

ondacerosures

# RUMBO A EXTREMADURA

GRUPO DE EMISORAS ONDA CERO SUR DE EXTREMADURA

PARADA & FONDA

FUENTE DE CANTOS

ÚLTIMO DOMINGO DE ABRIL  
28, 29 y 30 de abril de 2023

52  
edición

# FIESTA

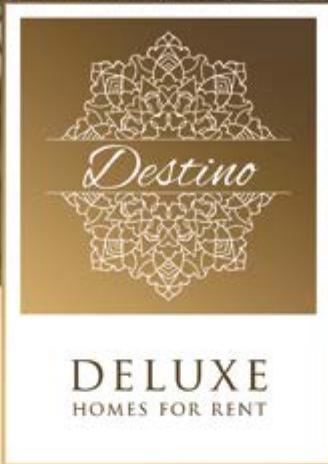
DE LA

# CHANFAINA



Excmo. Ayuntamiento de  
Fuente de Cantos





Valle del Este  
VERA (ALMERÍA)



- Madrid* - Paseo de la Castellana
- Cáceres* - Plaza de la Audiencia
- Cáceres* - Palacio Muñoz Chaves
- Cáceres* - Pizarro 14 Deluxe Suites
- Cáceres* - Plaza de Santiago
- Badajoz* - Dehesa Gran Cortijo El Valle
- Mariña Lucense* - Viveiro
- Caribe Colombiano* - Cartagena de Indias
- Caribe Colombiano* - Santa Marta - Samaria Club

- Costa del Sol* - Fuengirola
- Costa del Algarve* - Villablanca
- Costa de la Luz* - Conil de la Frontera
- Costa da Morte* - Malpica de Bergantiños
- Costa de Almeria* - Roquetas de Mar Golf & Spa
- Principo Aragonés* - Sabinánigo - Las Margas Golf
- Vera* - Mojácar - Valle del Este Resort
- Vera Playa* - Laguna Beach

**DestinoDeluxe.com**  
**+34 600 093 466**

# RUMBO A EXTREMADURA

PARADA & FONDA

EDITOR Y DIRECTOR  
**JUAN AGUILAR SÁNCHEZ**

COORDINADOR GENERAL  
**JOSÉ MIGUEL AMAYA MORILLO**

REDACCIÓN Y PUBLICIDAD

**JOSÉ MIGUEL AMAYA**  
**JUAN AGUILAR**  
**JUAN CARLOS ZAMBRANO**  
**ANGEL CABEZÓN**  
**PACO DÍAZ**  
**JOSÉ GARCIA MASERO**  
**LOURDES AGUILAR**

FOTOGRAFÍAS

**AYUNTAMIENTO DE**  
**FUENTE DE CANTOS**  
**I.G.P. CORDEREX**  
**QUESO DE LA SERENA**  
**CABRITO DE EXTREMADURA**  
**JUAN RAMÍREZ GARCÍA**  
**ARCHIVO CHANFAINA**  
**IMAGO ARTIS**

COLABORACIÓN

**JUAN CARLOS ZAMBRANO**  
**JUAN RAMÍREZ GARCÍA**  
**PACO DÍAZ**

DISEÑO E IMPRESIÓN  
**IMPRENTA RAYEGO**

## SUMARIO

EDITORIAL.....	2	EL HOGAR DE MAYORES “PARTICIPA EN LA FIESTA DE LA CHANFAINA”.....	26
LA CHANFAINA COMO EMBLEMA DE FUENTE DE CANTOS.....	6	IGP CORDEREX CORDERO DE EXTREMADURA.....	32
ENTREVISTA A JULIA MARÍN PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN EXTREMEÑA DE ENÓLOGOS.....	14	DOP QUESO DE LA SERENA.....	38
EL IX CONCURSO NACIONAL DE CORTE DE JAMÓN “FIESTA DE LA CHANFAINA”.....	20	IGP CABRITO DE EXTREMADURA.....	44
		PROGRAMACIÓN CHANFAINA 2025.....	51
		PEÑA FLAMENCA DE FUENTE DE CANTOS.....	54
		POR FÍN NOS DESCUBRIERON.....	60



EUROPA FM



El Digital - Grupo de Emisoras Onda Cero Sur de Extremadura C/ Aurora, 26 1°C 06900 (Llerena) Tlfno.: 659 441 192

# EDITO RIAL

**D**ecir Chanfaina para un fuentecanteño, es decir que empieza la primavera realmente. Desde pequeños, hemos asociado esta fiesta al principio de unas semanas de celebraciones, sin solución de continuidad, que empezaban cuando mirábamos con curiosidad y cierta prevención los preparativos la tarde antes: “esa carne de falda, más picaína; y el bofe, hace falta más bofe, dejad de hablar que nos dan las tantas...”

Como bien decía nuestro compañero de fatigas en estas lides Ángel Cabezón, en la revista que con motivo del 50 aniversario de esta fiesta pusimos en marcha, con esta celebración empezaba todo, primero la Chanfaina, luego el camino, luego la romería..., alguna camisa nueva (de cuadros, por supuesto), una gorra, y sobre todo, mucha

jarana, mucho aire libre, mucho campo y mucha alegría.

El día de la Chanfaina (cualquier niño, por pequeño que fuese sabía la fecha: el último domingo de abril) era de impaciencia. Nunca se acababa el acarreo de archiperres (y siempre se olvidaba algo), y de aceitunas, queso, chorizo, vino, cerveza, refrescos, “por si vienen convidaos”, que siempre vienen. Esta fiesta gastronómica ‘es el santo y seña’ de todo un pueblo que marca en rojo en el calendario.

