

HISTORIA

El jamón, un producto enraizado

El jamón puede ser considerado un factor esencial de la cultura de España y de su historia.

Los primeros pueblos primitivos que poblaron nuestro país, como los celtas, lo consideraban un objeto de culto y era básico en su nutrición.

Durante muchos años, la ingestión de carne de cerdo era signo de nobleza y señorío y, asimismo, las actividades ligadas al sacrificio del cerdo y su posterior elaboración eran símbolo de distinción.

Cuenta la leyenda que tres duendes virtuosos convierten los jamones serranos en un prodigio del arte gastronómico: imaginación, experiencia y tiempo



El actual proceso de salazón y curación del jamón y de otros productos derivados del cerdo tiene su origen en la Antigüedad, en la necesidad de mantener la carne en buen estado.

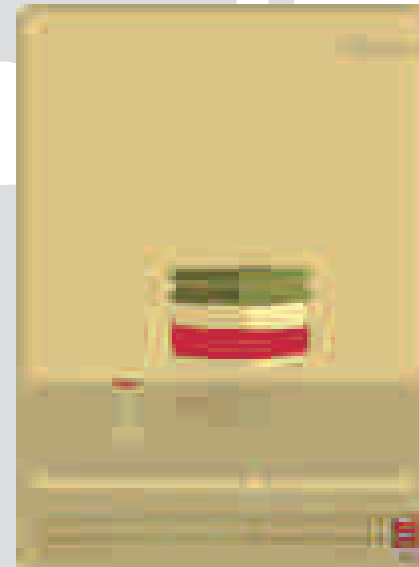
Este primitivo e ingenioso recurso para la conservación de la carne es hoy todo un arte que los maestros jamoneros han ido perfeccionando con el paso del tiempo.

Existen zonas geográficas en las que la tradición jamonera está más arraigada y entre ellas merece destacar la provincia de Teruel. Una de las más significativas y pionera en la obtención de una denominación de origen para su jamón serrano: el Jamón de Teruel Denominación de Origen.

JAMONES DE ARAGÓN cuenta entre su gama de productos con un jamón D.O. Teruel al que bautizó como "Gran Aragón" y que constituye uno de los emblemas de la compañía.

FERIAS

Salón Internacional de Gourmets



El pasado mes de abril, Madrid acogía la celebración del XVIII Salón Internacional del Club Gourmets, en el que JAMONES DE ARAGÓN participaba por vez primera.

Se trata de una exposición internacional de carácter exclusivamente profesional dedicada a productos de alimentación y bebidas de calidad que se ha consolidado como uno de los primeros salones del mundo en el sector.

Un total de 1.032 expositores entre los que se encontraba JAMONES DE ARAGÓN con stand propio pre-

sentando su gama de productos a potenciales distribuidores y agentes para la zona de Madrid. Productos caracterizados por la calidad como lo prueban los diversos galardones que la compañía ha recibido.

Próxima cita:
Feria del Jamón de Teruel

El próximo mes de septiembre, como cada año, JAMONES DE ARAGÓN estará presente con un amplio stand en la cita anual de la Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad que celebra en 2004 su 20ª edición.

ACTUALIDAD DEL SECTOR

III Congreso Mundial del Jamón

El Salón Internacional del Club de Gourmets fue precisamente el escenario en el que se presentó el Tercer Congreso Mundial del Jamón. Un certamen que acogerá la ciudad de Teruel los días 18, 19 y 20 de mayo del próximo año 2005.

El congreso versará sobre ciencia, tecnología y comercialización y constará de diez sesiones plenarios monográficas, entre ponencias, mesas redondas y comuni-

caciones, todas ellas impartidas o participadas por expertos de prestigio internacional tanto desde el punto de vista científico-técnico como comercial, empresarial y gastronómico.

En su tercera edición, y con un Comité de Honor presidido por S.A.R. El Príncipe Felipe, el certamen pretende analizar de forma amplia y exhaustiva, todos aquellos aspectos que suscitan el máximo interés para el presente

y futuro del sector, de gran importancia dentro de la industria agroalimentaria: certificación, trazabilidad, higiene, sanidad, nuevas tendencias en comercialización, etc.



Repercusión en medios

Fernando Raga Villanueva durante una entrevista para programa "Emprendedores" del canal PROCONO de televisión por cable en el que relató los inicios de la compañía y la posición que actualmente ocupa en el mercado.

La revista especializada "Caternews", de tirada nacional, reflejó en su sección de empresas la ampliación de la planta de producción de JAMONES DE ARAGÓN.



Esta misma información apareció también en "RRR" (Revista de Restauración Rápida).

Nuevas direcciones de correo electrónico

Las nuevas direcciones de correo electrónico para contactar con los diferentes departamentos de JAMONES DE ARAGÓN tienen la terminación **jamonaragon** (sin guión): secadero@jamonaragon.com, administracion@jamonaragon.com, etc.

