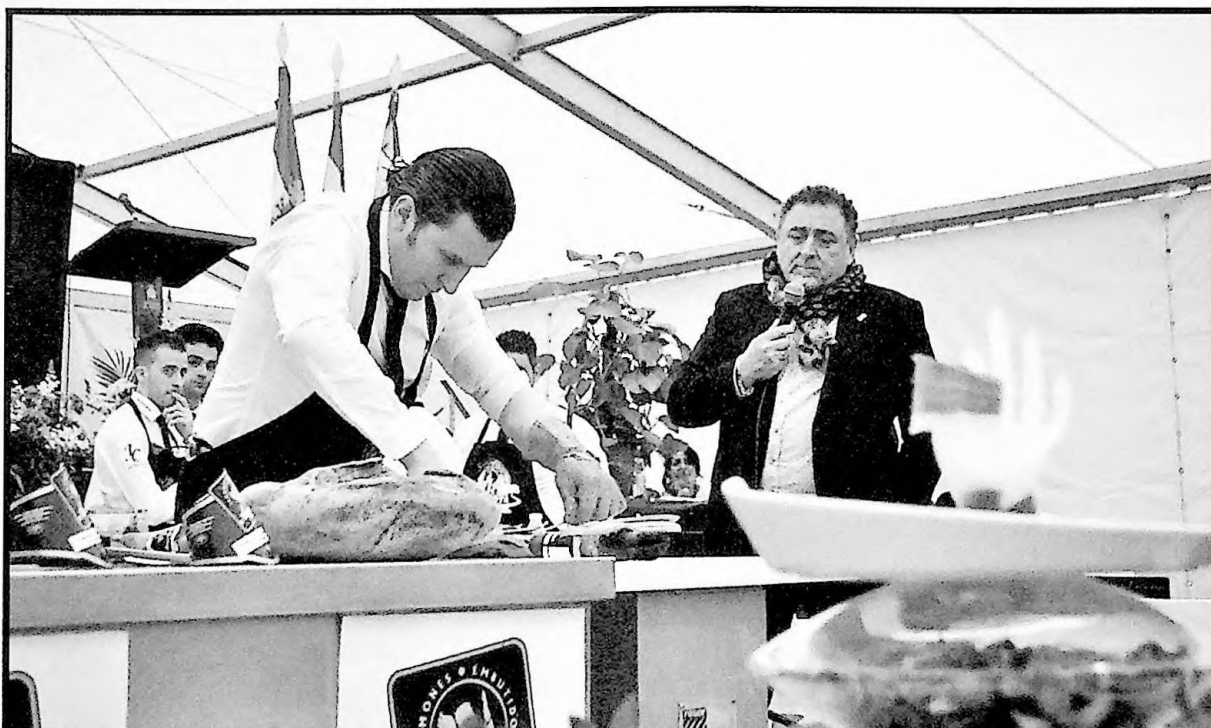




Ante la atenta mirada de los cortadores de jamón participantes del concurso del domingo, el profesional local Ramón Jalme realizó una exhibición de deshuesado de jamón y paleta con la colaboración de Jamones y Embutidos Ángeles de Barcarrota

El certamen en torno al cerdo ibérico, candidato a Fiesta de Interés Turístico Regional en su 13ª edición

El Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, que anualmente se celebra en Barcarrota, este año se organizaba como un evento que aspiraba a Fiesta de Interés Turístico Regional, siendo su decimotercera edición.

Aún no se tiene resolución de la solicitada candidatura, pero su desarrollo ha sido de nuevo un éxito tanto en parti-

cipación, con más de 10.000 personas, muchas de ellas venidas de diferentes puntos de la región, e incluso Portugal, como en organización.

Numerosas actividades pensadas para todos se fueron sucediendo a lo largo de los tres días que duró el mismo. Este año, se desarrolló los días del 13 al 15 de abril.

Pág. 11

SUMARIO

Portada.....	1	Fotorrecuerdos.....	8
Presentación.....	2	Otros temas.....	10
Deportes.....	3	Cultura.....	11
La entrevista.....	4	Biblioteca.....	14
Educación.....	6	En la última.....	16

Presentación



En abril la actividad social y cultural de la localidad se amplía al celebrarse la Semana de la Salud, el Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico y la Quincena Cultural de la biblioteca pública municipal.

Se destaca en "Portada" el certamen, que este año ha llegado a su decimotercera edición. La crónica completa de las acciones desarrolladas durante la celebración del mismo se ofrece en la sección "Cultura".

En "Deportes" se informa sobre el tradicional torneo de fútbol, categoría benjamín, que cada año se organiza en el EMF "Antonio Cuerda" en Semana Santa.

Ramón Jaime, uno de los organizadores del Concurso de Cortadores de Jamón que se desarrolla cada año con motivo del certamen gastronómico barcarroteño, acerca al lector a su trayectoria en este ámbito y a su profesión: deshuesador de jamón y paleta, en una interesante entrevista de la que se ofrece en este número una primera parte, concluyendo en el siguiente.

En cuanto a "Educación", en cada uno de los textos aportados por los centros educativos locales se informa sobre las actividades desarrolladas con motivo de la VI Semana de la Salud en los

mismos. Destacándose además, en el del IES "Virgen del Soterraño", la recepción del Primer Premio "Investigar en Ciencias", otorgado por la Universidad de Extremadura, por un estudio sobre el agua que se consume en la comarca, realizado por alumnos de 4º de ESO.

En "Otros temas" se siguen tratando temas sobre la Semana de la Salud, concretamente se informa sobre las acciones dirigidas a la población mayor, como una gymkhana de los sentidos y una charla sobre la importancia de hacer un buen uso de los medicamentos.

Juanma González en la sección "Biblioteca" aporta una crónica sobre la Quincena Cultural, que este año ha tenido por título "Mil razones para leer", llevada a cabo en la BPM "Francisco de Peñaranda" y que se organiza anualmente con motivo del Día del Libro (23 de abril).

Finalmente, "En la última" se destaca la aprobación y presentación por parte de la Junta de Extremadura de la Marca de Garantía "Higo de Tiberia Barcarrota", solicitada por parte del Ayuntamiento de esta localidad, encargado de su otorgamiento, reconociéndose como la primera de la región. ■

Deportes

Se celebró el tradicional torneo benjamín de Semana Santa

JUAN FERRERA FELIPE.
TÉCNICO DEPORTIVO MUNICIPAL.