Una vez más los fuentecanteños y visitantes han recuperado el espíritu festivo, y hemos vuelto si cabe con más fuerza que antes, por lo que la Chanfaina, una fiesta popular y participativa, se vivirá de nuevo con la ilusión que todo lo impregna en estos días.

Decir Chanfaina es decir Fuente de Cantos, es algo que va unido al ADN de todos los vecinos y vecinas, es algo que se respira en el ambiente, es ese olor a fiesta tradicional con marchamo cien por cien extremeños, y que gracias al impulso dado con motivo del reconocimiento como Fiesta de Interés Turístico Regional, es una Fiesta Viva y que mira al futuro sin perder la ‘esencia del pasado’.

Sí, porque en estos días también se mira ese pasado evocando recuerdos y nostalgias. Recuerdos de aquellos chavales (hoy abuelos) que en 1971 echan a rodar todo esto sin imaginar lo que estaban poniendo en marcha, y nostalgias de quienes nos dejaron, como aquel Antoñito Marina, entrañable personaje y primer Chanfainero Mayor en 1972.

Aunque el centro de la fiesta es el último domingo de abril, en días previos y sin perder esa esencia, poco a poco se han sumado otros elementos también están aportando más fuerza, como la cata de vinos, el concurso de cortadores, el esquileo tradicional, la feria de asociaciones... ¡Hey,

**DECIR CHANFAINA  
ES DECIR FUENTE DE  
CANTOS, ES ALGO QUE  
VA UNIDO AL ADN DE  
TODOS LOS VECINOS Y  
VECINAS, ES ALGO QUE SE  
RESPIRA EN EL AMBIENTE,  
ES ESE OLOR A FIESTA  
TRADICIONAL**

jóvenes, que echamos de menos el Chanfarock, a ver si puede ser para el próximo año!).

Es sobre todo una fiesta de hermandad, donde la Chanfaina es la excusa perfecta para reunirse amigos y familiares. Cada año son numerosas las peñas (110 y las que quedan fuera por no haber más espacio) que participan en el Concurso para optar a ese preciado premio, el “Machacá de Plata”, un galardón de goza de “gran predicamento”, y del que solo pueden presumir unos pocos elegidos.

También debemos citar actividades que se han ido consolidando y que ya “tiene ese poso” que da el paso del tiempo. Desde el Ayuntamiento en colaboración con las peñas y otras Instituciones miran hacia el futuro incluyendo otros contenidos relacionados con esta fiesta que es

de origen pastoril: la Cata Popular de Vinos que se celebra dos fines de semana antes del ‘Día Grande’, y que sin temor a equivocarnos es uno de las importantes de toda la región, o la Feria Multisectorial, un fantástico escaparate para dar a conocer el tejido empresarial y asociativo de la localidad. Porque Fuente de Cantos es una localidad emprendedora que mira al futuro y sus empresas también ven esta feria como un gran escaparate para dar a conocer sus empresas y negocios. Y porque también es una ciudad donde el asociacionismo y el voluntariado impregnan cualquier actividad, ese afán de colaborar y participar que lleva marcado a fuego el fuentecanteño.

Vamos a ir terminando, pero no podemos hacerlo, tratándose de una fiesta tan vinculada al campo, sin acordarnos de esos afanes de nuestros agricultores y ganaderos, de la maldita sequía que nos trae a todos a mal traer, sobre todo a quienes les va el pan en ello. Que este día se olviden de todo, y que el lunes

llueva lo que tenga que llover, ojalá.

Finalizamos este editorial con esas palabras de nuestro colega Ángel Cabezón:

*“¡Vamos que nos vamos! ¿A que tiran el coheite y no hemos llegado?. ¿A dónde vamos? Al solar donde hoy está la Plaza de la Estela, a la cerca de Rastrojo, a la era de Bienvenida, a San Isidro, al ferrial... , ¿qué más da el sitio? Vamos a la Chanfaina”*

Disfruten, saboreen, participen, así es “LA CHANFAINA”

**FUENTE DE CANTOS  
ES UNA LOCALIDAD  
EMPREDEDORA QUE  
MIRA AL FUTURO, Y SUS  
EMPRESAS TAMBIÉN VEN  
ESTA FERIA COMO UN  
GRAN ESCAPARATE PARA  
DAR A CONOCER SUS  
NEGOCIOS Y PRODUCTOS**

NUEVA  
PAGINA WEB

WWW.VITAMUEBLES.COM

tu hogar  
el que **tú** quieres

199€

1 Original MUEBLE TV  
de gran diseño.

Y AHORA  
FINANCIACIÓN  
SIN INTERESES

TRANSPORTE Y MONTAJE  
**GRATUITO** 

\*Ver condiciones en contraportada.

MONTAJE DE  
VENTILADORES

86€

3. VENTILADOR memoria color,  
color luz regulable 3 posiciones,  
mando a distancia.

GRAN VARIEDAD DE  
VENTILADORES SILENCIOSOS

595€

2. Sensacional CHAISLONGUE con asientos  
extraíbles y respaldos reclinables, pata alta de diseño  
compatible con robot aspirador.

Nuestras tiendas:

**VITAVOS**  
muebles

**MUEBLES**  
**V. IGLESIAS**

**VITASOFÁS**  
sofás y cojines



# OCIPSA SIGLO XXI S.L.

Ctra. Bienvenida s/n 06240-Fuente de Cantos  
BADAJOZ - ESPAÑA

Tlf.: 924 580 369

[www.ocipsa.es](http://www.ocipsa.es) - [info@ocipsa.es](mailto:info@ocipsa.es)



STAC ART DISEÑO

Especialistas en Alimentación Animal



# LA CHANFAINA

## COMO EMBLEMA DE FUENTE DE CANTOS

TEXTO JUAN RAMÍREZ GARCÍA



“¡HOMBRE!,  
¡EL PUEBLO DE  
LA CHANFAINA!”.

