

# Rutas con sabor de jamones

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Girona.



Guijuelo.



León.

- Aromas jamoneros por la Ruta de la Plata
- Del grato peregrinar por la Andalucía serrana
- Por los altos jienenses, granadinos, almerienses y murcianos
- Camino entre capitales de las dos Castillas
- Ruta turolense, entre Cataluña y el Segorbe



Béjar.

Jerez de los Caballeros.



Valle de Matamoros.



Cumbres Mayores.



Aracena.



Trevélez.



## Aromas jamoneros por la Ruta de la Plata

La primera marcha de jamón henchida, en la línea de la Ruta de la Plata, empieza en **Guijuelo**, pueblo que evoca y da nombre a una afamada Denominación de Origen *Guijuelo* de paletas y jamones, que abarca nada menos que 77 municipios del sudeste de la provincia de Salamanca. Jamón ibérico procedente de la raza porcina ibérica y alguno de cruce con Duroc-Jersey, alimentados con bellotas de las dehesas salmantinas, andaluzas y extremeñas, de secado natural o en bodega durante un tiempo superior a los dos años; *Jamón Ibérico* o *Ibérico de Bellota*, que es pura esencia de textura, aroma y sabor. Todo ello dispuesto en el local que lleva por nombre **Barbacoa la Amistad**, donde oficia de gran maestre de la orden del amor porciño, el singular Jesús Merino.

Tras presentar los debidos respetos al jamón en la ubicación que le da nombre y seña de identidad, el viajero se llega hasta **Béjar**, arropada y dibujada en una muy peculiar arquitectura serrana, en la falda de la cadena montañosa que une y separa a Castilla de Extremadura. En ese idílico entorno hay que pasear y mirar con largueza la sobria y hermosa Plaza Mayor, el elegante Palacio Ducal y el curioso Museo Mateo Hernández (uno

de los escultores españoles más destacados de la primera mitad del siglo XX), para a continuación buscar lugar idóneo donde degustar el muy típico y muy rico caldillo bejarano. Puestos en esta tarea del yantar, merece la pena saborear a fondo una singular síntesis de las cocinas castellana y extremeña en el restaurante **La Bejarana**, que entre otras cosas pone sobre la mesa unas potentes carrilleras ibéricas estofadas en salsa de setas. Cumplidos los deberes en Béjar, el peregrinar de este camino se adentra en el territorio de la Denominación de Origen Protegida *Dehesa de Extremadura*, un espacio casi sobrenatural de dehesas arboladas de encinas y alcornoques, que se van deslizando por la producción jamonera de las comarcas de Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez, donde corretean los descendientes de aquellos cerdos que hicieron las delicias del emperador Carlos V en su retiro de Yuste, las sierras del suroeste de Badajoz, y la Sierra de San Pedro. Cerdos de pura raza ibérica o cruzados con Duroc-Jersey, con un mínimo de tres cuartos de sangre ibérica, que ceden sus cuartos traseros para que sean secados y madurados en periodos de entre 18 y 36 meses, y que, según su alimentación vital, se di-



Mercat Ronda Fleming. Lleida.



Alcañiz.



Teruel.



Capileira.



Guijuelo. Salamanca.



Embutidos Pepe. Badajoz.

viden en calificaciones de *Bellota*, *Recebo* y *Cebo de Campo*.

Por esos caminos y veredas el caminante llega a **Trujillo**, vivero de conquistadores ultramarinos como Pizarro, García de Paredes, Orellana o Nuño de Chaves. Estos y otros personajes empeñados en la aventura americana volvieron en muchos casos con el proyecto de que su patria chica creciera en riqueza y esplendor, y de ello son reflejo la imponente Plaza Mayor, la Casa de las Palomas, la Catedral, la impresionante Casa de las Cadenas y la Torre del Alfiler, murallas y puertas, las iglesias de San Martín, en la Plaza Mayor, de Santa María la Mayor, y la de la Sangre, un buen puñado de palacios y conventos, y un sinfín de casas solariegas embutidas en calles y plazuelas de raigambre y nobleza. El paseo, en consecuencia, ha de ser muy largo y atento, pero siempre con salida y meta en la Plaza Mayor, que es justamente donde está el restaurante *Pizarro*, de larga tradición y servicio de categoría suma a cargo de las hermanas Carrasco, tan diligentes ellas en la oferta de cosas tan ricas y extremeñas como el frite de cordero, la gallina trufada o las patatas a la extremeña. Así que comida reposada, larga sobremesa y decisión difícil final de abandonar la villa.

