

TABERNA DEL JAMÓN GLORIETA DE LOS SABORES

DEGUSTACIÓN Y VENTA DE JAMÓN DE TERUEL
DEL 11 AL 14 DE SEPTIEMBRE

PRECIOS POPULARES

PLATO DE JAMÓN DE TERUEL (100 GR)
CON PAN DE CAÑADA Y ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

JUEVES Y VIERNES: DE 19 A 23 H.
SÁBADO: DE 12 A 15 H Y DE 19 A 01 H.
DOMINGO: DE 12 A 19:30 H.

Organizan:



Colaboran:



XLI FERIAS DEL Jamón de Teruel y alimentos de calidad

TERUEL DEL 11 AL 14 DE SEPTIEMBRE DE 2025



WWW.TERUEL.ES • WWW.JAMONDETERUEL.COM
WWW.FERIASYCONGRESOSTERUEL.COM

JUEVES, 11 de septiembre

10:00 a 14:30 h. Jornadas técnicas Porcino de Teruel en el Salón DGA. Inscripciones en jamondeteruel.com.

10:30 a 13:30 h. En el vestíbulo del Palacio de Exposiciones y Congresos, **Concurso de Calidad de Jamón de Teruel**. Jurado estará integrado por:

- M^a Mar Campos. Doctora en Veterinaria y Catedrática de la Universidad Veterinaria de Zaragoza, en el área de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Presidenta del jurado. Responsable del Panel de catas del Jamón de Teruel.
- Pedro José Perez Casco: Carnicero, Charcutero y formador en el mundo del jamón. Probablemente una de las personas con más prestigio en el sector del jamón.
- Antero Manuel Navarro: Coordinador negocio BOX en el área de idi en CICAP. "Determinación de los parámetros sensoriales del producto diferenciado amparado por la D.O.P. "Los Pedroches". Añada 201-17. Determinación de la ficha sensorial y participación como catador en todas las sesiones de análisis sensorial.
- Noelia Martín Naranjo: Responsable de Laboratorio General del SIPA de la universidad de Extremadura. Miembro del panel de catas de jamón Ibérico del SIPA, desde hace más de 9 años y ha participado en seis ediciones de los Premios Alimentos de España al mejor jamón Ibérico Organizado por el MAPAMA.

- Emiliano Urzaiz: Propietario del bar Pura Cepa Teruel, ganador del Concurso de Tapas de Jamón de Teruel del año 2024.

20:00 h. Apertura de la **Taberna del Jamón** en la Glorieta.

17:30 a 20:30 h. Túnel del sabor y Taller Sensorial en el Palacio de Exposiciones y Congresos. Se podrán degustar, saborear y puntuar los mejores Jamones de Teruel y Paletas de Teruel en 2025 presentados al Concurso de Calidad celebrado esa misma mañana, así como conocer a través de los sentidos todo el proceso de elaboración de un Jamón de Teruel. Entre todos los participantes se sorteará un extraordinario Jamón de Teruel. Plazas limitadas en siete turnos, se habilitarán pases rápidos previa inscripción en: www.jamondeteruel.com/es/tunel-sabor Actividad gratuita.

VIERNES, 12 de septiembre

11:30 a 13:30 h. CharlanDO: Mesas redondas organizadas por la Asociación "Origen Aragón" con la participación de las diferentes DOP e IGP que la componen, la Diputación de Teruel y el Gobierno de Aragón para debatir sobre el presente y el futuro de la calidad diferenciada aragonesa.

Grabación simultánea del podcast "Lo que pasa en el campo" de **Aragón Radio** en la Glorieta.

12:00 a 13:00 h. Cata Online de jamón de Teruel, dirigida a importadores de países europeos, interesados en

posicionar y vender el jamón de Teruel en sus mercados.

15:30 a 16:00 h. Emisión en directo del programa "Puertas al Campo".

19:00 h. Entrega de los Premios de Calidad Jamón y Paleta de Teruel. En el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel se entregará la medalla de Oro, Plata y Bronce a los tres mejores jamones de Teruel del año y también la medalla de Oro a la mejor paleta de Teruel con Denominación de Origen con la participación de Oregon TV.

20:00 h. LA JOSE. Actuación musical en el Jardín de los Amantes. La cantautora combina estilos desde el flamenco hasta el jazz.

21:00 h. XI Jamon Fest. En la Glorieta.

SÁBADO, 13 de septiembre

11:00 a 14:30 h / 17:00 h a 21:00 h: V Mercado de productos agroalimentarios en la Plaza de la Glorieta. Puestos de venta y degustación de productos agroalimentarios, jamón, embutidos, aceite, aceitunas, trufa, melocotones, miel, setas, mermeladas, patés, platos preparados, conservas vegetales, garnachas, cervezas artesanas, vino, etc.

11:30 h. Comparsa de Gigantes y Cabezudos. Salida desde Domingo Gascón por las principales calles del Centro Histórico.

12:00 a 14:00 h. Pintacaras y entretenimiento infantil a cargo de Flo Service. En la Glorieta.

17:30 h. XVI Exhibición Amateur de Cortadores de Jamón amenizada en la calle: plaza de San Juan, plaza del Torico y plaza de la Catedral. Previa inscripción Incluye entrega de trofeos en Plaza San Juan.

DOMINGO, 14 de septiembre

11:00 a 14:30 h. V Mercado de productos agroalimentarios en la Plaza de la Glorieta. Puestos de venta y degustación de productos agroalimentarios, jamón, embutidos, aceite, aceitunas, trufa, melocotones, miel, setas, mermeladas, pates, platos preparados, conservas vegetales, garnachas, cervezas artesanas, vino, etc.

12:00 h. Actuación infantil con Tobogán y Colibrí en la Glorieta.

19:30 h. Cierre de la Taberna del Jamón en la Glorieta.