Esta expresión se ha hecho habitual, cuando en algún viaje te das a conocer a alguien y te contesta de esa manera al decirle que eres de Fuente de Cantos.

Nos tenemos que sentir todos los fuentecanteños orgullosos de tener esta fiesta de Interés Turístico Regional junto con la Romería de San Isidro.

Sin duda alguna aquella fiesta que ideó y creó la Peña Flamenca de Fuente de Cantos, se ha convertido en un emblema para nuestro pueblo. Los fuentecanteños y toda Extremadura, esperan la llegada del último domingo de Abril para vivir con intensidad esta entrañable fiesta con íntegro sabor a Extremadura.

Es una fiesta típicamente extremeña, de la que podemos gozar con todos los sentidos:

El olfato, aspirando el aroma dulzón de las candelas de leña y el olor que sale de los calderos, y que hace la boca agua.



La vista, apreciando la belleza plástica de la ambientación de las peñas chanfaineras, con su exquisita ornamentación de ancestrales utensilios de uso cotidiano de otra época, y que se almacenan en los “doblaos” de las casa para sacarlos en exposición el día de la fiesta.

El tacto: sí, aunque parezca curioso ¿quién no ha sentido la tentación de tocar la lana de los corderos que esperan pacientes para ser esquilados?, o también hacer que los hijos pequeños acaricien al borreguito que sirve como ofrenda en el ritual de la ofrenda del cordero.

Por supuesto el gusto, principal protagonista de los sentidos en la fiesta, al salir mejor parado con la degustación de la chanfaina que te dan a prueba las peñas participantes en el concurso, para que des tu opinión sobre las probabilidades de éxito. Además de la prueba de la “trincalla” otro plato de origen pastoril, que muchas peñas preparan como complemento de la chanfaina y también, ¡cómo no!, el vino, fiel compañero también de la fiesta de la chanfaina, y cuyo concurso de vino común, paralelo a la misma, cumple este año la edición cuarenta y dos. Sin olvidar naturalmente el buen jamón ibérico de bellota, cortado por

los esforzados y diestros cortadores que participan en el concurso nacional.

Y finalmente, y no porque sea el menos importante, el oído, que es el primer sentido que utilizamos, al escuchar por la megafonía, desde lejos del recinto las Jotas Extremeñas y cómo no, las Coplas de la Chanfaina, con las voces de los alumnos del Colegio Público Francisco de Zurbarán, que la estrenaron en la Plaza Mayor de Cáceres el día 27 de Mayo de 1979, con motivo de la festividad de la Semana de Extremadura en la Escuela, y también con la interpretación magistral que hace todos los años el grupo La Encina de Olivenza.

Desde hace tantos años, la vida ha evolucionado, y con ella también la letra de las “Coplas”, que el pueblo, no solo la canta en la fiesta de la Chanfaina, sino en cualquier fiesta familiar que celebran durante el año. Como soy el autor de la música y letra, me he permitido rectificar algunas estrofas, más acordes con la actualidad, respetando la primera, que normalmente es la que canta el pueblo junto con el estribillo, y la “despedía”, tan habitual en las jotas extremeñas.

## QUE DISFRUTÉIS DE ESTA “FIESTA DE LOS SENTIDOS”.



*El Grupo “Tierrablanca” de La Zarza, bailando las “Coplas de la Chanfaina”. Foto archivo particular*

# JOSÉ TIJERA E HIJOS S.L

EXCAVACIONES · ÁRIDOS  
TRANSPORTES · GESTOR RCD  
HORMIGONES



CAMINO DE LOS HORNILLOS S/N  
TLF: 679 475 036/35/30

C/ Valencia, 55  
FUENTE DE CANTOS (BADAJOZ)  
TLF: 924 580 084

## COPLAS DE LA CHANFAINA

Popular de Fuente de Cantos, Letra y Música: Juan Ramírez García

♩ = 114

CARAM- BA CARAM- BA CARAM- BAI NA \_ \_ AY QUE

BUE- NA QUES- TÁ LA CHAN- FAI- NA \_ CA- RAM-

BA CA- RAM- BA CA- RAM- BE- RO \_ \_ AY QUE BUE- NOS SON

Última vez fin

LOS CO- CI NE- RO \_ OS U- NA MA ÑA- NA DEA-

BRI \_ \_ IL U- NA MA- ÑA- NA DEA- BRI \_ \_ IL

FUEN- TE CAN- TOS SE DES- PIER- TA \_ \_ CON EL CAL-

DE- ROEN LA MA- NO \_ \_

PA- RA- CU- DIR A LA FIES- TA \_ \_ CA- RAM

# COPLAS DE LA CHANFAINA

*Letra y Música Juan Ramírez García*

## *ESTRIBILLO*

CARAMBA, CARAMBA, CARAMBAINA  
AY QUE BUENA QUE ESTÁ LA CHANFAINA  
CARAMBA, CARAMBA CARAMBERO  
AY QUE BUENOS SON LOS COCINEROS