Tras las intensas lluvias que habían marcado la Semana Santa, el tiempo dio una tregua aquel sábado, 31 de marzo, para que niños y niñas de 9 y 10 años venidos de diferentes rincones de nuestra geografía, se diesen cita en Barcarrota. Su objetivo era claro: disfrutar del fútbol y hacer disfrutar a los cientos de aficionados que se dieron cita aquella mañana y que hicieron un alto en sus quehaceres festivos para acompañarles en un día tan especial.

Los partidos comenzaron pronto, a las diez en punto. Para tal fin, se habilitaban dos terrenos de juego de fútbol 8 que acogerían los diferentes encuentros a lo largo de la jornada. En uno de ellos, se daban cita los benjamines de la Escuela Municipal Deportiva de Barcarrota y los vecinos del Jerez C.F. En el campo anexo, se disputaban la pelota dos equipos procedentes de la ciudad de Badajoz, la E.F. Rayo Vallecano y la A.P. Santa Isabel. También participaría el C.D. Badajoz quien, a la postre, sería uno de los protagonistas de la mañana.

Esta emocionante primera fase estuvo marcada, como todo el torneo, por el buen comportamiento y espíritu deportivo de los jóvenes participantes. En ella se vieron disputados encuentros con marcadores muy ajustados en goles y aún



Fotografía de familia del equipo benjamín de la Escuela Municipal Deportiva de Barcarrota

más en ganas e ilusión. Los diferentes resultados de esta fase conformaron los partidos que se disputarían en semifinales. En ellas, los locales de la E.M.D. Barcarrota caían derrotados por un ajustado 2-1 frente al C.D. Badajoz. En la otra semifinal, de claro color pacense, la A.P. Santa Isabel conseguía superar a la E.F. Rayo Vallecano con un marcador de 4-2.

Como colofón a una agradable jornada futbolera marcada por las risas y el buen ambiente, el C.D. Badajoz conseguía hacerse con la victoria final tras un reñido encuentro. No sabemos cómo de larga será la carrera deportiva de todos los niños y niñas que allí se reunieron, pero muchos de ellos podrán recordar siempre con nostalgia que su primer torneo de fútbol lo disputaron tras los míticos muros del Antonio Cuerda. ■



Técnicos muy pendientes de las destrezas de sus jugadores, disfrutando de buen ambiente y buen juego



Se habilitaron dos terrenos de juegos en el Antonio Cuerda, disputándose encuentros paralelos

La entrevista

Ramón Jaime: «Aunque aprendí a cortar solo, me viene en la sangre porque mi padre fue carnicero» (I)

En este número y el siguiente, el barcarro-
teño Ramón Jaime Merchán, deshuesador de
jamón y paleta y cortador de jamón a
cuchillo, acerca al lector a su trayectoria en
esta profesión, a la cultura del jamón y al
concurso de cortadores que anualmente se
organiza en Barcarrota con motivo del
Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico.
**¿Desde cuándo corta jamón? ¿Cómo se
inició en este sector?**

Todo empezó sobre el año 2000, que
comencé a trabajar en la fábrica de
embutidos y salazones Sierra Oeste de
Extremadura. Antes, nunca había visto un
cuchillo. Cada año esta empresa montaba un
stand en la Feria del Jamón de Jerez de los
Caballeros y, como el cortar jamón era algo
que me llamaba la atención y yo nunca lo
cortaba en la empresa ya que estaba en
despiece, pues iba por los expositores y me
fijaba en los cortadores, estudiaba sus
movimientos, hasta que me inicié por mi
cuenta. Corté mucho hasta que, en el año
2003, empecé a hacerlo públicamente en
eventos. Me especialicé en deshuesador y
cortador de jamón a cuchillo, dejando el
despiece en 2006. En 2007 participé por
primera vez en Salvaleón en el concurso de
cortadores de jamón valorable para el
Campeonato de España, que se sigue
celebrando cada año. No obtuve premio, pero
participé junto a profesionales de aquel
momento.

**¿De quién aprendió sus habilidades con
el cuchillo?**

Es muy curioso, porque no me enseñó nadie,
aprendí solo, viendo a unos y otros, porque
además, entonces, no había los medios
tecnológicos que hay hoy, como vídeos y
tutoriales por Internet, o se imparten cursos.
Mi formación autodidacta es lo que llama la
atención de la gente que siempre me ha dicho
que lo llevo en la sangre porque mi padre fue
carnicero.

**Comentaba que nunca había visto un
cuchillo antes de empezar en Sierra
Oeste de Extremadura, ¿cómo fue
entonces que entró en esta empresa?**

En 1996 o 1997 desde el servicio extremeño
público de empleo nos convocaron a unas 8 o
10 personas para contrataciones de formación
y aprendizaje en esta empresa. Se nos hizo



Ramón Jaime preparado para cortar un jamón en las Jornadas Técnicas del Cerdo Ibérico hace unos años, en el Certamen Gastronómico

un examen y fui una de las personas
seleccionadas. En aquellos momentos estu-
diaba electricidad en el instituto de Alconchel.

**Se habla de cortador profesional de
jamón y paleta, pero realmente esta
profesión no está incluida dentro del
catálogo nacional de actividades
económicas y tampoco hay una
formación al respecto...**

No, pero las asociaciones de cortadores -en
nuestra región ACOEX-, están trabajando en
defensa de los derechos de los cortadores de
jamón y están en negociaciones con la
administración para que se reconozca la
profesión y se oferte formación oficial y
homologada, para evitar así que cuando una
persona va a cortar jamón a un evento sea
contratado en cualquiera de las categorías de
la industria hostelera actual y lo sea como
cortador de jamón. Ciertamente es que las
asociaciones otorgan un carné de socio, que
a veces se piensa que con eso ya se te
reconoce como cortador de jamón
profesional, y no es así. Profesional no es
nadie que no tenga una formación
homologada al respecto. Se prevé que en un
año existirá esa formación y estará incluida
esta categoría en el catálogo nacional de
actividades económicas.

**¿Qué cualidades debe tener un buen
cortador de jamón?**

La figura del cortador ha cambiado mucho.
Antes, cortador era cualquier persona que
cogía un cuchillo y se ponía a cortar y punto.
Ahora hay una puesta en escena que hay que
cuidar, que engloba la vestimenta, los
utensilios como los cuchillos y el jamonero, la

limpieza... y, además, se exige que el cortador tenga una cultura del jamón y sepa responder a cualquier duda que pueda surgir a quien presencie un evento con exhibición de corte, por ejemplo. Es más, en los concursos puntuables para el Campeonato de España, se hace un examen sobre cultura del jamón a los participantes, cuya puntuación se suma a la que se obtiene en la parte práctica, es decir, en el concurso de corte. Ahí puede verse que es importante saber cortar, pero también conocer todo lo que rodea al jamón y al cerdo.