Quedan pues anuladas las direcciones que contenían un guión entre ambas palabras: (secadero@jamon-aragon.com, etc.).

Tomen nota y disculpen las molestias

Charcutería Manglano, más de 50 años ofreciendo calidad

Desde los inicios, en el año 55, con José Manglano y Lola Pons al frente, "Charcutería Manglano" ha sabido diferenciarse del resto de la oferta por su calidad no sólo de producto sino de presentación y servicio así como por una cuidada imagen que es, sin duda, su mejor carta de presentación.

Su puesto en el Mercado Central, inaugurado en los 90' y dotado de 25 m² de superficie, fue pionero en dotar de una decoración propia de "tienda" a una parada de mercado: madera de mobla, amplio mostrador, cuidada iluminación...

Unos materiales en sintonía con el producto de Alta Charcutería que allí se despachaba y con el exquisito trato que esta familia brindaba a su fiel clientela.

Ya en aquellos inicios, los señores de Manglano confiaron en JAMONES DE ARAGÓN (que por entonces tenía al frente a Fernando Raga Hurtado) y hoy, la firma turolense, con los hermanos Fernando y Juan Carlos Raga al frente, continúa sirviendo a su hijo José Manuel Manglano.

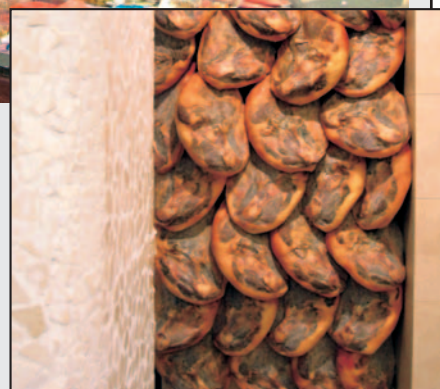
Ambos se enorgullecen de esta trayectoria que les ha vinculado de generación en generación convirtiendo a JAMONES DE ARAGÓN en el único proveedor que se mantiene desde los inicios.



Nueva tienda

El recién rehabilitado Mercado de Colón, un bello edificio de estética modernista realizado por el arquitecto Francesc Mora, es el fabuloso marco en el que "Charcutería Manglano" acaba de inaugurar su nueva tienda. Un establecimiento dedicado a la Alta Charcutería que cuenta con una selección de quesos artesanales, vinos y productos selectos de salazón.

Así, en este marco de gran riqueza decorativa integrado por piezas de cerámica valenciana y mosaicos con temas tradicionales valencianos, encontramos el nuevo espacio



Piezas de "Jamones de Aragón"

de la familia Manglano que cuenta con quince metros de fachada y una elegante decoración. Valores añadidos que se unen a una filosofía que da prioridad a la calidad por encima del beneficio obtenido con cada producto.

¡Nuestra más sincera y cariñosa enhorabuena!

Jamones de Aragón[®] S.L.



JAMONES DE ARAGÓN conquista Japón

La compañía obtuvo la homologación para exportar al mercado nipón en abril de 2002 y, superados todos los trámites burocráticos, comenzó a enviar mercancía con una excelente aceptación.

JAMONES DE ARAGÓN prepara ya su quinto envío de mercancía a Japón. Un mercado con estrictas restricciones para la exportación de productos cárnicos pero al que la calidad de esta arraigada empresa familiar ha sabido conquistar.

Una detallada explicación del proceso de curación, unos exhaustivos análisis físico-químicos y microbiológicos, certificados veterinarios y del Ministerio de Sanidad para garantizar que, tanto la empresa, como la zona donde se ubica y el país en general están libres de enfermedades como la peste porcina... son algunos de los requisitos previos que se suman a la obligación de homologar toda la cadena alimentaria, desde la sala de despiece

hasta el producto acabado.

La comercialización del jamón curado que produce JAMONES DE ARAGÓN se está llevando a cabo a través de uno de los más importantes distribuidores de Japón. Una empresa que dispone de una sala blanca donde las piezas son loncheadas.

Asimismo, en la reciente edición de Foodex, la feria de alimentación y bebidas más importante del mercado asiático, los productos de JAMONES DE ARAGÓN fueron presentados de la mano de esta firma japonesa de la distribución con gran éxito. Prueba de esta buena acogida, es el hecho de que los pedidos se han duplicado.

Polígono La Paz
Calle E, parcela 56-57
44195 TERUEL

Tel. +34 978 61 88 10
Fax +34 978 61 88 12

secadero@jamonaragon.com

Jamones
de Aragón[®]
S.L.

Pol. Ind. La Alquería del Moret
Calle Sequia de Mestalla, 16
46210 PICAÑA (Valencia)

Tel. +34 96 159 16 81
Fax +34 96 159 11 69

administracion@jamonaragon.com