De Trujillo a **Badajoz** capital, donde, al decir de Marciano Zurita, el polvo de los siglos (acumulado por cierto desde los tiempos del Paleolítico Inferior) ha conservado su leyenda como un viejo vasallo guardaría la hacienda del más insigne y alto y loable señor.

Ciudad monumental que exige deambulación creativa por el barrio Histórico-Monumental, y visita, como poco, a la Catedral, a la Alcazaba, al Palacio de los Duques de Rocca, a algunas de las numerosas y hermosas iglesias y al Museo Iberoamericano de Arte Contemporáneo.



**SUGERENCIAS DEL AUTOR:** **Guijuelo** (Salamanca): *Restaurante Barbacoa la Amistad*; C/ Teso de la Feria, 8. ■ **Béjar** (Salamanca): *Restaurante La Bejarana*; C/ Zúñiga Rodríguez, 2. ■ **Trujillo** (Cáceres): *Restaurante Pizarro*; Plaza Mayor, 13. ■ **Badajoz**: *Restaurante Aldebarán*; Avda. Elvas, s/n. *Restaurante La Toja*; C/ Sánchez de la Rocha, 22. *Tienda Embutidos Pepe*; C/ Virgen de Guadalupe, 12. ■ **Jerez de los Caballeros** (Badajoz): *Tienda La Jamonería*; C/ Templarios, 8.



Fábrica de jamones Oro Graso. Higuera la Real. Badajoz.

Llegado el momento de saborear la culinaria pacense, se plantean dos opciones básicas de restauración: el elegante, emblemático y carito *Aldebarán*, o el muy tradicional *La Toja*, de más morigerada cuenta y oferta que, aunque con el cierto toque gallego que su nombre anuncia, aporta cosas tan de la tierra como huevos rotos con morcilla y cordero lechal asado al horno.

Antes de abandonar la ciudad no es mala idea llenar el zurrón peregrino con algo de la oferta jamonera que se exhibe en *Embutidos Pepe*, junto a un amplio surtido de otros productos extremeños.

La meta de este caminar extremeño-salmantino es **Jerez de los Caballeros**, pueblo que fue fenicio y luego romano y árabe y cristiano, patria de Vasco Núñez de Balboa, descubridor del océano Pacífico, y ahora bellissimo Conjunto Histórico-Artístico. Para cerrar periplo con subrayado grueso y grato, una visita a las iglesias de San Bartolomé y San Miguel, y provisión en la encantadora tienda *La Jamonería*. Y ponerse a pensar en volver. ■

## Del grato peregrinar por la Andalucía serrana

**E**l nuevo camino es casi continuación del anterior, que nos dejó en Jerez de los Caballeros, a un paso de **Jabugo**, que es nombrarlo y decir jamón de pompa y circunstancia y uno de los municipios de la Sierra de Huelva que, como Cortegana, Aracena o Cumbres Mayores, forma parte de la Denominación de Origen Protegida *Jamón de Huelva*. Dehesas pintadas de encinas, alcornoques y quejigos, por las que transitan y condumian cerdos de raza ibérica, cuyos jamones secan y sudan en secaderos naturales, para pasar otro año y medio madurando, y que según haya sido su alimentación ostentarán clasificación de *Ibérico de Bellota*, *Ibérico de Recebo* o *Ibérico de Pienso*.

Para entrar en las delicias de la cata, Jabugo cuenta con un establecimiento, **Carnicería Sánchez Romero-Carvajal**, que suena a muchas cosas, pero que aquí redobla en jamón de cerdo ibérico del bueno lo mejor y de lo mejor lo superior.

Dentro de Huelva también merece y exige cita el jamón que se produce en el Andévalo o Campo de Andévalo, comarca situada entre la Sierra de Aracena, la Tierra Llana de Huelva y la frontera con Portugal.

De un saltito, el rutero llega a **Aracena**, en un calizo promontorio coronado por una imponente iglesia fortaleza templaria, patria del jamón que tuvo preso de amor al gran poeta Baltasar de Alcázar, aunque, eso sí, compartido con la bella Inés y las berenjenas con queso, y que además es lugar donde se halla la Gruta de las Maravillas. En Aracena, allá por los siglos de Renacimiento, vivió el hebraísta, biólogo, escritor políglota, humanista y teólogo de Trento, Benito Arias Montano, quien, en sus soledades, llegó a la conclusión de que el jamón tiene alma, en tiempos en que el común dudaba de que la tuvieran las mujeres.