UNA MAÑANA DE ABRIL (BIS)  
FUENTE CANTO SE DESPIERTA  
CON EL CALDERO EN LA MANO  
PARA ACUDIR A LA FIESTA

## *ESTRIBILLO*

ECHALE ACEITE AL CALDERO (BIS)  
Y LA CARNE BIEN PICADA  
Y REVUELVE CON SALERO  
NOVAYA A SALIR PEGADA

## *ESTRIBILLO*

PARA HACER UNA CHANFAINA (BIS)  
NO HACE FALTA TENER TANTO  
AJO LAURELY CEBOLLA  
Y SER DE FUENTE DE CANTOS

## *ESTRIBILLO*

NO TE SIENTAS FORASTERO (BIS)  
VENTE A LA PEÑA CONMIGO  
PA QUE PRUEBES LA CHANFAINA  
Y BEBAS CON LOS AMIGOS

## *ESTRIBILLO*

TE DARÉ LA DESPEDÍA (BIS)  
PORQUE YA ESTAMOS CANSAOS  
Y ARRECOGEMOS LOS TRASTOS  
QUE LA FIESTA HA TERMINAO

## *ESTRIBILLO*

DOS VECES, LA ÚLTIMA A RITMO MÁS RÁPIDO Y TERMINA CON UN OLÉ



# Construcciones Diosdado

- Obra nueva
- Reformas y rehabilitaciones
- Naves industriales y agrícolas
- Obras y contratatas en general



[www.construccionesdiosdado.com](http://www.construccionesdiosdado.com)



615 629 626  
615 629 625



[construccionesdiosdado@gmail.com](mailto:construccionesdiosdado@gmail.com)



# MUEBLES POLI

Calle Real, 102  
06240 Fuente de Cantos Badajoz  
[mueblespoli@mueblespoli.es](mailto:mueblespoli@mueblespoli.es)

**924501165**  





## ENTREVISTA A JULIA MARÍN

**L**a Fiesta de la Chanfaina ya no se entiende sin la celebración del Concurso Regional de Vinos al que se presentan productores de distintas comarcas que concursan por hacerse con este prestigioso premio. Julia Marín es presidenta de la Asociación Extremeña de Enólogos, profesora de la Universidad de Extremadura y directora del concurso.

**¿Es el concurso más antiguo de Extremadura?**

Pues sí, yo creo que, si hacemos un poco de memoria, es probablemente el concurso que a nivel regional se celebra más antiguo, que además este año cumple la 42.<sup>a</sup> edición.

**¿Quiénes pueden participar en este concurso?**

Pueden participar todos los vinos que estén producidos y elaborados en bodegas extremeñas. En distintas categorías que son: vino blanco, rosado, tinto joven y tinto envejecido. Además, este concurso tiene una característica especial donde también se premia a la presentación de las botellas.

**Un concurso de vinos que ha tenido durante este tiempo participaciones que se han ido superando año tras año.**

Pues sí, yo que tengo la fortuna de haber sido la directora del concurso. La verdad es que la evolución ha sido exponencial. Hace 12 o 15 años, arrancábamos con solo 20 muestras, porque en aquella época no estaba incluida la categoría de vino rosado. Justo antes de la pandemia en el año 2019, nos colocamos con 103 muestras que nos obligó a realizar una pre-cata, porque era imposible realizar toda la valoración de los vinos en el día del concurso. Esta pre-cata se realiza ahora dos días antes de la celebración del concurso.

**El jurado calificador estará compuesto por catadores profesionales.**

La pre-cata se realiza este año por miembros de la Asociación Extremeña de Enólogos y en el concurso van a participar tanto miembros de la asociación como otros catadores profesionales, que además ya tenemos configurado.

El mismo jurado y año tras año son los que valoran los vinos en el concurso de la Chanfaina.

**¿Qué cualidades y conocimientos ahí que tener para pertenecer a este jurado y ser catador?**

El catador siempre se hace una alusión a sí, nace o se hace. Evidentemente, hay que tener unos conocimientos teóricos previos, pero sobre todo hay que tener mucha práctica en el concurso de vino y hay distintas formas de poder llegar a conformarse como un buen catador profesional.

**¿Cuántas muestras pasan a la final después de esa pre cata?**

Pasarán ocho muestras de cada una de las categorías, salvo que haya una homogeneidad en la puntuación, homogeneidad hasta la décima y la centésima, que a veces nos ocurre. A veces tenemos que irnos a nueve porque, entre el octavo y el noveno, hay plena coincidencia de puntuación.

**Además, tras el éxito y repercusión de este concurso, se realiza también desde hace algunos años, de forma paralela, una cata popular dirigida a todos aquellos que están interesados en conocer las características de los vinos y también cómo han de valorarse.**

Siempre hay una cata popular que este año, salvo que haya alguna modificación, no

se va a realizar el mismo día del concurso, como ha pasado en las últimas ediciones, sino que se va a celebrar un día dentro de la fiesta de la Chanfaina.

### **¿Por qué habéis decidido hacer esa modificación y ese cambio?**

Porque como hay tanta aceptación de esta cata popular y creemos que eso es bueno, porque todo el mundo está interesado en saber de vino y se celebraba además en el mismo lugar físico que el concurso. A veces tenemos interferencias de mucho ruido, de mucho movimiento de personas, y hemos entendido desde el ayuntamiento y desde la propia organización del concurso, que era mejor sacarlo fuera para que no hubiese ese ruido de fondo.

### **¿Cómo ha ido evolucionando este concurso?**

Bueno, pues yo creo que ha ido cogiendo una repercusión importante. En las primeras ediciones el concurso se hacía dentro de la feria de la Chanfaina, en una nave.

Las primeras muestras iban en garrafa que llevaban los propios elaboradores y la cata de los vinos se hacía, como digo, la misma pradera, en unos chatos de los que habitualmente tenemos en los bares.