Reglas básicas para cortar bien un jamón.

Para mí lo principal es un buen emplatado y que se respete el producto, es decir, que el jamón sea loncheado, no cortado a tacos. De hecho, en los concursos se exige que los platos vayan equilibrados sobre 100 gramos y que las piezas sean loncheadas y similares entre ellas.

Se dice que el corte da sabor al jamón, ¿es eso cierto?

Sí, de hecho no es lo mismo cortar un jamón a cuchillo que a máquina. A máquina se dice que se quema la grasa. Eso lo nota mucho el que come jamón y le gusta, sobre todo en nuestra zona.

¿Según el tipo de jamón, ibérico o blanco, se realiza un corte determinado?

Se cortan igual, lo que ocurre es que el veteado del jamón blanco y el ibérico no es igual. La técnica del corte es la misma. Siempre se corta maza, babilla y punta. Si es para consumo en el día, se comienza por la maza, que es por donde se empieza en todos los concursos, y si es para consumo en casa, que un jamón no se consume en un solo día, se empieza por la babilla que es la parte más dura.

¿Qué se valora en un concurso de cortadores de jamón?

Son muchos aspectos a puntuar: la limpieza del jamón, la calidad de la loncha, la rectitud del corte, el emplatado general, el estilo del corte, el peso próximo a 100 gramos a ojo...



Su habilidad con el cuchillo se refleja, además de en su estilo cortando jamón, en la creatividad de sus platos

Los participantes calculan más o menos que una de sus lonchas pesa 5 gramos y echan 20 lonchas, o 21, en los platos. Es todo un espectáculo ver cómo una persona con solo movimientos de codo y muñeca corta un jamón a lonchas muy parecidas y con total limpieza y cuidado.

¿Cuánto tiempo tienen los participantes de los concursos para terminar su pieza?

Antes, cuando no se pedían platos creativos, era de hora y media. Ahora son 2 horas y deben sacar 3 platos creativos. En algunos concursos si no entras en tiempo, se puntúa con 0 en el apartado Remate y 0 puntos en Terminación de jamón, en otros se quitan hasta 10 puntos. Las bases que rigen el concurso de Barcarrota, al estar avalado por la asociación nacional, son las mismas del Campeonato de España.

Es el responsable del desarrollo del Concurso de Cortadores de Jamón del Certamen Gastronómico de Barcarrota, que este año ha llegado a su 9ª edición, ¿cómo se organiza un concurso de estas características?

Ya es un concurso que viene rodado y empieza a organizarse únicamente con un mes de antelación. Los cortadores ya están expectantes porque saben que se desarrolla en abril. Esta edición, incluso, cuando yo iba a difundir las bases, ya lo había hecho la asociación que lo avala, la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón. Montar un concurso lleva muchos requisitos y hay que cuidar muchos detalles para que salga bien y que todos los participantes concursen en igualdad de condiciones. Y todo eso se cuida muchísimo en el de Barcarrota, en el que todos los jamones son de la misma pata y tienen el mismo peso, 7 kilos. Los participantes se llevan una buena imagen, esto es lo que da prestigio y nombre al concurso de Barcarrota. De hecho, cada año se reciben más inscripciones de cortadores interesados en estar aquí. Los que vienen, que son seleccionados valorando su trayectoria y palmarés en cuanto a premios a través de la presentación de un currículum, saben que se van a encontrar con calidad, personal, platos colocados y platos retirados, delantales que mejoran su vestimenta, proyección en pantallas del desarrollo del concurso para un mejor seguimiento por parte del público...

Suelen venir cortadores reconocidos, ¿no tienen cabida quienes están empezando?

Sí, ocurre que no quieren participar junto a los que son buenos, digamos, porque no quieren quedar mal junto a ellos. Para los que empiezan lo mejor sería organizar un concurso amateur. ■

(Continúa en el siguiente número)

Educación

Se celebró la VI Semana de la Salud

CEIP "HERNANDO DE SOTO".

Durante los días del 9 al 13 de abril se ha celebrado la VI Semana de la Salud, coordinada por el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles" del Ayuntamiento de Barcarrota, con un amplio programa de actividades, algunas de las cuales hubo que suspender por las lluvias.

El lunes 9 se ofrecieron dos charlas-talleres: una sobre hábitos saludables ante el sol a cargo de Gema Pinilla, técnico municipal de Ciudades Saludables y Sostenibles, que estuvo dirigida a los alumnos de 6º, y otra sobre salud mental y atención a cargo de Beatriz Montero y María Jesús Trejo, técnicos de Suroeste Servicios Sociales, dirigida a alumnos de 5º. Los de infantil disfrutaron este día de una sesión de Zumba con la instructora municipal Silvia Corrales.

Al día siguiente, martes 10, las lluvias y el frío impidieron desarrollar la marcha grupal al colegio por los alumnos del mismo, programada este día desde la C/ Jerez, y una ruta senderista para conocer la huerta ecológica de José Gordillo, prevista para los estudiantes de 1º y 2º. Sí se llevaron a cabo un taller de fomento de consumo de fruta en infantil que consistió en la elaboración de disfraces de fruta (plátano, los niños de 3 años; manzana, los de 4 años; y fresa, los de 5 años) y degustación de fresas. Los alumnos de 4º, a cargo de Químicas de AQUALIA, participaron en el taller "Tratamiento y análisis del agua", y, finalmente, los escolares de 5º realizaron Pilates junto a Silvia Corrales.

El miércoles 11, la lluvia cesó, pero el aire continuó, por lo que no fue viable desarrollar la charla-exhibición de tenis y padel en silla de ruedas, programada a través de PROADES con la Federación Extremeña de Deportes de Discapacitados Físicos, destinada a alumnos de 5º. Este día sí se concentraron niños para ir todos juntos andando al colegio. El punto de encuentro fue la Plaza de España. Los alumnos de infantil disfrutaron de una jornada de diversión en el Centro de Ocio Infantil ubicado en los altos de la piscina. Los estudiantes de 4º participaron en una charla ofrecida por varios alumnos de 4º de



Los alumnos de 4º disfrutaron analizando el pH, cloro y dureza de distintos tipos de agua junto a químicas de Aqualia

ESO que realizaron un estudio sobre la calidad del agua en la comarca. Finalmente, todo primaria disfrutó de una sesión de Zumba Fitness bajo las instrucciones, una vez más, de Silvia Corrales.