Así que, para empezar, visita a la Gruta (para entender por qué se llama de las Maravillas), al cercano Museo del Jamón, y a la Peña Arias Montano, presentar respetos y, a continuación, dirigirse al restaurante **José Vi-**

**cente**, para embaularse un revuelto de patatas y jamón ibérico, acompañado de lo que sea menester. El local cuenta con una bien surtida tienda en la que hacer religioso acopio del alma del *porcus*.



Jabugo. Huelva.



Setas a la plancha con jamón. Restaurante José Vicente. Aracena. Huelva.



**SUGERENCIAS DEL AUTOR:** **Jabugo** (Huelva): *Carnicería Sánchez Romero-Carvajal*. ■ **Aracena** (Huelva): *Museo del Jamón*; C/ Gran Vía, s/n. *Restaurante José Vicente*; Avda. de Andalucía, 53. ■ **Cazalla de la Sierra** (Sevilla): *Posada del Moro*; Paseo del Moro, 46. ■ **Pozoblanco** (Córdoba): *COVAP*; C/ Bargineros, 2. ■ **Fuenteovejuna** (Córdoba): *Embutidos Camilo Ríos*; C/ Garabitos, 4.

De Aracena a **Cazalla de la Sierra**, en la comarca de la Sierra Norte de Sevilla, y con sabor, además de a jamón del bueno, al aguardiente que lleva su nombre, cazalla, y a licores de bruños, ciruelas y guindas. Claro que antes de esta cata hay que hacer cama estomacal en la **Posada del Moro**, que regentan Julia y Lucía y que ofrece muchos ricos y variados condumios.

El siguiente paso en la ruta lleva al Valle de los Pedroches, donde se alza la Denominación de Origen Protegida *Los Pedroches*, que abarca las dehesas arboladas y rumorosas de 32 municipios de la comarca sita al norte de la provincia de Córdoba. Por allí pululan cerdos de raza ibérica pura o cruzados con Duroc, Duroc-Jersey y Large-Black, cuyos jamones, estilizados y perfilados mediante el corte en "V", si se han criado en montanera llevarán la etiqueta *Bellota de Los Pedroches*, y *Los Pedroches* si engordaron mediante recebo. Para gozar y adquirir estos inefables jamones lo mejor es acercarse a **Embutidos Camilo Ríos**, en **Fuenteovejuna**, o a la cooperativa COVAP, en el pueblo de **Pozoblanco**. ■

## Por los altos jienenses, granadinos, almerienses y murcianos

La siguiente aventura comienza en **Cazorla**, municipio situado en la comarca jienense del alto Guadalquivir, recostado en la serranía de Cazorla y vigilado por la Peña de los Halcones, y que es lugar idóneo para acercarse al jamón serrano local; un jamón de salazón con frío natural, artístico en su confección y resultón en boca. Además de la cata jamonera, en Cazorla hay que visitar el Museo Zabaleta y darse un homenaje gastronómico local y tradicional en **La Sarga**. Si es posible en las mesas junto a los ventanales con vistas.

Dejando atrás la provincia de Jaén, el camino lleva, de manera natural, aunque orográficamente accidentada, a la hermosa Alpujarra granadina, Parque Biológico UNESCO de la Biosfera, más que hermosa y partida en dos por un río modesto, el Gudalfeo, salpicada a cada paso por medio centenar de pueblos encalados que con frecuencia recuerdan, con nombres como Capileira o Pampaneira, las repoblaciones tras las duras guerras moriscas.

En la Alpujarra granadina todos los valles y barrancos de la zona suenan, huelen y saben a jamón, pero el nombre mítico es Trevélez, municipio y denominación específica de jamones procedentes de cerdos de razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey o de sus cruces, criados en prácticamente toda Andalucía, aunque su elaboración y maduración se circunscriben a nueve municipios de la Alpujarra Alta.

Para gozar en extenso del jamón alpujarreño, cuatro locales pueden ser en principio suficientes: **La Fragua** y el **Mesón Joaquín**, en Trevélez; **El Corral de Castaño**, en Capileira; **Alonso**, en Pampaneira.

