

Más de cien expositores asisten del 1 al 5 de mayo en Trujillo a la VI Feria Nacional del Queso

Se presenta la primera denominación de origen quesera extremeña, "La Serena"

Más de cien expositores se dan cita entre el día 1 y 5 de mayo próximos en la Plaza Mayor de Trujillo con motivo de la VI Feria Nacional del Queso. Al

certamen acuden además de los fabricantes de quesos extremeños los de numerosas variedades europeas y alguna americana, destaca la presentación de la

primera denominación de origen concedida a un queso extremeño, el de "La Serena". Unos 300 quesos distintos podrán degustarse estos días en Trujillo

MARIA DEL CARMEN MORENO
TRUJILLO

La novedad más llamativa de esta edición, según el presidente de la Feria, Juan Antonio Gallardo, será la colocación de un enorme queso de metacrilato, iluminado y giratorio en el centro de la Plaza Mayor de Trujillo, sobre una torre de ocho metros de altura. Tendrá un diámetro de tres metros y llevará el nombre de la feria y de los patrocinadores. El resto será estructurado como la edición anterior, rodeando las casetas la fuente central y alrededor de la plaza. Para la edición de 1992 los organizadores esperan dotar a la Feria de una estructura de diseño avanzado.

Pero para el presidente de la Feria Nacional del Queso lo más destacado de esta sexta edición es que se presenta en ella la primera denominación de origen de un queso extremeño, concretamente la del queso de "La Serena". "Me parece básico - afirma Gallardo - que esta presentación de la denominación de origen de 'La Serena' se haga en Trujillo, ya que no podemos olvidar que esta feria del queso es como la plataforma de organización y vertebración del sector lechero y queso extremeño".

Otras de las atracciones de la Feria van a ser una serie de actividades encaminadas al primer encuentro de la lechería latinoame-



Imagen de la anterior edición de la Feria Nacional del Queso en Trujillo. (ARCHIVO)

ricana y española, con una mesa redonda denominada "Primer encuentro de los sectores lecheros de Latinoamérica y España", reuniendo en Trujillo durante varios días a representantes de los países de Argentina, Panamá, Chile, México y Paraguay, así como una representación del Comité Internacional Lechero Español.

Como actividades culturales paralelas previstas para esta sexta edición están programados varios conciertos en torno a la música del Barroco y del Renacimiento en la iglesia de Santa María la Mayor.

También este año se ha invitado a distintos cocineros, tanto de Extremadura como de fuera de ella, para que investiguen y

trabajen en la cocina con quesos extremeños. Las jornadas gastronómicas se celebrarán en el Parador Nacional de Turismo de Trujillo, durante los días 1, 2 y 3. Coincidiendo con las jornadas gastronómicas, el diario HOY publicará seis recetas de cocina extremeña elaboradas con queso, dentro de su colección "La Cocina Extremeña".

Fundamental para la promoción de los quesos extremeños

La Feria Nacional de Trujillo ha sido fundamental para la revitalización de los quesos artesanales extremeños, incluso en algunos casos ha sido su salvación, en opinión del presidente del certamen.

Juan Antonio Gallardo afirma que antes de la primera edición de la Feria de Trujillo, el sector quesero extremeño parecía que no existiese. "Los quesos artesanales extremeños estaban abocados a la desaparición", - dice Gallardo. "Pienso que no sólo no han desaparecido, - añade - sino que además ha habido un fuerte impulso de los quesos tradicionales extremeños, por lo que creo que la feria ha jugado un papel decisivo, pues ha servido de promoción del queso extremeño".

El presidente de la Feria explica que la institución ferial destina a esta edición unos 12 millones de pesetas, contando con el apoyo económico de las instituciones extremeñas, como el Ayuntamiento de Trujillo, la Junta de Extremadura, las diputaciones, además de la oficina de Extremadura-Enclave 92 y contando con el patrocinio de Caja Salamanca.

Este presupuesto permitirá a los asistentes la cata-degustación, tanto de quesos como de vinos en la Plaza Mayor al igual que en años anteriores, además de las exposiciones y conciertos. No faltarán los talleres queseros para el aprendizaje de escolares.

Por otro lado, en esta sexta edición se presentan los premios "Miguel Torres" para la promoción de los quesos de España, concedidos por esta famosa bodega catalana. Son tres premios distintos a los que pueden optar todos los extremeños elaboradores de quesos.