El día siguiente, jueves 12 de abril, tras la caminata grupal al colegio, los escolares de 3º participaron en un taller sobre reciclaje creando juguetes con material de desecho, desarrollado por Rocío Moreno, Técnico de Formación y Consumo de la Mancomunidad Integral de la Comarca de Olivenza. Los pequeños de infantil también disfrutaron de un taller de reciclaje en el que elaboraron, junto a sus maestras, un gusano a partir de un calcetín.

Finalmente el viernes, 13 de abril, todos los alumnos del centro, junto a profesores, disfrutaron de un desayuno saludable. Los de 1º y 2º participaron, además, en varios talleres de manualidades y deportivos programados con motivo del XIII Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, que se iniciaba este día, desarrollados por los técnicos deportivos municipales Juan Ferrera y María de los Ángeles Morejón. Y los escolares de 3º y 4º se desplazaron al IES "Virgen del Soterraño" para ver la obra teatral "Cuervo Joe" sobre acoso escolar, a cargo de alumnos de 2º de ESO.

Como en ediciones anteriores, con motivo de esta Semana de la Salud, se organizó el Concurso "Recetas saludables divertidas", dirigido a alumnos de 4º y 5º, patrocinado por el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles". ■

Nuevo premio para alumnos del centro y fomento de hábitos saludables

IES "VIRGEN DEL SOTERRAÑO".

El pasado 9 de abril, a las 19:00 horas, se entregaban los premios del Concurso "Investigar en Ciencias" organizado por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Extremadura, y en el que había una candidatura de nuestro centro: el trabajo "Estudio del agua que consumimos", realizado por los alumnos María Barriga, Ángel Gallego y María Martín de 4º de ESO, tutorizados por su profesora de Biología, Carmen Espejo, y por su profesora de Matemáticas, Raquel Muñoz.

Horas previas a la entrega de premios, los alumnos defendieron su estudio ante un tribunal de expertos en la materia, el cual les otorgó el Primer Premio en la modalidad de Biología. Se les felicita por el estudio realizado. Trabajo que, además, compartieron durante la VI Semana de la Salud con alumnos de 4º de Primaria del CEIP "Hernando de Soto", quienes habían participado en un taller de la misma temática con químicas de Aqualia.

Otras acciones desarrolladas dentro de la citada Semana de la Salud fueron una cata a ciegas de diferentes mezclas de frutas organizada por el Departamento de Inglés; un taller de Soporte Vital Básico a cargo de los antiguos alumnos Esther Marabé y Luis Manuel Vázquez; concienciar de la contaminación acústica a la que se está sometido diariamente a través de cartelera, encuestas y medición del sonido; instalaciones de varias exposiciones, como fueron "El azúcar invisible", en la que los alumnos de 1º de ESO calcularon la cantidad de azúcar que contienen algunos alimentos, y plantas



Los alumnos Ángel Gallego, María Martín y María Barriga, en el centro, sonrientes con su Primer Premio del Concurso "Investigar en Ciencias"

medicinales de Extremadura; se ofrecieron varias charlas sobre "Violencia de género", una de ellas corrió a cargo de la Inspectora de la Policía Nacional M. Carmen Fraire Pérez; se desarrolló el taller "Atrapa tu ADN" por alumnos de 4º de ESO, que estuvo dirigido a alumnos de 6º de Primaria del colegio; para alumnos de 3º y 4º de Primaria del mismo centro, los alumnos de 2º de ESO prepararon una obra corta de teatro sobre acoso escolar que titularon "Cuervo Joe".

Esta última fue una acción propuesta desde el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles" del Ayuntamiento de Barcarrota, desde el mismo se coordinó, también, una charla sobre la labor del voluntariado de oncología infantil, que corrió a cargo de María Manzanedo, Educadora Social de AOEX; un taller sobre sexo sano impartido por Susana Blanco, Matrona del Centro de Salud de Barcarrota; y dos sesiones de Zumba Fitness-Strong con la instructora municipal Silvia Corrales. ■

Acciones saludables en la guardería

EI "EL CASTILLO".

La Semana de la Salud también llegó a la EI "El Castillo". Se programó una salida al Parque de la Constitución para el martes, 10 de abril, que no pudo llevarse a cabo por las inclemencias del tiempo.

Las otras acciones planificadas se desarrollaron perfectamente. Fueron el 13 de abril, viernes, y consistieron en un desayuno saludable, ofrecido por el CEIP "Hernando de Soto", y una charla, dirigida a padres y madres, sobre alimentación infantil, a cargo de Mercedes Beltrán, Pediatra del Centro de Salud de Barcarrota, en la que se trató cuestiones sobre intolerancias y alergias alimentarias, principalmente. ■



Momento de la charla de alimentación infantil a cargo de Mercedes Beltrán para padres y madres de alumnos de la escuela infantil

Fotorrecuerdos

Se publican en esta sección fotografías cedidas de nuevo por María del Carmen Macarro. La primera data del año 1971 y fue realizada en Mallorca, según ha documentado. En ella aparecen, de izquierda a derecha, M^a Carmen, Antonia y Moni. Agachada está Paula. La siguiente fue tomada en casa de Fernanda, ha explicado, y están, de izquierda a derecha, Félix Macarro, Fernanda y Serafín "Puchero".





Esta imagen también ha sido aportada por María del Carmen Macarro. Corresponden a una boda y aparecen, de izquierda a derecha, Diego Macarro, del hombre que aparece en el centro no recuerda el nombre, y su tío Félix.



Esta última fotografía ha sido cedida por Antonio Alonso Torres Martínez "Lonsi". Fue realizada en el Casino. En ella están sus abuelos Antonio Martínez y Luisa Trejo, su tía Emilia Llinás, su madre Luisa Martínez y su tía Pili Martínez.



NOTA

Para poder conservar esta sección, por favor, remita fotografías antiguas (con más de 20 años) referentes a Barcarota (lugares, personas, costumbres...) en formato digital (preferible en .jpg) con un texto explicativo de la misma a eljacho@barcarota.net. Si lo prefiere puede mandar una copia por correo postal a Revista El Jacho, Casa de la Cultura, Plaza del Altozano, 5. 06160 Barcarota (Badajoz). GRACIAS.

Otros temas

Mayores saludables gracias a la VI Semana de la Salud

Durante la VI Semana de la Salud (del 9 al 13 de abril) se organizaron, desde el Programa "Ciudades Saludables y Sostenibles", acciones dirigidas a la población mayor, teniendo lugar estas en el Centro de Mayores de Barcarrota.