La digestión del festín y el final de la ruta



Trevélez. Granada.

llevarán a **Lanjarón**, con balneario de aguas que casi todo lo curan, porque para los males del alma está el paisaje de terrazas inverosímiles y el vino de Costa, fino, turbio, cálido y duro, que de menos nos hizo Dios.

Y de la Alpujarra granadina a la almeriense, un tiempo llena del africano arrogante, que diría Lope, y donde el jamón serrano se seca de forma natural y se elabora según normas de tradición y cultura. Cultura que es notoriamente jamonera en **Serón**, tierra de gastronomía ancestral con platos como gurullos con liebre o conejo, andrajos, migas cortijeras, olla de trigo o de hinojos, cuajadera de quijada, tarvinas, tortagachas, pimentones con caracoles o papaviejos. Antes de abandonar la localidad para dirigirse al condumio hay que hacer provisión de jamón en **Jamones Checa**, que tiene oferta buena, y con ella en el macuto, el viajero llega a **Olula**, para darse un homenaje en el restaurante

museo **El Cortijillo**, gran muestrario de la cocina local de los Filabres.

Para empezar a darle fin a la ruta, el camino lleva a Murcia, provincia donde se produce un jamón que sale de las patas traseras de una raza de cerdo autóctona, el chato murciano, de piel negra y poderoso brío, aunque a punto estuvo de desaparecer y extinguirse hace unos años. Sus jamones se curan durante un tiempo no inferior al que se aplica al jamón ibérico y el resultado es un producto entre rosado y rojizo, rico en grasa y muy sabroso.

Para dar cuenta de tal prodigio y conocer algo de la gastronomía murciana, la meta se sitúa en **Lorca**, en la comarca del Alto Guadalentín y Conjunto Histórico-Artístico, con Castillo, Colegiata y Casa de los Guevara. Allí se enclava **La Cava**, que es dominio de un cocinero de mucho fuste, Eneko Fernández, que hace queso de cabra con mermelada de tomate, milhojas de solomillo de buey con verdura y biscuit de dátiles y almendras. Para recordar. ■



**SUGERENCIAS DEL AUTOR:** **Cazorla** (Jaén): *Restaurante La Sarga*; Plaza del Mercado, s/n. ■ **Trevélez** (Granada): *La Fragua*; C/ San Antonio, 4. *Mesón Joaquín*; C/ Puente, s/n. ■ **Capileira** (Granada): *Finca Los Llanos*; Carretera de la Sierra, s/n. ■ **Pampaneira** (Granada): *Alfonso*; Avda. Alpujarra. ■ **Serón** (Almería): *Jamones Checa*; Avda. de Lepanto, 2. ■ **Olula de Castro** (Almería): *Restaurante Museo El Cortijillo*. ■ **Lorca** (Murcia): *Restaurante La Cava*; Alameda Constitución. Residencial Europa, 3.

## Camino entre capitales de las dos Castillas

La cuarta ruta del largo paseo por el alma y los vericuetos jamoneros se adentra en Castilla-La Mancha, la comunidad autónoma que un poco a la chita callando es líder con largueza en producción de jamón serrano.

Para conocerlo y dar del mismo cuenta, la ruta recibe el banderazo de salida en **Toledo**, ciudad a la que debe entrarse, siguiendo los consejos de Gustavo Adolfo Bécquer, figurándose un bosque de gigantescas palmeras de granito que al entrelazar sus ramas forman una bóveda colosal y magnífica, bajo la que se guarece y vive, con la vida que le ha prestado el genio, toda una creación de seres imaginarios y reales. Toledo es sitio siempre por descubrir y plaza para revistar la Puerta de Bisagra, la Catedral, las sinagogas del Tránsito y de Santa María la Blanca, la Mezquita del Cristo de la Luz, el Museo del Lienzo del Entierro del Señor de Orgaz, los mil y una iglesias y conventos, los cigarrales que otean horizontes, los atajos y quebradas. Toda esa inmersión de arte, cultura y paisaje se puede y debe entrelazar con apetitivos de los muchos ricos platillos locales, tales que carcamusas, judías con perdiz o perdiz a la toledana, pisto manchego, cazuelitas de corzo o venado, migas pastoras o tajaditas de queso manchego. A la hora de comer formalmente hay que acudir al imprescindible **Adolfo**, donde Adolfo Muñoz y sus hijos ofician una cocina que, partiendo de la tradición, innova, pone color y se hace saludable; quizá demasiado saludable.