Ahora tenemos un concurso con toda la normativa de los concursos que está organizado y autorizado por la Oficina Internacional de la Viña y el Vino. Utilizamos la misma ficha de cata que se utiliza en cualquier concurso profesional. Se cata con cava-tavino. El concurso se ha profesionalizado mucho, es por lo que queremos huir de ese ruido de fondo que formaba la cata popular, como no podía ser de otra forma.

### **¿Y, que significa para las bodegas ganar este concurso?**

Yo creo que mucho, porque primero se saben que es un concurso que está valorado por personal muy cualificado. Se presentan bodegas que vienen desde el norte de Cáceres hasta el sur de Badajoz. Al principio era un concurso muy local con bodegas muy cercanas.

Porque teníamos ahí mata negra, estamos ahí en una zona también vinícola, tierra de Barros, puntos cercanos. Pero eso ahora se ha expandido por toda la región.

### **¿Qué le ha sorprendido en estos años a la directora del jurado si le ha sorprendido en estos años a la directora del concurso?**

Las muestras que llegan cada vez en mayor número y esto va mucho en consonancia con la calidad. Y luego hay una evolución alucinante en la presentación de las muestras. Me refiero a todo el vestido de la botella, las etiquetas son maravillosas, y la cápsula. Es una delicia, para el sentido de la vista, ver la muestra de estas presentaciones que llegan al concurso de vinos de la Chanfaina.

**AHORA TENEMOS UN CONCURSO CON TODA LA NORMATIVA DE LOS CONCURSOS QUE ESTÁ ORGANIZADO Y AUTORIZADO POR LA OFICINA INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO. UTILIZAMOS LA MISMA FICHA DE CATA QUE SE UTILIZA EN CUALQUIER CONCURSO PROFESIONAL.**

Cuando está el jurado realizando la cata, las botellas van tapadas, pero luego en una habitación anexa se presentan todas y se hace una valoración de la presentación también para cada una de las categorías del concurso.

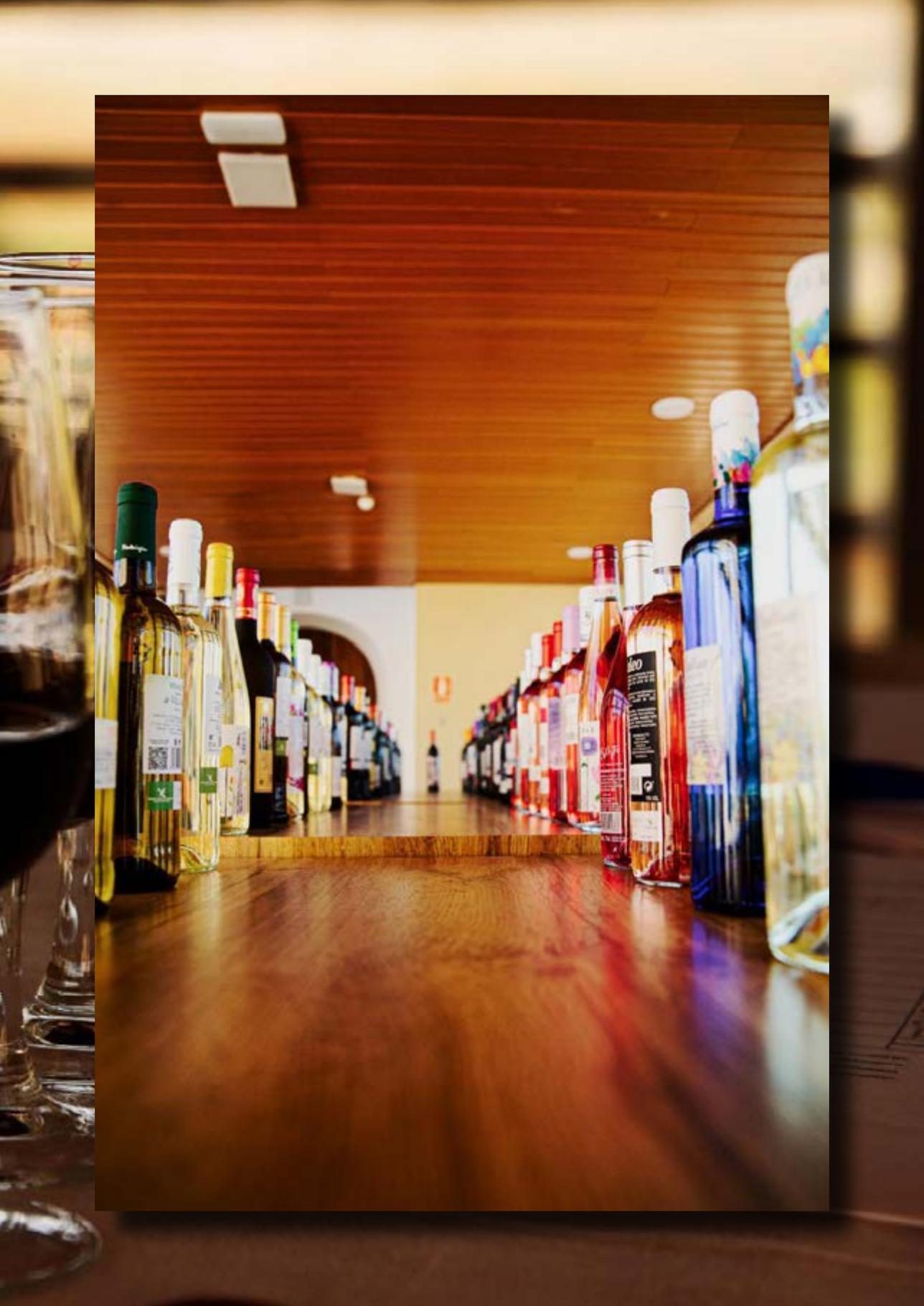
Este año van a dar dos premios para cada una de las categorías a las presentaciones, ya que hasta ahora solo había habido una.