Concretamente se programaron dos. La primera de ellas, que se desarrolló el martes 10 de abril, fue una charla sobre la importancia de hacer un buen uso de los medicamentos, que corrió a cargo de Matilde García Álvarez, Farmacéutica del Centro de Salud de Barcarrota.

García Álvarez explicó los principios activos y excipientes de los medicamentos y las diferencias entre los comerciales y los genéricos. Comentó la importancia de consumirlos tal y como prescribe el médico, e hizo hincapié en depositar los medicamentos caducados y en desuso en los puntos SIGRES de las farmacias.

Aconsejó, algo que interesó mucho a los asistentes, el ingerir los medicamentos con abundante agua, evitando siempre hacerlo con lácteos y cítricos.

Se trató de una charla coloquio en la que los asistentes participaron activamente exponiendo dudas y realizando consultas.

Potenciando los sentidos

La segunda actividad programada fue una Gymkhana de los Sentidos, desarrollada el 12 de abril, jueves, y en la que se contó con la colaboración, además, del área de deportes municipal, ya que a través de este se oferta Deporte Activo para Mayores, siendo responsables Juan Ferrera Felipe y María de los Ángeles Morejón Falcón.

Esta gymkhana consistió en el desarrollo de cinco pruebas para conocer la capacidad visual, olfativa, auditiva, gustativa y táctil de los participantes.

Se organizaron 4 grupos (rojo, amarillo, azul y verde), dos de 5 componentes y dos de 6, por el número de participantes, y se iniciaron las pruebas.

La primera fue la de la vista ("Veo, veo"). A cada grupo se le pasó una plantilla con dos imágenes que debían observar para marcar las 10 diferencias. Con este ejercicio, que fomentaba la concentración, se quería potenciar el reconocimiento e identificación a través de la capacidad visual.

La segunda fue la del olfato ("¿A qué huele?"). Se colocaron cuatro objetos en frascos y uno de los miembros de cada grupo, al que se le vendió los ojos, debía



Una de las participantes degusta uno de los productos de la prueba correspondiente al gusto, observada por sus compañeras

averiguar de qué se trataba a través del aroma que desprendía. Con este ejercicio, que fomentaba la memoria y concentración, se quería potenciar el reconocimiento e identificación a través de la capacidad olfativa.

La tercera prueba fue la del oído ("Al compás"). Una persona ajena a cada grupo realizaba una secuencia de sonidos (golpes sobre una mesa, palmas, taconeando...) que luego debían repetir. Se evitó tapar los ojos para restarle dificultad. Con esta acción se potenciaba la agudeza auditiva y la atención a través del reconocimiento de estímulos. Además contribuía a mantener y mejorar la memoria a corto plazo.

La cuarta prueba fue la del gusto ("Está riquísimo"). De nuevo se le taparon los ojos a un miembro de cada grupo, al que se le dieron a probar cuatro productos y debía averiguar de qué se trataba. Este ejercicio potenciaba el reconocimiento e identificación a través de la capacidad gustativa y fomentaba la memoria y concentración.

La quinta y última prueba fue la del tacto ("Cada oveja con su pareja"). En esta debían agrupar elementos de una misma categoría que se presentaban mezclados sobre una mesa. Con este ejercicio se contribuía a mantener la capacidad intelectual de la persona, así como la movilidad de los dedos y las manos. Y también facilitaba la coordinación óculo-manual.

La diversión y las risas no faltaron durante la hora que duró esta acción. Al equipo ganador se le entregó, como premio, una placa de cerámica alusiva a Barcarrota.

La actividad gustó tanto que los propios participantes mostraron interés por repetirla en un futuro. ■

Éxito del XIII Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico

Del 13 al 15 de abril Barcarrota albergaba la decimotercera edición del Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico, este año, además, como evento candidato a Fiesta de Interés Turístico Regional, que ha sido sometido a evaluación por el área de turismo de la Junta de Extremadura.

Durante tres días se ofertaron numerosas acciones con las que se ponía en valor el cerdo ibérico y los productos derivados del mismo.

De nuevo el punto neurálgico fue la Plaza Francisca Sosa, donde se instaló la carpa en la que iban a desarrollarse la mayoría de las acciones programadas para este certamen.

El tiempo también acompañó, cesando las lluvias el viernes y el sábado. Este último estuvo primaveral, pero el domingo fue lluvioso. A pesar de ello, la participación y asistencia de público fue extraordinaria.

Acto inaugural

El viernes, día 13, sobre las 10:30 horas se inauguraba este certamen a cargo del Alcalde-Presidente de Barcarrota, Alfonso C. Macías Gata, quien estuvo acompañado por la Delegada del Gobierno en Extremadura, Cristina Herrera Santa-Cecilia, y el Diputado de Economía, Hacienda, Compras y Patrimonio de la Diputación de Badajoz, Manuel Borrego Rodríguez.

En su turno de palabra, Macías Gata agradeció a las autoridades políticas, alcaldes, concejales, presidentes y gerentes de mancomunidades su presencia en el



Cristina Herrera, Delegada del Gobierno; Manuel Borrego, Diputado de Economía; y Alfonso Macías, Alcalde de Barcarrota, en el acto inaugural

certamen y apoyó al mismo en su candidatura a Fiesta de Interés Turístico Regional. Hizo referencia a la creación del mismo y destacó como propulsor al cocinero barcarroteño Javier García Guerra, exponiendo que propondrá en Pleno el nombramiento de este como Hijo Predilecto de Barcarrota.

Por su parte, Borrego Rodríguez, dijo que la Diputación apoya este evento así como su candidatura para que se conozca y ponga en valor la dehesa, por hacer que lo antiguo y tradicional sea necesario hoy día. Concluyó exponiendo que la Diputación está siempre al lado del municipio, apoyando el mundo rural.

Finalmente Herrera Santa-Cecilia destacó sobre este certamen que su especialización en productos naturales y de la tierra, como los ibéricos, le hacen característico, transmitiendo las felicitaciones del Gobierno de España por la organización y desarrollo de este evento.

Tras la inauguración, se pudieron degustar migas con café elaborados por el Centro de Mayores de Barcarrota.