Desde Toledo, un salto hasta tierras segovianas, ya en la Castilla Vieja, de antigua tradición jamonera, especialmente en los municipios de Cantimpalos y de Carboneros Mayor, donde viejos proyectos se han unido a experiencias con nuevas razas, como la mangalica, importada desde Hungría, que está dando piezas con unos muy sugerentes y sabrosos infiltrados grasos. La capital, **Segovia**, la

antigua, la hidalga, la heroica, a los pies de la Sierra de Guadarrama y bordeada por el río Eresma y el arroyo Clamores, que es Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO. Aquí, como no podría ser de otra forma, paseo y visita al imponente Alcázar, otro más largo hasta la iglesia templaria de la Vera Cruz,



Segovia.

vuelta al casco y sus calles, arcadas y plazas, hasta llegar al pasmo del Acueducto, monumento al agua que eleva su cáliz hacia el cielo, en la voz de Ramón Gómez de la Serna. Llegado el tiempo y hora de pitanza, son muchos los mesones y asadores, pero sobre todos ellos **José María**, autor de un vino ya mítico, *Pago de Carraovejas*, y bordador de jarretes de cordero y tortas de queso castellanos.

De Segovia a **Ávila**. De los Caballeros, del Rey o de los Leales, patria de Santa Teresa y de Tomás Luis de Vitoria, con sus murallas, sus torres almenadas y su aspecto de castillo roquero, como aquellas ciudades que se nombraban sin ser descritas en los libros de caballerías; con su Catedral, su Basílica de San Vicente, su ermita de Nuestra Señora de

Sonsoles, sus Cuatro Postes, su Palacio de los Serrano.

Para acompañar el tapeo jamonero, si lo hubiere, merece dejarse caer por el restaurante **San Millán**, donde su rector, Máximo Jiménez, sabe mucho del buen trato y a precio razonable de la ternera y el chuletón de Ávila.

El camino sigue hasta **Zamora**, provincia de larga y ancha tradición y afición jamonera, y ciudad del Románico que dicen que tiene tres cosas que no tiene Madrid: Pedro Mato, La Gobierna y el Paseo de San Martín. Y eso siendo generosos y dejando a un lado el poderoso Duero, que en nada se compadece con el arroyo aprendiz de río que lame la Villa y Corte.

Paseo y visita a la sorprendente y ecléctica Catedral, y a una muestra de su infinitud de iglesias. Luego, el tapeo, y la comilona, prudente o imprudente, en **Serafín**, junto a la Plaza Mayor, que es un clásico y en consecuencia lugar señalado para probar el memorable arroz a la zamorana y la exquisita paletilla de lechazo.

El recorrido jamonero por las dos Castillas termina en la ciudad de **León**, vetusta y gloriosa, capital de reino viejo, y terreno propicio para otro muy largo paseo por la Catedral de San Isidoro, el Panteón de los Reyes, la Casa Botines, el Palacio de los Guzmanes y San Marcos. Pasando a otra cosa no menos notable, la caminata ha de reorientarse hacia el Barrio Húmedo, entre la Plaza Mayor y el casco antiguo, paraíso antiguo y vivo del tapeo y el chateo. Llegado el momento del yantar tranquilo, la decisión puede bascular entre dos opciones: el afamado y vanguardista **Vivaldi**, fundado por el chef no menos afamado Carlos Cidón que falleció en 2009 a la temprana edad de 49 años, o el clásico de cocina leonesa de siempre que se sirve en **Bodega Regia**, cuyo timón lleva Marquitos con pulso firme. ■



**SUGERENCIAS DEL AUTOR:** **Toledo:** *Restaurante Adolfo*; C/ Granada, 6 esquina a Hombre de Palo. ■ **Segovia:** *Mesón José María*; C/ Cronista Lecea, 11. ■ **Ávila:** *Restaurante San Millán*; C/ San Millán, 7. ■ **Zamora:** *Restaurante Serafín*; Plaza Maestro Haedo, 12. ■ **León:** *Restaurante Vivaldi*; C/ Platerías, 4. *Restaurante Bodega Regia*; C/ Regidores, 9.

