

Aracena, donde al jamón le hacen una feria



Revista

El sector del ibérico, como la economía en general, no pasa por su mejor momento, pero en este municipio que da nombre a su sierra han decidido poner buena cara al mal tiempo

En la localidad onubense de Aracena no se andan con chiquitas a la hora de honrar al jamón de Huelva, y no le dedican una exposición cualquiera, o un fin de semana, sino que diez días completos están dedicados al jamón, las chacinas y todos los productos de la zona.

Es verdad que el sector del ibérico, como la economía en general, no pasa por su mejor momento, pero en este municipio que da nombre a su sierra han decidido poner buena cara al mal tiempo y que la mayoría de edad de su feria jamonera sea una Semana del Jamón, semana de diez días, por cierto, que ha hecho que se quede pequeño su palacio ferial.

Aunque el jamón es el producto estrella de la economía de la comarca, en la feria se pueden encontrar otros productos derivados del cerdo ibérico, quesos de los que se fabrican en el pueblo y sus alrededores, e incluso algunos de los dulces de las pastelerías que también le han dado fama nacional a este municipio onubense.

Por eso, entrar en el recinto de la XVIII edición de la [Feria Regional del Jamón y del Cerdo Ibérico](#) [1] ya supone un compromiso a la hora de elegir dónde adquirir algo, con ofertas llamativas, como la de un puesto que vende bocadillos de jamón ibérico por dos euros. Los responsables de este puesto admiten a Efe que "incluso hay gente que, a pesar del cartel, pregunta el precio, porque no se lo pueden creer".

Las dimensiones de la feria ya llaman la atención, con un espacio que ocupa unos 30.000 metros cuadrados, que ha permitido la participación de más puestos que en años anteriores, en concreto 61, reservados con mucha antelación por las empresas que no se quieren perderse la cita. Su crecimiento, eso sí, no ha provocado que se pierda una de sus principales tradiciones, como es el concurso "**Su peso en jamón**", que hace que los visitantes se puedan llevar a casa su propio peso en jamones de pata negra.

Para participar simplemente hay que acceder a uno de los dos puntos de pesaje, depositar 1,50 euros para rellenar la papeleta y pesarse, indicando el peso en la misma papeleta, con el consejo que dan las azafatas de esta sección: "ojo, que le llamaremos si le toca, pero si no coge el teléfono o salta el contestador o está apagado pasará a la siguiente papeleta".

Unos metros a la izquierda, una hilera de cortadores de jamón muestran al público todos los secretos para aprovechar el producto justo hasta el hueso. Y el próximo miércoles los visitantes podrán aprender en un curso cómo cortar el jamón "sin llevarse un dedo", bromea uno de los profesores.

Justo al lado de los cortadores profesionales, tres mujeres de la localidad realizan una actividad que pocas personas han visto en vivo alguna vez, ya que preparan chacinas a la vista del público, con todo el proceso que se ha venido realizando de forma artesanal desde tiempos inmemoriales.

Una de las cosas que más éxito tienen, es la posibilidad de que en el punto de venta oficial el visitante pueda adquirir jamón de Denominación de Origen (DO) 'Jamón de Huelva' por siete euros los 100 gramos, todo un regalo teniendo en cuenta la calidad del producto.

Por todo ello, y más, no es de extrañar que ni la intensa lluvia de la jornada de ayer pudiese con la feria, que no ha parado de registrar un lleno absoluto desde su apertura, y tiene previsto cerrar sus puertas el próximo domingo multiplicando sus ya destacadas cifras de asistencia de años anteriores.

Efeagro

Enlaces:

[1] <http://www.besana.es/es/web/201310/semana-jamon-iberico-2013-xviii-feria-regional-jamon-cerdo-iberico>