalia). ¡Para todos los gustos! A mediodía, más o menos a las 14:00 h., intentaremos innovar gastronómicamente con un showcooking vinculado a las tapas y delicatessen del jamón.

La fiesta se organizará en el parking del Museo (Avd. Bigas Luna, 5), en una carpa gigante instalada para tal menester, acondicionada con mesas y sillas. El precio de entrada son 5 € (menores de 12 años gratis). Tendremos música ambiente todo el día, amenizada por el DJ Panenka (Luis Justo) y un concierto a las 23:00 h. con Tributo Quatro, interpretando canciones de los 80 y 90. Para facilitar la asistencia de todo tipo de público, un tren turístico unirá la localidad de Calamocha y el Museo del Jamón a lo largo de todo el día, con salidas cada media hora.

ORGANIZA: MUSEO DEL JAMÓN, AYUNTAMIENTO DE CALAMOCHA Y GOBIERNO DE ARAGÓN.

.Más información en:

www.museodeljamon.calamocha.es

o museodeljamon@calamocha.es

Teléfono: 978 730 645

NUEVA SECCIÓN

RECUÉRDAME Y MIEDES



En ese deambular por la vida en el que todos, de una u otra manera, estamos inmersos se van produciendo encuentros y desencuentros, aunque, a menudo no seamos plenamente conscientes cuando suceden. Así, por ejemplo, cuando hace un año decidí trasladar mi residencia a la tierra de mis mayores no era plenamente consciente de todo lo que me sucedería en los siguientes meses. Cuántas de aquellas personas a las que viví durante años muy de cerca ya no estarían, y cuántas emociones y recuerdos aflorarían en mí como resultado de sus ausencias.

Vine a vivir a Calamocha animado sobre todo por una persona muy querida para mí, mi tía Ica (M^a Luisa Gras Monís, viuda de Francisco Marina Fernández-Alfaro). Por desgracia, una terrible enfermedad se la llevó de nuestro lado justo cuando se cumplía una semana de mi traslado

aquí. Mi recuerdo y agradecimiento, a pesar de los pesares, son para ella.

Este hecho me lleva a contaros lo siguiente. En uno de los primeros viajes que hice por la provincia de Teruel en busca de noticias y reportajes para la revista que edito desde finales de 2017, la que tenéis en vuestras manos, recalé en Cella. Allí, iba a cubrir, sin ser consciente de ello, la noticia del año por no decir del siglo: la fuente de Cella estaba seca. Este hecho me pareció triste y sensacionalista a partes iguales. La fuente, que en realidad es un pozo artesiano de la época de los romanos, se considera el lugar de nacimiento del río Jiloca. Llegar a Cella y sentir un nudo en la garganta fue todo uno. Tres años antes, había recalado en la localidad por un motivo igualmente triste, brindar mi último adiós a la última hermana que quedaba viva de la familia de mi padre; Pilar Marina Martínez-Pardo, viuda de Santiago Lanzuela Miguel. Al mismo tiempo que pulso las teclas que transcriben mis recuerdos en papel, muchos sentimientos se agolpan en mi corazón y en mi cabeza queriendo salir. O quizás, queriendo gritar: ¿por qué? Porque pocos años antes también nos había dejado Jesús, hijo de Pilar, fiel compañero de su casa y de su vida los últimos años.

Ellos eran mi conexión con Cella. Para mí, la tía Pilar era como una segunda madre y, claro, sus siete hijos, más que primos eran hermanos, especialmente

Jesús. Con él compartí, a pesar de ser un poco mayor que yo, muchas noches de fiesta, pero también de largar conversaciones a lo largo de casi cincuenta años. Tal fue el golpe de su partida que no pude reunir la fuerza suficiente para decirle adiós.

Y en este hilar de acontecimientos, no todos tristes, han ido surgiendo infinidad de recuerdos, todos ellos pidiendo salir y ocupar su lugar y su momento. Mañanas de aperitivos y tardes de largos e intensas conversaciones frente a un café o un licor.

