

## EXPOSITORES

### PUNTO DE INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

EMBUTIDOS EL SERRANO  
EMBUTIDOS EMILIA "LA VILLA"  
EMBUTIDOS ENCARNA  
EMBUTIDOS EL PONTÓN  
CARNICERÍA MARILUZ

BODEGAS FUSO  
BODEGAS MURVIEDRO  
BODEGAS CARLOS CÁRCEL  
BODEGAS LATORRE  
BODEGAS COVIÑAS  
BODEGAS ERNESTO CÁRCEL  
COOPERATIVA VINÍCOLA REQUENENSE

QUESOS HOYA DE LA IGLESIA  
CAFÉS REKE  
RESTAURANTE MESÓN DEL CAVA  
CLÓCHINA DEL MEDITERRÁNEO  
AVESTRUCCES "EL RINCÓN"  
OLIOLI ALMAZARA ECOLÓGICA

ASOC. DE AMAS DE CASA TYRIUS DE REQUENA  
ASOC. DE PANADEROS ARTESANOS DEL BOLLO  
ASOC. DE COMERCIANTES DE REQUENA  
LXIX FIESTA DE LA VENDIMIA

ASOCIACIÓN DEL EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD  
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA  
DIPUTACIÓN DE VALENCIA  
OFICINA DE TURISMO M.I. AYUNTAMIENTO DE REQUENA