Cada vez hay mayor número de muestras y

hemos decidido aumentar a dos los premios por cada categoría.







# Productos Máximo

ESPAÑA  
10.14468/BA  
C.E.

## CÁRNICAS Y EMBUTIDOS EXTREMEÑOS, S.L.

Fábrica

C/. Méndez Núñez, 10 - Telf.: 924 500 276 - Móvil: 617 945 476

Plaza de abastos, puestos 7-8 - Telf.: 677 835 493

06240 FUENTE DE CANTOS. Badajoz [www.productosmaximo.es](http://www.productosmaximo.es)

### CERDO - CORDERO POLLO - TERNERA - GUARRITO

Disponemos de embutidos:

### JAMONES - PALETAS - LOMOS y LOMITOS de CERDO IBÉRICO de BELLOTA

ENVÍOS NACIONALES E INTERNACIONALES

## FUENTE DE CANTOS

tallerjmarquez@hotmail.com

**TALLER JULIÁN MÁRQUEZ S.L.**

**EURO REPAR**  
SERVICIO 24 HORAS

REPARACIONES, ENLACE  
Y PINTURAS

TALLER  
JULIÁN MÁRQUEZ

**MULTIMARCA PSA  
GRÚAS MARPAG, S.L.  
(SERVICIO 24 HORAS)**

- \* Venta de Vehículos Nuevos y de Ocasión
- \* Reparaciones en General
- \* Chapay Pintura con Cabina Horno

**TALLER JULIÁN MÁRQUEZ, S.L.**

**Ctra. Nacional, 630 km. 702 - FUENTE DE CANTOS (Badajoz)**

**Telf./Fax: 924 500 130 • Móviles 661 734 736 / 37 / 38**



# EL IX CONCURSO NACIONAL DE CORTE DE JAMÓN FIESTA DE LA CHANFAINA



El IX Concurso Nacional de Corte de Jamón “Fiesta de la Chanfaina” de Fuente de Cantos, se celebrará el sábado día 29 de abril, el mismo fin de Semana de la Fiesta de Interés Turístico Regional “Fiesta de la Chanfaina”. El objetivo de este concurso es reconocer y premiar al cortador profesional que demuestre mayor destreza, a la hora de cortar presentar y aprovechar un jamón. El vicepresidente de Acordex, el fuentecanteño, José Luis Hernández ha manifestado en este sentido *“queremos sacar el rendimiento del cortador de jamón y la rapidez, porque en casi todos los concursos están dando un mínimo dos horas de tiempo o algo más de dos horas para cortar, y nosotros queremos hacerlo en hora y media. Nosotros somos más exigentes en este tema y queremos que el cortador tenga su destreza y su rapidez, aparte de su rendimiento, por eso este concurso no puntúa para la liga nacional, ni de asociaciones”*. Además José Luis añade que este concurso *“es prestigioso porque exigen que el cortador se sepa defender con un jamón en una hora y media que es tener tiempo de sobra”*.

El concurso está abierto a todos los cortadores profesionales del sector, serán un total de seis participantes. La selección de los participantes se realizó a mediados del mes de abril. José Luis Hernández dice que los platos se venden a un precio de 5 euros y que se utilizan más jamones para que el público asistente los deguste por ese precio.

La responsabilidad de la selección definitiva será de la Asociación de Cortadores de



Jamón de Extremadura ACORDEX, quién determinará los concursantes, basándose en su curriculum y en su trayectoria profesional.

El concurso se celebrará en la Carpa Municipal, del Ferial. El Comienzo del concurso será a la 13:00 horas del sábado, debiendo de estar uniformados y presentes al menos 45 Minutos antes para poder escuchar las normas y reunirse con el jurado. Cada uno de los participantes dispondrá de un Jamón de Extremadura de los productores de la localidad, que se sortearán «in situ» adjudicando cada pieza a su cortador. Todas las piezas tendrán pesos aproximadamente iguales. · Antes del Comienzo del concurso en sí se procederá al reparto de Ja mones, que será sorteado en el momento del comienzo. Todos tendrán un número asignado que se escogerá al azar y correspondiente a cada pieza.

El jurado está compuesto por 4 miembros: Antonio de la Rosa, veterinario; el propio José Luis, vicepresidente de la asociación; Modes-

to Manzano y también Hilario Robles de Llerena. El control lo lleva Ángel Cabezón, el presidente de la asociación. Son representantes relacionados con el sector del jamón y un representante de la Asociación Cortadores de Jamón de Extremadura, el cual no puntúa, sólo actúa como fedatario del concurso. El jurado puntúa sobre 10 cada uno de los 10 aspectos siguientes: Limpieza de la pieza y del puesto de corte durante todo el proceso. Estilo y presentación del cortador. Rectitud en el corte. Grosor de las lonchas. Corte de tres raciones de presentación del jamón de cada una de sus partes: maza, babilla y punta. Creatividad en la presentación del jamón. Rapidez del trabajo. Cantidad de platos obtenidos. Rendimiento de la pieza Ración de 100 gramos. (3 platos).