El II Salón del Jamón Ibérico reunirá, del 4 al 6 de mayo en Jerez de los Caballeros, a los industriales y artesanos

JUAN GARCIA MASERO
JEREZ DE LOS CABALLEROS

El alcalde de Jerez de los Caballeros ha hecho un llamamiento a los industriales para que participen en el II Salón del Jamón Ibérico, que se abrirá el próximo día 4 en dicha localidad y en el que participarán los mejores artesanos e industriales. Manuel Calzado subrayó la importancia de la concesión de la denominación de origen "Dehesa de Extremadura" para mejorar la comercialización de este producto, de alta calidad. La intervención del alcalde se produjo en el acto de presentación de la segunda edición del salón, celebrada en la Casa de la Cultura, de Jerez, con la asistencia de más de cien industriales y autoridades de la comarca.

El sencillo acto, que duró aproximadamente veinte minutos, se inició con unas breves palabras del delegado de Cultura, Díaz Gómez, que agradeció al público su asistencia. Intervino a conti-

nuación el presidente del Salón, Heraclio Narváez Santos, que destacó las actividades paralelas que se desarrollarán durante esta muestra monográfica.

Posteriormente el alcalde de la ciudad, Manuel Calzado Galván, remarcó la necesidad de ver a todos aquellos artesanos del jamón ibérico unidos en este escaparate único en Extremadura para lanzar y promocionar este producto estrella de España. Se refirió a las posibilidades de futuro en este sector, ya que cuenta -dijo- con la mayor cabaña de porcino de tronco ibérico en la mayor zona de encinar para el engorde y finalmente porque también se cuenta con los mejores artesanos del jamón ibérico. Hizo mención a aquellos industriales que, de forma velada se oponen a presentar este producto, "posiblemente por no estar preparados o por carecer de la calidad que exige este II Salón".

Hace un llamamiento hacia la unificación de esfuerzos dentro

del sector, ateniéndose a las directrices que marcan el mercado, "en el que se debe potenciar la comercialización y el consumo, que ya cuentan con su denominación de origen, 'Dehesa de Extremadura'". Mencionó la presentación oficial ante industriales regionales celebrada en Mérida el pasado mes de marzo, así como la muestra de productos de Extremadura celebrada en el restaurante "Iriza", de Madrid.

PREMIO DE INVESTIGACION

Finalmente se dio lectura al fallo del jurado calificador del "I Premio de Investigación Científica sobre el Jamón del Cerdo Ibérico", no concediéndose el premio por no haberse alcanzado mayoría en la unanimidad del jurado; pero considerando el punto once de las bases de este certamen se concedieron dos menciones de 250.000 pesetas cada una a Francisco León Crespo y Juan Carlos Penedo Padrón,

de la Facultad de Veterinaria de Córdoba, por su estudio "Modificaciones en el jamón ibérico durante su elaboración". Las otras 250.000 pesetas se concedieron al equipo encabezado por el señor Córdoba Ramos, de la Facultad de Veterinaria de Extremadura, por su estudio "Transformación de los componentes nitrogenados durante la maduración del jamón del cerdo ibérico".

El alcalde, Manuel Calzado, informó a HOY que la segunda edición del Salón del Jamón Ibérico, que tendrá lugar en Jerez de los Caballeros del 4 al 6 de mayo, costará unos 25 millones de pesetas, debido, fundamentalmente, al considerable aumento del número de stands con respecto a la edición anterior. El salón, incluido en las Ferias y Mercados de la Comunidad, cuenta con una subvención de la Junta de Extremadura y será, según Calzado, un acontecimiento de carácter económico para Jerez de los Caballeros.

La Junta concede un aval de 39 millones a una empresa de envasado de gazpacho

EFE
MERIDA

El portavoz del CDS en la Asamblea de Extremadura, Tomás Martín Tamayo, preguntó ayer al ejecutivo en la Comisión de Hacienda por un aval que la Junta concedió a la empresa "Fábrica de Gazpacho Cooperativa", de 39.763.000 pesetas, para envasar gazpacho. El director general de Incentivos a la Actividad Empresarial, Diego Baena, contestó que la concesión del aval se debe al interés del proyecto presentado, que consiste en la elaboración y envasado de gazpacho, tanto en botella como en lata, en una fábrica que se ubicará en Higuera la Real. Tamayo puso en duda la viabilidad del proyecto, y tras afirmar que "mucho gazpacho tienen que vender para que el negocio sea rentable", agregó que el aval concedido, a fondo perdido, supone el 35% de la inversión total, por importe de 102.134.010 pesetas.