## HORARIO DE LA MUESTRA

**VIERNES:** de 11 a 21 horas  
**SÁBADO:** de 10 a 21 horas  
**DOMINGO:** de 10 a 19 horas

## PLANO DE SITUACIÓN DEL RECINTO FERIAL



## ORGANIZAN Y COLABORAN



\*València  
València  
Turisme

Amb la col·laboració de / Con la colaboración de



## INFORMACIÓN

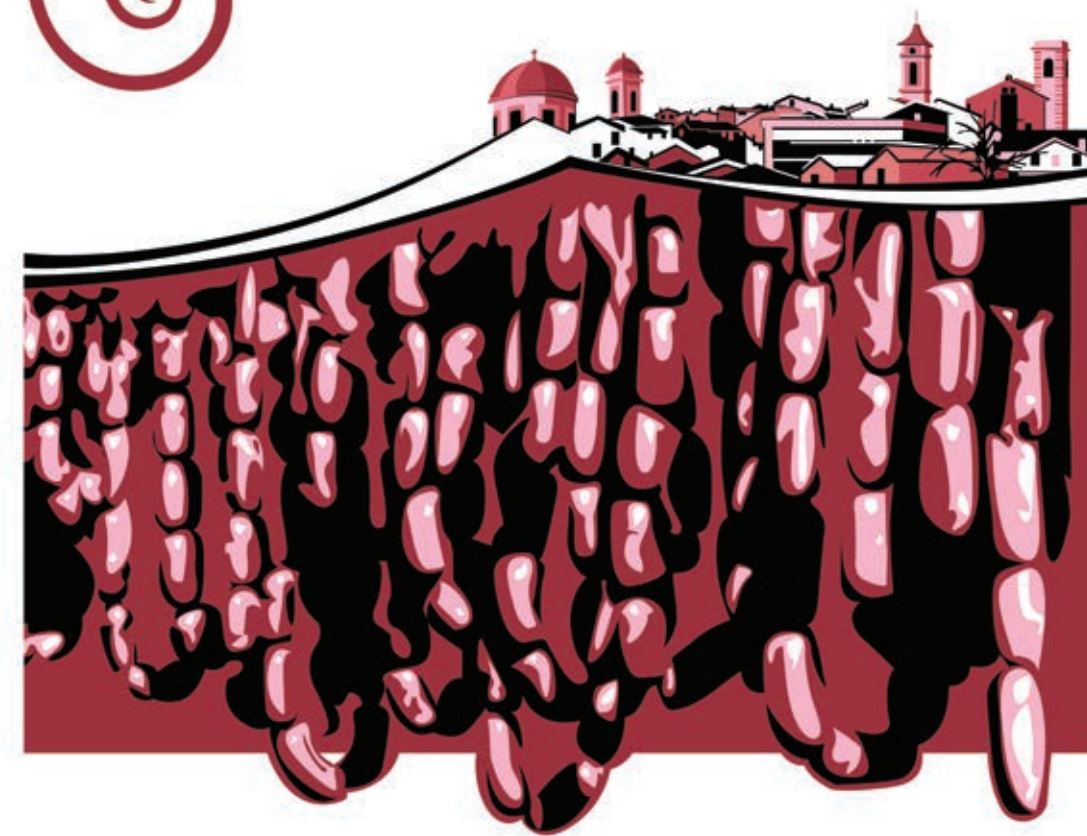


**TOURIST INFO REQUENA**  
Tel. y Fax 96 230 38 51  
requena@touristinfo.net  
www.requena.es



**ASOCIACIÓN DEL EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD DE REQUENA**  
Tel. 96 230 25 50 Fax 96 230 27 58  
embutido@embutidorequena.es  
www.embutidoderequena.es

# XXIII Muestra de Embutido Artesano y de Calidad de Requena



## Del 12 al 14 de febrero de 2016



\*València  
València  
Turisme



## EL CERDO QUE MONOPOLIZÓ LOS PLENOS DEL AYUNTAMIENTO DE REQUENA

No es normal que un cerdo acapare la atención de los ediles en varios plenos municipales, pero en Requena así sucedió debido a la tradición embutidera requenense y el celo del Concejo desde el siglo XVI por la seguridad alimentaria. Era comenzar 1934 y en el pleno del ayuntamiento del 4 de enero ya saltó la "liebre" (más bien el cerdo).

Un concejal preguntó qué es lo que había ocurrido con la muerte de un porcino en el matadero dos días antes. El conserje del matadero había comunicado que un cerdo de un forastero de Cofrentes murió repentinamente a la hora de pesarlo y el veterinario había mandado enterrarlo. Pero el concejal tenía la mosca detrás de la oreja (el cerdo sería mucho decir) y dudó de los hechos. Así pues, el Ayuntamiento acordó formar una comisión que realizara una inspección ocular. Algo pasó, pues en el pleno siguiente del 11 de enero al conserje del matadero ya se le había suspendido de empleo y sueldo (¿?).

Pleno del 15 de febrero y el asunto del "chino" (como se le denomina al cerdo en la comarca) ya estaba en el Juzgado con un detalle clave: cuando la comisión acudió al matadero, se desenterró al susodicho y ¡saltó la sorpresa!

El sagaz veterinario advirtió ya antes de proceder al desenterramiento que la tierra que cubría al cerdo parecía haber sido removida hacía poco tiempo y se diferenciaba del terreno contiguo, que estaba cubierto de la típica capa de hielo del enero requenense. Escarbaron bien poco y a menos de un palmo surgió el primer despojo del cerdo. Pero... ¡amigo!, las primeras piezas aparecen con su piel convenientemente socarrada y afeitada, lo que podría ser una atípica costumbre funeraria, aunque no parecía ser esa la finalidad de tamaño maquillaje. Desenterraron el cerdo, o lo que quedaba de él, y comprobaron que faltaba todo el aparato digestivo junto con los lomos, costillas, mantecas, cuarto trasero, patas, cuarto delantero, hígado "y como caso curioso" (así en el original) media careta. La carne aún estaba fresca. La sospecha ya era total.

Las declaraciones contradictorias de los intervinientes arrojan algo de luz sobre el drama porcino. El propietario del cerdo admitió que ordenó al carnicero que degollara, afeitara y troceara al porcino. Y así procedió el matarife que fue retribuido con unos ricos lomos del súbito difunto.

¿Quién se llevó la mitad del cerdo convenientemente apañado con sus lometes, costillas, jamones y careta? Y la madeja se enreda: un concejal presente en el desentierro dijo que la mujer del conserje dijo que cierta vecina dijo (tres "dijos" ya) que aquella noche o la anterior había oído gente cavando en el lugar. Mucho "dijo" parece, así que blanco y en botella...

Valga esta anécdota como ejemplo del celo que siempre ha tenido el Ayuntamiento requenense por una alimentación saludable para sus vecinos y visitantes. ¡Qué ustedes lo deglutan bien!

*Ignacio Latorre Zacarés, archivero-bibliotecario municipal*

## PROGRAMA DE LA MUESTRA

**12, 13 y 14 de febrero.** Exposición de láminas seleccionadas y premiadas del concurso creativo " EL EMBUTIDO EN MI LOCALIDAD". Vestíbulo del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

### VIERNES 12 DE FEBRERO

**11:00 h.** Apertura de puertas del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**13:00 h.** Inauguración oficial de la XXIII Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

**19:00 h.** Actuación de Mayores con Alegría. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**20:00 h.** Inauguración de la muestra "Vestirse como un cuadro. Exposición de mantones de seda". Templo de Santa María. Organiza Asociación Cantares Viejos y Museo Municipal de Requena. Visitas sábado y domingo de 10,30 a 14 h y de 16 a 19 horas.