La limpieza e higiene que presente el cortador deben ser fundamentales, tanto la limpieza en general como la limpieza de la corteza, moho y grasas rancias que presenta el jamón. El estilo del cortador valorará el jurado según

las sensaciones que transmita el cortador (colocación, posicionamiento, manejo de útiles, manipulación del jamón...) El grosor y tamaño de las lonchas será una de las cosas más prioritarias, pues determina la presentación de todo el jamón, donde la utilización de pinzas o no, se puntuará por igual. El jamón será emplataado en su totalidad en los platos proporcionados por la organización, las tres presentaciones (maza, babilla y punta) pueden traerse platos propios o coger los que se faciliten, donde solo puede tener jamón. El jurado valora la rectitud en el corte del jamón en sus diferentes etapas, ya que esta organización cree que la imagen del jamón debe ser la más perfecta posible. Se elabora 4 platos de presentación. punta, maza, babilla y artístico. Se puntuará de 1 a 10 puntos y se valorará principalmente la originalidad, versatilidad, sobriedad, elegancia...

✳El Primer premio será de 400 euros en metálico. (Trofeo) Diploma de participación.

✳Segundo premio de 150 euros en metálico. (Trofeo) Diploma de participación.

✳Tercer premio.100 euros en metálico. (Trofeo) Diploma de participación. Al resto de participantes se le hará entrega de un diploma y trofeo recuerdo de Fuente de Cantos.

Dice José Luis Hernández, que todos los cortadores que han sido campeones de España han pasado por el concurso de Fuente de Cantos.

Hernández ha destacado la importancia de la industria en el municipio *“con las empresas García Minbrero y Máximo Rosario que venden en toda España y en el exterior, además de la Sala de Loncheados que vende bastante producto en la Comunidad Europea, incluso China. Este concurso hace que se conozca el producto y la manipulación del producto en muchos sitios.”*

Este año va a haber degustación de jamón durante todo el fin de semana, además de quesos y vinos de la localidad para que sirva de promoción aprovechando la cantidad de gente que se da cita en la chanfaina. Por eso han hecho coincidir el concurso con la fiesta.





# Escudero

VENTA y DISTRIBUCIÓN, S.L.

Teléfono: **924 50 11 55**  
 WhatsApp: **670 26 57 39**



**ALIMENTACIÓN - BEBIDAS - HOSTELERÍA - COMUNIDADES  
 TRIPAS - PIMENTÓN - ESPECIAS - GRAPAS - CORDELERÍA**

[www.escuderovd.com](http://www.escuderovd.com) - [info@escuderovd.com](mailto:info@escuderovd.com)  
 C/. Jesús, 29 - **06240 FUENTE DE CANTOS (Badajoz)**



**Nos confían la Distribución de las primeras marcas**



# SERVICIOS ASISTENCIALES

**EMPRESA AUTORIZADA Y ACREDITADA POR EL SEPAD**  
(Junta de Extremadura)

 **924 506 482**  
**687 290 109**

**Bienvenida: C/. Calvario 2**  
**Burguillos del Cerro: Plaza 2 de Mayo**  
**Mérida: C/. Margarita García de Blanes 7**  
**Sevilla: Avda. Averroes 8**  
**Cáceres: Avda de Portugal 4**  
**Almendralejo: Ctra. de Santa Marta 17**  
**Zafra: C/. Mezquita 2A**



# EL HOGAR DE MAYORES

## PARTICIPA EN LA CHANFAINA

**E**l Hogar de Mayores también participa en la fiesta de la Chanfaina y lo hacen con un stand en la Feria de Asociaciones y Comercio que se celebra el mismo fin de semana donde ofrecen una degustación de los productos de la matanza didáctica que hacen semanas antes en la localidad. Este año se hizo el 12 de febrero y ha cumplido 26 años.

Manolo Cerón, presidente del Hogar de Mayores ha contado que la matanza empieza a desarrollarse a partir de las 10:30 horas con la realización de las migas y posteriormente se hace la degustación de asado tradicional y prueba del salchichón y chorizo. Se sacrifican dos cerdos por el método tradicional.

A las 14:00 horas se ofrecen un total de dieciocho kilos de garbanzos y a continuación la degustación de cafés, chocolate, dulces típicos, y ambientación musical.

“Una vez que se termina la matanza guardamos los productos para curarlos y ofrecemos en la feria, degustaciones de 20 kilos de chorizo, los mismos kilos de morcilla y de salchichón con una copita de vino o refresco todo gratuito”, afirma Cerón.

El presidente del Hogar de Mayores manifiesta que la gente disfruta mucho “porque

ya las matanzas casi que no se hacen en los domicilios particulares, entonces a la gente les gusta ver cómo hacemos la matanza y preparamos chorizo, salchichón, morcilla negra, longaniza”.

**SON TRABAJOS  
PRECIOSOS QUE  
HACEMOS EN EL HOGAR  
Y SE ELABORAN A LA  
MANERA TRADICIONAL.  
HACEMOS UNA  
INVITACIÓN PARA QUE  
PASEN POR EL STAND**

Una matanza que realizan desde hace 26 años a excepción de la pandemia “lo hacemos, tengo un grupo de personas que me ayudan a hacer esa matanza para el pueblo. En total somos 257 socios y participamos una veintena de socios”.

Además Manolo Cerón ha indicado que en el stand presentan trabajos manuales como cestas de hojas de periódico, relojes, etc.