## Ruta turolense, entre Cataluña y el Segorbe

**E**l último periplo comienza en **Olot**, capital de la Garrotxa, en la provincia de Girona, comarca que guarda todas las mejores esencias de la muy antigua tradición catalana de elaboración de embutidos y donde el jamón se sala de manera peculiar y por piezas casi individualizadas, en una forma y estilo que estarían a medio camino entre los salados a la española y a la italiana. Jamón que, loncheado, es ideal para depositar sobre una tostada de *pa amb tomàquet*, aunque, ya puesto en el lugar, el peregrino no debe desaprovechar la oportunidad de catar la cocina local, con especial atención a los platillos de la llamada "cocina volcánica", la *coca de llardons*, y el *tortell adobat de matalafuga*, y luego dar un salto cortito hasta **Sant Pau**, a escasos nueve kilómetros de Olot, y sentarse a la mesa de **Cal Sastre**, local sito bajo las arcadas de la plaza y que ni pintado para regalarse con las afamadas alubias de Sant Pau y el *peu de porc* con castañas. Desde las tierras gironinas, el camino avanza hacia el gran destino jamonero turolense de esta ruta, haciendo alto en **Lleida**, con fonda en el restaurante **Tapas Bus**, un establecimiento original, amplio, anchuroso e impecablemente atendido por la pareja Tessa Magaña y Xabi Noguer.

Tras Lleida, la ruta se adentra en la provincia de Teruel, donde todas las comarcas producen jamones con la Denominación de Origen *Jamón de Teruel*, elaborados a alturas superiores a los 800 metros y con maduración no inferior a los 14 meses. Marcados con la estrella mudéjar de ocho puntas, al pasarlos a cuchillo su carne aparece roja, brillante y ligeramente infiltrada de grasa melosa. En la tarea de prueba y cata el primer alto es **Alcañiz**, capital del Bajo Aragón, donde antes que el jamón hay que posicionar el aceite, y con un casco histórico extraordinario y jalonado por pasadizos subterráneos, bodegas y encuentro antiguo de culturas. A la mesa, el



Tienda de jamones. Teruel.

restaurante **Messeguer** ofrece un interesante encuentro y diálogo entre las culinarias catalana y aragonesa.

Siguiente parada en **Mora de Rubielos**, capital de la comarca de Gúdar-Javalambre y encerrada entre sus serranías, lugar de singular belleza, numerosos atractivos histórico-artísticos, como el castillo gótico, la colegiata, murallas y ermitas, y un entorno natural prodigioso. Tras el paseo, que debe ser largo y detenido, nada mejor que reposarse y dar alegría al estómago en **El Rinconcito**, restaurante que combina y mezcla en justas proporciones cocina tradicional y local con apuntes de modernidad sensata a base de manos de credo rellenas de paté y setas o chuletas de ternasco fritas con ajicos.

Y de Mora de Rubielos a **Rubielos de Mora**, en la cara meridional de la Sierra de Gúdar, otro emporio de belleza artística y reservorio de historia, al que añade la peculiaridad de

un buen número de primorosas labores de refería, especialmente notables en el barrio del Campanar, que hay que visitar sin prisa y con pausa, para recalar finalmente en **Casa Mata**, para hacer provisión de jamón de Teruel que curan en secadero propio.

El camino toca a su fin en **Segorbe**, en la provincia de Castellón, en la zona central del valle del río Palencia y de larga tradición productora de jamón. Enclave declarado Bien de Interés Cultural por su abundante y rico patrimonio histórico-artístico, al que hay que acercarse visitando al menos la catedral y la Fuente de los 50 caños o de las Provincias. Luego, provisión jamonera local en **La Jamonería**, y pitanza grata en el restaurante **María de Luna**, donde el joven cocinero Javier Simón prepara un cordero crujiente con crema de patata y salsa de romero para chuparse los codos e impregnar de ricas la memoria del paladar. ■



**SUGERENCIAS DEL AUTOR:** **Olot** (Girona): *Cal Sastre*; Plaza dels Balls, 6. ■ **Lleida**: *Tapas Bus*; C/ Enric Farreny, 36. ■ **Alcañiz** (Teruel): *Messeguer*; Avda. del Maestrazgo, 9. ■ **Mora de Rubielos** (Teruel): *Restaurante El Rinconcito*; C/ Santa Lucía, 4. ■ **Rubielos de Mora** (Teruel): *Tienda Casa Mata*; Avda. de Doña Manuela Polo, s/n. ■ **Segorbe** (Castellón): *Tienda La Jamonería*; C/ Sagunto, 22. *Restaurante María de Luna*; Avda. de la Comunidad Valenciana, 2.