Concurso de cocineros profesionales

Tras el desayuno, se inició el VII Concurso Gastronómico de Cocineros Profesionales avalado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura (ACOCYREX). Esta edición participaron Elvira Bonilla Rosado del Hotel Sostenible "La Laguna" de Brozas (Cáceres), quien elaboró "Milhojas de presa ibérica con aire japonés"; Pedro Galán Rebollo de AHC Hotel Palacio de Coria



Se desarrolló el VII Concurso Gastronómico de Cocineros Profesionales avalado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Extremadura

(Cáceres), que realizó "Osmosis de presa ibérica glaseada sobre tierra de AOVE de chocolate, salsa de cerveza negra y rejilla de arroz"; José Antonio Rey Fernández de Restaurante Eustaquio Blanco de Cáceres, que cocinó "Presa rellena de sus andares sobre socarrat de nuestra tierra" y Lorenzo Pino Hisado de Hostal Restaurante Hermanos Méndez de Puebla de Obando (Badajoz), que elaboró "Tarrina de patata y boletus con presa ibérica confitada a baja temperatura sobre jugo de almendras y turrón de presa ibérica".

Los premios quedaron de la siguiente manera: 1º Elvira Bonilla Rosado (300 €), 2º Juan Antonio Rey Fernández (200 €) y 3º Lorenzo Pino Hisado. Diploma: Pedro Galán Rebollo.

Paralelamente al desarrollo de este concurso se ofertó una visita guiada por la localidad, talleres infantiles y, como cada año, se realizó en directo el programa radiofónico "A cuerpo de rey" de Radio COPE Extremadura.

Finalizado el mismo, todos los asistentes pudieron degustar garbanzos y gazpacho elaborados por la Asociación de Mujeres "Altozano".

Gastronomía popular

En la sobremesa se celebró el Concurso de Gastronomía Popular del Cerdo Ibérico destinado a centros de mayores de la región, con la participación de la Asociación de Voluntarios del Centro de Mayores de Barcarrota, que presentó "Albóndigas ibéricas con piñones"; el Voluntariado del Centro de Mayores de San Vicente de Alcántara, que participó con "Costillas ibéricas a la soja y miel"; el Centro de Mayores de Barcarrota, que llevó "Dados de solomillo con arroz y crujiente de jamón"; el Centro de Mayores de San Vicente de Alcántara, que presentó "Lomo con salsa de champiñones"; el Hogar de Mayores de Los



La familia Marabé-Alzás desarrolló un taller de elaboración de dulces tradicionales para niños en las Jornadas Didácticas del Gusto



La cocinera profesional y talladora de jamón Fátima Otero realizó una exhibición de tallado de jamón en las Jornadas Técnicas del Cerdo Ibérico

Santos de Maimona, que participó con "Trenza de Lagarto con salsa "Telma""; y el Centro de Mayores de Almendralejo, que llevó "Volcán de patatas confitadas". Resultando premiados: 1º Centro de Mayores de Los Santos de Maimona (300 €), 2º Voluntariado de Mayores de San Vicente de Alcántara (200 €) y 3º Centro de Mayores de San Vicente de Alcántara (150 €).

La fiesta concluyó este día con la actuación de Dúo Góndola.

Jornadas Didácticas del Gusto

El sábado se abrían los actos programados con las XI Jornadas Didácticas del Gusto, consistentes un año más en un Taller de Dulces Tradicionales organizado por Pastelería Marabé y destinado a niños.

Paralelamente se desarrolló la segunda edición del Concurso de Tapa Ibérica dirigido a asociaciones locales. Participaron la Asociación de Mujeres "Altozano", que presentó "Solomillo al Oporto y manzana braseada"; la Asociación Juvenil Comparsa "Makumbas", que hizo lo propio con "Presa ibérica"; y la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa", que preparó "Lomo de cerdo mechado con ciruelas". Siendo los premios: 1º Asociación Juvenil Comparsa "Makumbas" (300 €), 2º Asociación de Mujeres "Altozano" (200 €) y 3º Asociación de Mujeres "Francisca Sosa" (150 €).

Jornadas técnicas

Tras el concurso, se iniciaron las X Jornadas Técnicas del Cerdo Ibérico, en la que paralelamente se disfrutó, dándose paso unos profesionales a otros, de una cata de vinos, de la elaboración de un plato en directo, y de una exhibición de tallado de jamón. De nuevo se contó con la participación de Jesús Sanguino, Sumiller de Vinoteca "Vino Arte", para la cata de

vino; en cuanto al taller de cocina, esta edición corrió a cargo de Alberto Cumplido, miembro directivo de ACOCYREX; y la exhibición de tallado de jamón fue realizada por Julia Otero, quien además de talladora es cocinera profesional.

Durante el desarrollo de estas jornadas, el público asistente pudo degustar ibéricos y probar vinos.

Al finalizar las mismas, se celebró el Concurso de Repostería Tradicional, destinado a asociaciones de mujeres de la región, y en el que participaron la Asociación de Mujeres de Salvaleón, que presentó "Tarta abizcochada"; la Asociación de Mujeres Progresistas de Hornachos, que preparó "Puchas"; la Asociación de Mujeres "Altozano", que hizo lo propio con "Isla flotante en natillas"; y la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa", que participó con "Bollo de chicharrones". Los premios fueron: 1º Asociación de Mujeres de Salvaleón (300 €), 2º Asociación de Mujeres "Altozano" (200 €) y 3º Asociación de Mujeres Progresistas de Hornachos (150 €).

El colofón a este día se puso con la actuación del grupo musical "Liverpool".

Concurso de cortadores de jamón

El domingo, las actividades se iniciaban con un partido amistoso femenino en el EMF "Antonio Cuerda".

Este día hubo un Taller de Cocina Infantil en el que los niños participantes aprendieron a elaborar migas extremeñas de la mano de los cocineros profesionales Tomás Carbonero, miembro de ACOCYREX; Fernando González de Restaurante "La Aldaba" de Barcarrota; y Pepe Valadés de Catering "Vía de la Plata" de Mérida; encargados, además, de la elaboración de platos en directo. Se desarrollaron paralelamente con esta acción, el IX Concurso de Cortadores de Jamón y el VI Concurso Mejor Jamón Ibérico.



Ocho cortadores profesionales, reconocidos a nivel nacional, participaron en el IX Concurso de Cortadores de Jamón



Momento de la entrega de la Encina de Plata a Juan Manuel Salgado Domínguez, Bicampeón del Certamen Nacional de Cocina Bocuse D'Or

Ocho cortadores reconocidos a nivel nacional participaron en el concurso barcarroteño, resultando ganadores: 1º Ramón Márquez León, 2º Cristo Muñoz Montes y 3º Juan Antonio Barbero Peral. El Premio Mejor Plato Creativo fue para José Delgado Ortiz. Y en cuanto al Mejor Jamón Ibérico fue para el presentado por Hermanos Chapines.