De alguna extraña manera, que todavía no puedo explicar, hace unos días me vi «empujado» a ir al, hoy llamado, Hostal-restaurant Hermanas Miedes. Fue entrar al local y, de manera inconsciente, dirigir mi mirada al extremo de la barra del bar donde tantas y tantas veces encontraba a Jesús tomando algo o charlando con unos y con otros. Naturalmente, me costó poco explicar quién era yo y qué buscaba. Sebastián, el barman, me explicó que ahora la gestión del negocio estaba en manos de la tercera generación de los Miedes. De la cocina salieron Lupe, mujer de Sebastián, y Maricruz, miembros todavía



activos de la segunda generación. Esta última, resultó ser la madre de Marta, mi contacto para un nuevo artículo de la revista. Por su puesto, me identifiqué, además de como primo de Jesús Lanzuela, como editor de la publicación. Tardé poco en conocer muchos detalles sobre aquel negocio familiar, sobre sus avatares y sus anécdotas a lo largo de los 43 años de recorrido. Pero quedó pendiente una entrevista con Marta, con la que me reuní tres días más tarde. «Esto lo montaron mi abuelo y su hermano, Paco y Bernabé. Eran herreros y de ahí que, durante años, cuando empezaron con el bar en el año 75, este local se conociera como el “Bar de los herreros”» me explicó Marta. Las dos familias y todos los descendientes han trabajado juntos durante mucho tiempo en el negocio familiar. Los servicios del Hotel-Restaurante Hermanas Miedes han ido implementándose a lo largo de los años, al bar se sumaron el restaurante y las habitaciones, y a los cafés y comidas les sobrevinieron las grandes celebraciones; bodas, bautizos, comuniones... etcétera. A principios de la década de los 2000, las dos familias descendientes de Paco y Bernabé decidieron dividir el negocio. «Repartimos la empresa a sorteo y lo mismo hicimos para decidir el nombre» nos cuenta Marta, «como resultado, dejamos el local original llamándose Hostal Restaurante Hermanas Miedes y el de atrás, que también tiene hostel, bar y restaurante con el nombre popular de los primeros tiempos “Los Herreros”» añade Marta.

El Hostal Restaurante Hermanas Miedes además de los servicios de restauración, ofrece un amplio parking, una



terrazza de verano llamada “El búho” y con 19 habitaciones, ocupadas casi a diario principalmente por personas que vienen a trabajar a la zona. «Los principales huéspedes vienen a Finsa y al aeropuerto de Caudé pero, en los últimos tiempos también recibimos empleados de las granjas de cerdos y patos que se están montando en la zona» comenta Marta.

La carta es amplia y variada; desde el plato clásico, pasando por las pizzas o los kebab. «La gente se cansa de todo, así que hay que ir cambiando y adaptándose a los gustos de los comensales» explica Marta. Pero, como en todos los establecimientos hay un plato que les ha dado nombre, en este caso son los calamares, se han hecho tan famosos que reciben gente de muchos lugares que van hasta allí para probarlos. «Entre semana tenemos un menú variado de 10 platos a elegir, siempre hay verduras: espinacas y ensaladas variadas; pescados: merluza, trucha, salmónes... Carnes: codornices, chuletas, lomo... y los postres son capítulo aparte» señala Marta con orgullo, «y todo es casero» añade.

A pesar de haber pasado casi 15 años desde que el negocio original se dividiera en 2004, a la gente le sigue costando diferenciar a los Miedes y a los Herreros. «En el pueblo lo han llamado siempre Los Herreros», apunta Sebastián, «así que muchos comen unos días aquí y otros allí, y así se van turnando» señala.

Mi vuelta a Cella ha dibujado una nueva imagen de la localidad. La fuente ya no está seca, ahí sigue brotando de nuevo. El negocio familiar que conocí, son ahora dos negocios que conviven. El rincón de la barra en el que paraba mi primo, sigue estando en su lugar y Jesús sigue vivo en el recuerdo de las personas que lo conocieron. La nostalgia se ha hecho presa en mi corazón, pero la esperanza le gana terreno porque, al final, nada es eterno, lo que cuenta es cómo y cuánto vivimos lo que tenemos mientras está junto a nosotros.



HOSTAL HERMANAS MIEDES

C/ Albarracín, 29

Tel. 978 650 078 – 978 650 240

www.hostalrestaurantemiedes.com

info@hostalrestaurantemiedes.com

MARIANO LÓPEZ, DE TORRIJO DEL CAMPO



Junto al río Jiloca, a la entrada del pueblo, me encuentro con dos hombres de edad en la que ya se ha pasado por todo: Miguel y Mariano, charlando tranquilamente junto al puente. Hoy es 25 de octubre y estoy buscando una dirección. Lo que no sabía es que una simple pregunta acabaría con una animada charla y con un puñado de manzanas en mi poder.