### SÁBADO 13 DE FEBRERO

**11:30 h.** Cata de vino comentada de Bodega "El Rebollar" de Ernesto Cárcel. Sede Social de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).

**13:00 h.** Actuación de danza del alumnado de la academia "Pasoapaso" de Requena. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**13:00 h.** Cata de vino comentada de Pago de Tharsys. Sede de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de la Villa).

**13:30 h.** Show cooking, a cargo de las Amas de Casa Tyrius de Requena, con la elaboración en directo de la tradicional receta de ajoarriero. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**17:00 h.** Cata de vino comentada de Bodegas Coviñas. Sede de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de la Villa).

**19:30 h.** Show cooking, a cargo de las Amas de Casa Tyrius de Requena, con la elaboración en directo de la tradicional receta de morteruelo. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**22:30 h.** Actuación del humorista Carlos Latre "Requena". Teatro Principal. Organiza Free Lance Dometry.

### DOMINGO 14 DE FEBRERO

**11.30 h.** Cata de vino comentada de Hoya de Cadenas -Vicente Gandía. Sede Social de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).

**12:00 h.** Actuación de Cantares Viejos. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**12:30 h.** Festival Taurino a beneficio de Cruz Roja. Se lidiarán 6 novillos de Guadalés para Manuel Manzanares, Juan José Padilla, Paquirri, Julio Benítez El Cordobés, Jesús Duque y el novillero Ginés Marín. Plaza de Toros de Requena.

**12:30 h.** Concurso de elaboración de cachulí. Bases e inscripciones en el SAT del Ayuntamiento de Requena. Inscripción e ingredientes gratuitos. Patio interior del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**13:00 h.** Cata de vino comentada de Vinos y Sabores Ecológicos. Sede social de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de La Villa).

**14:00 h.** Show cooking a cargo de las Amas de Casa Tyrius de Requena, con la elaboración en directo de la tradicional receta de morteruelo. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**19:00 h.** Clausura XXII Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

## VISITAS

Durante los días de la Muestra se podrán visitar la Cuevas de La Villa, la Torre del Homenaje, el Templo de San Nicolás, la Iglesia de Santa María, el Museo Municipal, el Palacio del Cid, el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente, la Sala de Exposiciones del Antiguo Mercado, Museo de la Seda, Museo de la Fiesta de la Vendimia, así como distintas bodegas de la comarca.

Ruta de las Leyendas Vivas, visita guiada por el barrio medieval de Requena, teatralizada durante todo el recorrido. CAT, coordinación Eva Sánchez, colabora M.I. Ayuntamiento de Requena. Salida de la Plaza de El Portal. Sábado 13 de febrero a las 12,30 a y las 16,30 horas y el domingo, 14 de febrero a las 13 horas.

## NOTAS DE INTERÉS

Se habilitarán zonas de aparcamiento (Coop. Coviñas, Coop. Vinícola Requenense, Huerta Honrubia, Urb. San José y Polígono Industrial El Romeral), al objeto de que los visitantes puedan dejar su vehículo y acercarse a la zona de carpas. Acceso directo a la Muestra por A-3 entrada Oeste.

La degustación de productos se realizará mediante la adquisición de tiques y durante el horario que la organización del certamen establezca.

La organización no se hace responsable de los posibles cambios en la programación por causas ajenas a su voluntad.

El precio del tique degustación será de 8 euros viernes y 10 euros sábado y domingo. Haciendo la reserva anticipada del tique se podrá entrar de forma gratuita a 3 museos/monumentos. Esta promoción también será válida presentando el billete del tren a la hora de adquirir el tique y además tendrán un 10 % de descuento en la compra de productos en las carnicerías expositoras.

Renfe aumentará el número de plazas con descuentos promocionales los días de la celebración de la Muestra en los billetes de AVE desde Madrid, Cuenca y Valencia.

El Ayuntamiento de Requena ofrecerá un servicio gratuito de autobuses desde el Recinto Ferial al centro histórico y viceversa, así como desde la estación del AVE al Recinto Ferial, en los horarios de llegadas y salidas de trenes.