Este día los asistentes degustaron patatas con costillas y gazpacho elaborados por la Asociación de Mujeres "Francisca Sosa". También se pudo degustar el jamón recién cortado del concurso.

Al finalizar los concursos, y mientras se realizaba el recuento de puntuaciones de los mismos, Ramón Jaime, Deshuesador Profesional de Jamón y Paleta realizó una exhibición de deshuesado de jamón y paleta.

Encina de Plata

Momento importante de este día fue la entrega del Premio Encina de Plata, que este año se otorgó al extremeño Juan Manuel Salgado Domínguez, Bicampeón del Certamen Nacional de Cocina Bocuse D'Or.

Ya por la tarde, las comparsas locales "Los Makumbas" y "Anuva" ofrecieron un desfile y exhibición, y tras ellos hubo una actuación musical que concluyó con una fiesta DJ a cargo de DJ EMEA de Barcarrota.

Durante los tres días de certamen hubo ruta de la tapa por los bares de la localidad, atracciones gratuitas para los niños y un mercado artesanal.

Cerca de 10.000 personas pasaron por este certamen, al que asistieron llegadas de diferentes puntos de la región como San Vicente de Alcántara, Badajoz, Puebla de Obando, Fuente del Maestre, Los Santos de Maimona, Olivenza, Hornachos, Valle de Santa Ana y Guareña, por citar algunos. ■

Biblioteca

Se organizó la Quincena Cultural "Mil razones para leer" con motivo del Día del Libro

**JUANMA GONZÁLEZ.
BIBLIOTECARIO.**

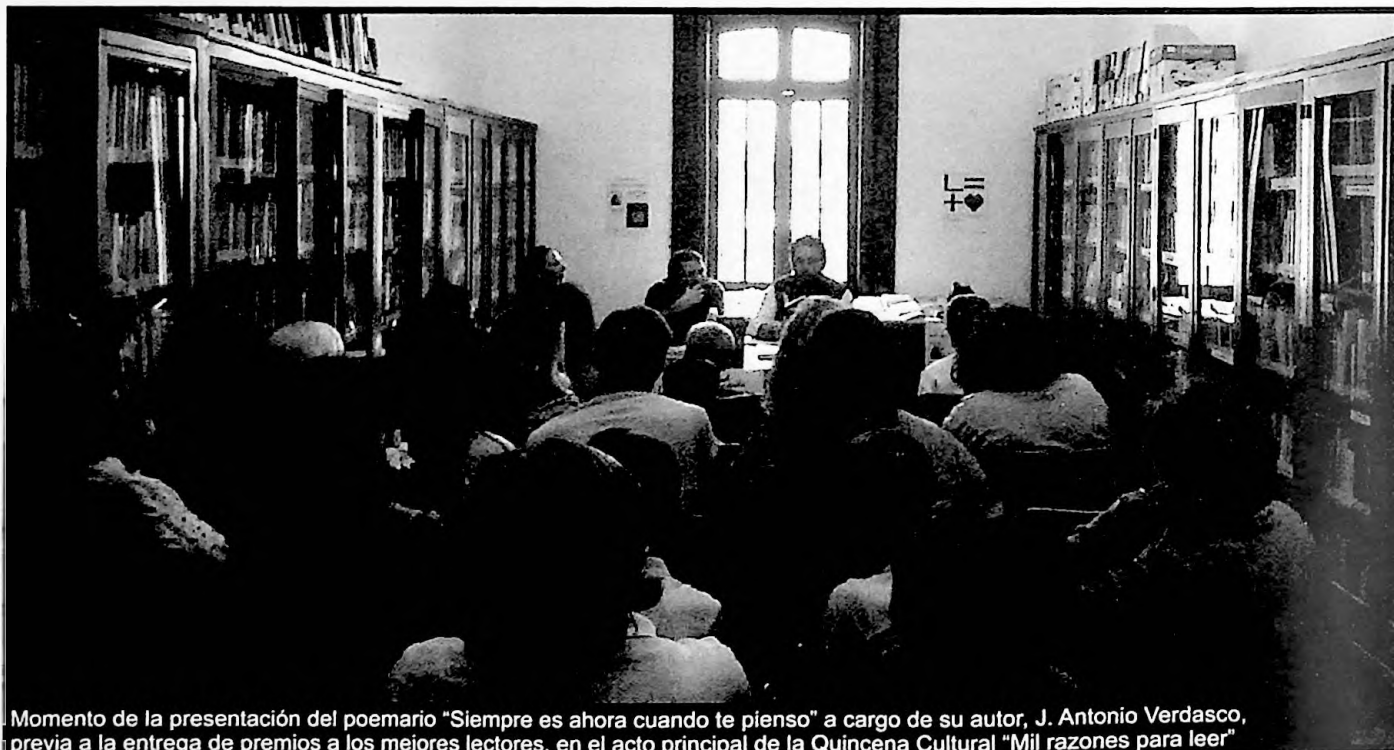
Como cada año, y este no podía ser menos, se han llevado a cabo actividades relativas al Día del Libro (23 de abril) y en este caso hemos celebrado toda una quincena cultural (y un poquito más), con el objetivo de ensalzar la lectura, el libro y las bibliotecas como alternativa de ocio saludable y, por qué no, para que a Barcarrota se le conozca en base a su relación con la literatura. Con todo, se llevó a cabo el proyecto "Mil razones para leer" durante la segunda quincena de abril. Así entre el 17 y el 30 de abril todo el que quiso pudo disfrutar en el recibidor de la Casa de la Cultura de la exposición "Bestiario de Iluminaciones", que era el conjunto de bestias y animales fantásticos que se dibujaban en los libros medievales y que nos recuerdan a algunos personajes de dibujos y series de animación de hoy en día.

Se llevaron a cabo tres visitas guiadas literarias por la localidad. Alumnos

del instituto de Llerena, del "Albarregas" de Mérida y de la Universidad de Mayores de Extremadura (de esta última institución participaron casi 100 personas), recorrieron los rincones más bonitos y llamativos de Barcarrota, así como los más significativos, incluidas localizaciones sobre la historia del ejemplar del Lazarillo de Tormes emparedado.

El 19 de abril se desarrolló una de las actividades más destacadas. En la residencia de mayores de la localidad, acompañados por niños voluntarios, se ofreció un teatro de sombras chinas, con cuentos clásicos, como "Los tres cerditos" o "Caperucita Roja". Emocionante fue ver cómo los niños entre 8 y 12 años manejaban las figuras ante los ancianos que estaban encantados sobre todo por compartir un par de horas con los más pequeños. En navidades se les prometió que volvería desde esta institución, y se volvió... y por supuesto, se volverá.