Mariano López Serrano nació en Almería, circunstancialmente, pero con ocho meses ya le trajeron a Torrijo del Campo, según cuenta, «vine a beber agua del Jiloca y aquí me quedé.»

—Tengo setenta y siete años y un currículo muy extenso —bromea.

—Mi recorrido por la vida fue claro. Como no quise estudiar, me hice agricultor, aunque también trabajé en el matadero de Calamocha durante poco tiempo porque la rutina y los números no me iban.

Está claro que Mariano es un espíritu libre al que no le gustan las ataduras. Sigo hablando con él.

—A mí me gusta más la libertad de acción, ser más bohemio, como los de antes.

Sigue contando con mirada soñadora.

—La agricultura no se me dio mal: azafrán, remolacha, cereales... pero sin poder utilizar un tractor. No tenía suficiente explotación como para gastar en uno. Si no, el tractor me explotaría a mí.

Sonríe y sigue hablando.

—Las letras... eso sí se me daba bien. En los años ochenta puse en marcha la biblioteca de Torrijo. De hecho, fue la Asociación Cultural quien me buscó para que me hiciera cargo. Trabajé duro durante muchos años como secretario. Programamos muchas actividades para los habitantes del pueblo: íbamos de viaje, poníamos películas, abrimos un salón recreativo, creamos la revista Azafrán, que llevé durante veinte años. Y también fui el «causante» del primer consejo parroquial.

Nuestra charla se va animando cada vez más. Toma unas cuentas manzanas y me las da.

—¿Y estas manzanas que me da de dónde son?

—¡Robadas, que saben mejor! —bromea.

—No, hombre no. —continúa sonriendo— son de una huerta que está abandonada a su suerte. Hace tiempo que me invitaron a cogerlas pero hasta hoy no he ido. He tenido que quitar un montón de zarzales para poder entrar. Son de la variedad del Rincón de Ademuz, aunque las veas feas son muy dulces. Las he cogido y se las doy a quien me sale al paso, que esto es mucho mejor que un caramelo.

Me despido con agrado y continúo mi viaje, cargado con las manzanas feúchas pero dulces, quedando en volver otro día.

LA SAGA PEDRO RODRÍGUEZ, UNA VIDA CONSTRUYENDO HOGARES



Pedro Rodríguez Ros, es hijo y padre de dos hombres de una misma saga familiar que comparten nombre y primer apellido, Pedro Rodríguez.

Los tres son constructores, y descienden de una estirpe de trabajadores de la construcción que nació con el abuelo de Pedro allá por el año 1928 en Villaespesa, Teruel. Ni la guerra civil española, ni el devenir del tiempo impidieron a esta familia dedicarse a lo que mejor saben hacer, construir edificios, la mayoría de ellos para convertirse en viviendas. El abuelo de Pedro vivió en una masada en Arco de Salinas. Durante la guerra estuvo preso casi todo el tiempo en una cárcel de Valencia donde hizo buenas amistades que le servirían en un futuro para labrarse un camino en el terreno de la construcción. Su abuela, en el pueblo, cuidó de la familia y dio de comer primero a los Guardia Civiles y con el cambio del frente de Teruel más tarde a los republicanos. Cuando acabó la guerra, la vida prosiguió. El padre de nuestro narrador fue albañil a jornal antes de la guerra, pero tras ella, se estableció por su cuenta y trabajó en zonas prósperas, como

Libros, tierra de manzanas, esparto y minas de azufre. Eran aquellos tiempos en los que la escuela era un privilegio y saltabas a la vida sabiendo escribir y leer a duras penas. Pero lo que la escuela no enseñó la experiencia se lo brindó y así, Pedro Rodríguez, con un gran talento y visión para los negocios, se manejó con los números hasta crear en la década de los 80 la empresa que hoy conocemos, Construcciones Pedro Rodríguez SA.

