

El jamón, un manjar con fiesta propia

Monesterio. La localidad pacense más al sur de la región celebra este sábado, 6 de septiembre, una jornada gastronómica y de convivencia que rinde homenaje al rey de la dehesa

GLORIA JOVER



El jamón es un alimento excepcional que se disfruta tanto en los platos más elaborados como en un simple bocadillo. De esto saben bien en la localidad pacense de Monesterio, que este sábado, 6 de septiembre, celebra su XXXIV Día del Jamón. Una fiesta declarada de Interés Turístico Regional que reúne a vecinos y visitantes en torno al rey de la dehesa y es un verdadero homenaje al trabajo de todo el año de ganaderos locales y una verdadera inyección económica para las empresas cárnicas del municipio.

La celebración suele coincidir cada año con el fin de semana del Día de Extremadura y está enmarcada en la programación de las Fiestas y Fiestas de Monesterio, algo que la convierte en un plan perfecto para conmemorar la jornada festiva de la región. Además, en cada edición se reparten miles de bocadillos de jamón a modo de promoción. Este evento congrega cada año a unas 10.000 personas —procedentes de Extremadura y también de Andalucía— en el entorno del parque 'El Téjar' y de la piscina municipal. Allí, las empresas cárnicas adheridas a la marca Jamón Monesterio —integrada actualmente por siete industrias locales tras la reciente incorporación de varios productores—, instalan sus stands, donde los visitantes pueden adquirir raciones de jamón, chorizo, salchichón, lomo en caña, queso, bebidas e incluso piezas completas de jamón.

La fiesta, toda una oda al cerdo ibérico, arranca a sobre las 8.30 horas de la mañana, momento en el que comienzan a llegar familias y grupos de amigos cargados de mesas, sillas y, sobre todo, muchas ganas de pasarlo bien y disfrutar de un día de convivencia.

Por la noche y tras la degustación popular de jamón, las actividades se trasladan al recinto ferial, muy próximo al parque 'El Téjar', con el concierto del grupo extremeño-andaluz, Diván du Don y Con-Reverse, a partir de las 22.30 horas de la noche, que hará disfrutar a los más jóvenes con los hits del momento, pasando por los mejores temas de la década de los 2000, acabando en la maravillosa déca-

da de los 80.

A lo largo de todo el verano, se han desarrollado distintas actividades bajo la marca 'Jamón de Monesterio', entre ellas el Festival 'Jamón & Blues', la XVI Ruta Cicloturista, el XXIII Curso de Corte de Jamón, dirigido a formar a una decena de personas, relacionadas profesionalmente con las industrias cárnicas y la hostelería, en el arte del corte de este producto.

Concurso de cortadores

Otros de los grandes eventos ha sido el XXV Concurso de cortadores de Jamón. En esta edición, el Cuchillo Jamonero de Oro ha sido para el sevillano Víctor Fernández Hervás, que tras quedarse a las puertas el año pasado, ha logrado alzarse con el primer premio. El Cuchillo de Plata fue para el almerleño Daniel Acedo, mientras que el Cuchillo de Bronce recayó en el onubense Francisco Javier García.

En la presentación de esta edición se ha anunciado que el sector prevé poner a la venta más de una tonelada de jamón ibérico de bellota durante la jornada, que podrá degustarse en raciones o piezas completas a precios asequibles para el público.

Juan María Delfa, vicepresidente primero de la Diputación de Badajoz, subrayó que en las últimas semanas se han celebrado distintos eventos gastronómicos en la provincia, pero que, «con todo el respeto a los demás productos», el jamón ibérico ocupa un lugar aparte. «Estamos hablando de palabras mayores, de un producto que se elabora en nuestra tierra y al que Monesterio le da un realce especial», destacó. Para Delfa, se trata de una fiesta «única», donde el jamón ibérico es «el auténtico protagonista y el principal actor».

El representante provincial también remarcó el respaldo de la Diputación a este tipo de celebraciones, que no solo refuerzan la identidad cultural y gastronómica, sino que generan riqueza, benefician a la hostelería y promueven el turismo en entornos rurales. En su opinión, todo ello contribuye a afrontar el reto demográfico y, además, se mostró convencido de que esta nueva edición superará el éxito de las anteriores.

Tradición y saber hacer

Por su parte, la alcaldesa de Monesterio Dolores Vargas incidió en que el Día del Jamón es una de las citas gastronómicas más destacadas de Extremadura, pero también la expresión de una tradición centenaria y de un saber hacer transmitido de generación en generación. «Es un evento que une campo y pueblo, productos y familias», aseguró.

La alcaldesa también quiso poner en valor la importancia económica que esta fiesta para Monesterio, ya que se ha convertido en una plataforma de promoción para sus productos y para el propio municipio. «Es una oportunidad única para dar visibilidad a la excelencia de nuestra industria agroalimentaria», añadió.



Un grupo de pensionistas de Almería que el año pasado disfrutó del producto estrella de Monesterio. I. A.



Ambiente del año pasado en el parque 'El Téjar' el día de la fiesta. ISABEL AMBRONA