También durante esta quincena se organizó un mercadillo solidario de libros de



Momento de la presentación del poemario "Siempre es ahora cuando te pienso" a cargo de su autor, J. Antonio Verdasco, previa a la entrega de premios a los mejores lectores, en el acto principal de la Quincena Cultural "Mil razones para leer"



Visita guiada, dirigida a niños, por la exposición "Bestiario de iluminaciones" que se instaló durante la segunda quincena del mes de abril en el recibidor de la Casa de la Cultura

expurgo. Al final de abril se llevó la recaudación a las Hermanas de la Caridad en forma de hucha, añadiéndose, además, una donación realizada por la AMPA del colegio de la localidad Torre de Miguel Sesmero.

Día grande

El día grande fue el 23 de abril, ya que se celebraba el Día del Libro. Este día fue presentado en las instalaciones de la biblioteca municipal el poemario "Siempre es ahora cuando te pienso" del poeta José Antonio Verdasco, que destacó la notable presencia de público asistente. También, en ese mismo acto, se entregaron los premios de lectores más destacados en categoría familia, niño, joven y adulto.

Nunca se dejan en el olvido, cuando se planifican las actividades para esta fecha, a los centros educativos. Esta edición se visitó el local CEIP "Hernando de Soto" y el "Torres Naharro" de Torre de Miguel Sesmero. En el primero se realizó una acción de fomento de la lectura en edades tempranas, que llevó por título "La vuelta al mundo en 80 cuentos... o casi", en el que participaron los niños de 3, 4 y 5 años, y en la que se narraron cuentos de diferentes países, desde Dinamarca a Vietnam, pasando por Brasil o África, con moralejas y enseñanzas que se descubrieron de manera conjunta.

En el caso del centro de Torre de Miguel Sesmero, la actividad realizada fue

el taller "Cuento contigo, ¿cuentas conmigo?", dirigida a todo el alumnado, que se dividió en dos grupos.

Con la utilización de distintos formatos se fueron desgranando historias, cuentos e historietas que gustó no solo a niños, sino a profesores y padres que decidieron participar.

Lectura en el idioma inglés

A finales de abril se ofertó, en la biblioteca, la proyección de una de las últimas versiones de "El Principito". Tras esta, se desarrolló una actividad de iniciación al inglés a través de cuentos. Para ello utilizamos el fondo donado por "Hernando de Soto Historical Society" de Bradenton.

Más de quince días de intensas y constantes iniciativas culturales en torno al libro y la lectura que han disfrutado más de cuatrocientas personas entre estudiantes, voluntarios, usuarios y participantes en general. Los resultados no han podido ser mejores.

Para nosotros, cabe destacar, lo más importante es ver cómo trabajan, ríen y se divierten juntos, a la par que aprenden, los niños y mayores de nuestra localidad.

Y mayo... bueno, este mes también se presenta intenso. Permaneced atentos.

No se puede terminar este artículo sin agradecer a todos los voluntarios, el esfuerzo para que se llevasen a cabo las actividades. ¡Bravo!, sin vosotros hubiese sido imposible. ■

En la última

Se presentó la Marca de Garantía "Higo de Tiberia Barcarrota", primera en la región

La Consejera de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio de la Junta de Extremadura, Begoña García, acompañada por el Alcalde-Presidente de Barcarrota, Alfonso C. Macías Gata, presentó, el pasado 12 de abril, "Higo de Tiberia Barcarrota" como primera y única Marca de Garantía de Extremadura que permitirá promover la calidad y peculiaridades de los higos de Tiberia que se producen en Barcarrota, y que se cosechan y consumen en fresco durante su corta temporada de producción (junio-julio).

En la convocatoria de prensa, Begoña García resaltó la importancia que tienen este tipo de acciones de promoción y comercialización para el sector agroalimentario y, a su juicio, "es evidente que estas marcas obedecen a una demanda creciente de certificados de calidad por parte de los consumidores y de un deseo de diferenciación dentro del mercado por parte de las asociaciones de productores, fabricantes y comerciantes".

La consejera subrayó que en Extremadura se cuenta con unas producciones agroalimentarias "magníficas, saludables, de una calidad excelente, pero un mercado cada día más global y más heterogéneo y por ello es necesario que nuestros productos agroalimentarios tengan nuestro sello, nuestra firma, nuestra marca, porque eso es lo que les dará más valor añadido, un precio más justo y por tanto, la posibilidad de que nuestros pueblos, nuestra Extremadura rural tenga más empleo, más vida".

En este sentido, indicó que en el caso de los higos de Barcarrota los agricultores, industriales y ayuntamiento unen esfuerzos para proteger y relanzar una especie de higo que "se viene culti-



La Consejera Begoña García junto al Alcalde Alfonso Macías, en la presentación de la Marca de Garantía "Higo de Tiberia Barcarrota"

vando en este pueblo toda la vida y que quiere dar ese salto hacia mercados más amplios que le ayudará a ser marca de garantía dado que ofrece mayor confianza y seguridad a los consumidores".

La Marca de Garantía "Higo de Tiberia Barcarrota", ya aprobada por la Oficina Española de Patentes y Marcas (Boletín Oficial de la Propiedad Industrial N° Registro: M3667387), engloba a las variedades Tiberia (Lampaga) y San Antonio, las más presentes, productivas y significativas de la localidad.

Para poder optar al uso promocional de los productos bajo esta marca de garantía, a otorgar por el Ayuntamiento de Barcarrota, el fruto debe haber sido cultivado en Barcarrota y provenir exclusivamente de alguna de las dos variedades referidas, cuyas características se recogen en las fichas técnicas descriptivas expresadas en el Reglamento de Uso. ■

(Fuente: Diario HOY y 7 Días Extremadura)

EL Jacho

Revista de la Universidad Popular «Hilario Álvarez»

EDITA
Universidad Popular «Hilario Álvarez»
Casa de la Cultura
Plaza del Altozano, 5. 06160 Barcarrota (Badajoz)
Telf. 924 736 110
eljacho@barcarrota.net

DEPÓSITO LEGAL
Ba-443-97

DIRECCIÓN
M^a Concepción Gutiérrez Larios

MAQUETACIÓN
M.^a Gema Pinilla Sayago

REDACCIÓN
M.^a Gema Pinilla Sayago

COLABORADORES
IES "Virgen del Soterrano"
CEIP "Hernando de Soto"
El "El Castillo"
María del Carmen Macarro
Antonio Alonso Torres Martínez
Juan María González

IMPRESIÓN
Tecnigraf