Fue a mediados de la década de los 50 cuando la familia se estableció en Teruel, en la calle Guadalajara, en una vivienda construida por ellos mismos. Allí permanecieron durante 15 años, hasta que se trasladaron a la avenida Ruiz Jarrabo, «el buque insignia» durante años de nuestra empresa» explica Pedro con nostalgia. Tras la mili, hubo un nuevo cambio de domicilio, «nos trasladamos a la avenida América 10 todos: oficina, mis padres y, en otro piso, mi mujer y yo».

Hablar de la saga Pedro Rodríguez, es hablar de solares, obras, reformas, construcciones... Edificios en el centro de Teruel, en la carretera de Alcañiz, en el Ensanche, por supuesto, en Villaespesa... ¡Más de mil viviendas! y obras tan importantes como la rehabilitación de toda la iglesia de Villaespesa, en los años 90.

Pero, ¿cómo encaja la crisis una empresa como Pedro Rodríguez? En gran parte gracias a las pequeñas obras de



remodelación, reformas, ampliaciones, etcétera que nos ayudaron a sobrellevar la crisis, pero nos afectó como a todos. Cuando llegó, teníamos una plantilla de 20 personas. A medida que iban venciendo contratos, lógicamente no podíamos renovar y llegamos a estar solo 3 personas. Actualmente estamos en torno a 12, entre los fijos y los de casa y subcontratamos muchos trabajos.

¿Todavía se conserva la tradición en este oficio? «No, y ese es el problema, que se está perdiendo. Antes empezabas de aprendiz e ibas aprendiendo el oficio a lo largo de los años. Hoy en día se trabaja con subcontratas.»

¿Ha cambiado el tipo de vivienda de antes de la crisis a ahora? «Por supuesto. Lo que más ha cambiado es el precio. Antes la mayoría de la gente buscaba apartamentos de dos habitaciones, salón, cocina, uno o dos, baños, garaje y un trastero. Ahora, como resultado del parón en la construcción y el desempleo, prácticamente el piso de dos dormitorios a desaparecido y por lo que costaba entonces, ahora tienes uno de tres habitaciones, incluso con mayor calidad de acabados y dos plazas de garaje.»

¿Cómo ves el futuro? «Soy optimista,

aunque esa pregunta ya no debe responderla mi generación sino la de mi hijo que continúa con el negocio. Pero, hemos bandeado la crisis sin muchas pérdidas y en gran parte gracias a las reformas. En este momento hay ayudas para rehabilitar edificios, muchos ocupados por gente mayor cuyo nivel adquisitivo es bajo y no pueden sufragar los gastos de reforma para la instalación de ascensores o arreglos de fachada, etcétera, y este hecho, además de reformas para la supresión de barreras arquitectónicas está ayudando al sector de la construcción a reflotar.

Es importante luchar por el sector ¿de qué manera lo hace Pedro Rodríguez? Actualmente estoy en la Cámara de Comercio de Teruel. Mi padre fue fundador, con muchos más, de la CEOE de Teruel hacia 1965. Desde que lo dejó, hacia 2009 me hice cargo yo. La Cámara es un órgano con mucha valía, aunque es desconocida por muchos. Se trabaja mucho y en muchas áreas, por ejemplo, en temas de exportación, ayuda, asesoramiento e información para las empresas. En cualquier caso, nuestro sector es más complicado, entre otras razones porque somos muy localistas, no es lo mismo un productor de fruta o de jamón, que puede ver en la exportación la apertura de un nuevo mercado. Aun así, la Cámara de Comercio es la entidad mejor preparada de toda España y animo a los empresarios a que se acerquen a conocerla.

CONSTRUCCIONES PEDRO RODRÍGUEZ S.A.
 Av. de América, 10, 44002 Teruel
 978 62 02 50
<http://www.construccionespedrorodriguez.es/>

FESTIVAL FAMILIAR

MJAMÓN

MUSEO DEL JAMÓN DE CALAMOCHA



Hola. Hemos organizado una tremenda **MONDONGADA** en el Museo del Jamón el 3 de noviembre de 2018.

¿Te animas?

Y el sábado, 10 DE NOVIEMBRE, una gran **FIESTA FAMILIAR** con:

Carpa cubierta, mesas individuales, música en directo, actividades para los niños, "tren chu chu" entre Calamocha y el museo... Y continuas degustaciones de jamón y productos aragoneses.

Horario festival: 11:00 a 01:00 h. ininterrumpido
Entrada: 5 € (menores de 12 años gratis)

+INFO
www.museodeljamon.calamocha.es