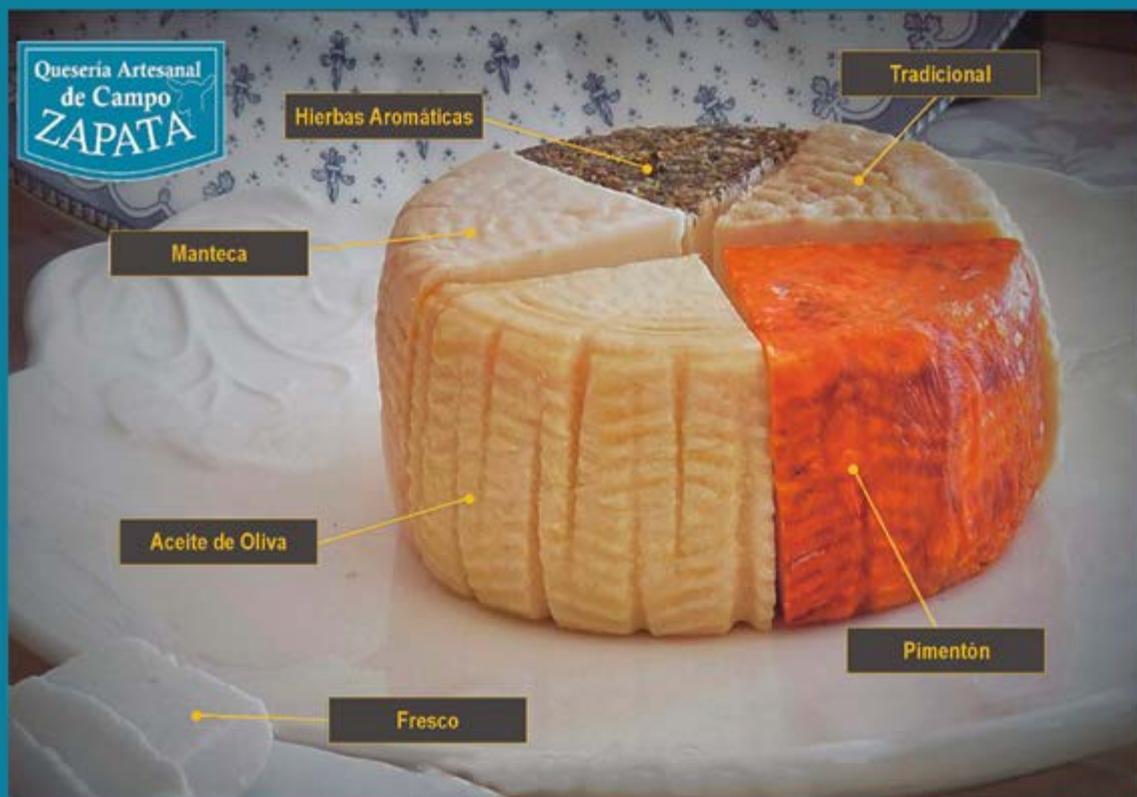
“Son trabajos preciosos que hacemos en el hogar y se elaboran a la manera tradicional. Hacemos una invitación para que pasen por el stand”, manifiesta el presidente.

También añade que desde hace unos años no participamos realizando chanfaina “porque no podíamos atender a la chanfaina, la degustación y todo lo que significa la fiesta”.

Por último, Manolo Cerón realiza dice que la fiesta “es muy bonita con gran participación. El domingo es impresionante y se disfruta mucho ese día”







## Artesanos del Queso Sano y Natural

### QUESERÍA:

Ctra. de Fuente de Cantos -  
Medina de las Torres, km. 3  
Finca "Los Arenales"

Teléfonos:

665 968 981

615 083 349

queseriazapata@gmail.com

*Quesos elaborados  
a base de leche  
cruda de Cabra*



# REPSOL

**REVISAMOS TU INSTALACIÓN DE GAS**

Agencia  
**BUDIGASA 06457**

Tu distribuidor  
**REPSOL DE COFIANZA**

## BUTANO GARIAS



Servicio oficial  
**REPSOL 6668**



**Distribuidor OFICIAL: Budigasa Cinco, S.L.U.**

**PEDIDOS: 924 580 161 - 666 450 533**   
Fuente de Cantos

**Poblaciones de Reparto:** Fuente de Cantos, Usagre, Bienvenida, Calzadilla, Montemolin, Pallares, Puebla del maestro, Hoya de Santa María, Monesterio, Calera de león, Cabeza la vaca



# I.G.P. CORDEREX

## CORDERO DE EXTREMADURA

TEXTO CORDEREX



Los corderos amparados bajo la IGP CORDEREX nacen en las dehesas de Extremadura, proceden de la raza Merina y se crían con leche materna y alimentos autorizados por el Consejo Regulador. Estos corderos son controlados en todas sus fases de producción, desde las explotaciones hasta la distribución de las canales y piezas certificadas, logrando así la rastreabilidad del producto y garantizando su certificación. Debido al control, alimentación y edad de sacrificio, la carne del Cordero de Extremadura se caracteriza por su elevada terneza, jugosidad y aroma, sabrosa, fina y saludable, con el justo nivel de infiltración grasa a nivel intramuscular y con un alto porcentaje de ácidos grasos polinsaturados beneficiosos para nuestra salud. Las canales certificadas bajo el sello de calidad IGP CORDEREX se identifican con un precinto numerado en el garrón de su pata y un sello corrido a lo largo de las dos medias canales con la mención CORDEREX, lo cual supone un certificado de garantía de que se han cumplido todos los requisitos de nuestro Pliego de Condiciones.

### **PRINCIPALES ACCIONES PROMOCIONALES LLEVADAS A CABO DURANTE EL AÑO 2022-2023**

En los primeros meses del ejercicio 2023 la IGP CORDEREX sigue apostando por la promoción de su producto a través de la participación en importantes ferias del sector gastronómico. A nivel nacional, destacar la asistencia a ferias como Madrid Fusión y el Salón de la Hostelería y Turismo de Má-

laga. En los próximos días se tiene prevista la participación en el Salón del Gourmets con multitud de actividades programadas. Y a nivel internacional, con el objetivo de ampliar nuestro nicho de mercado y buscar nuevas oportunidades para la comercialización de nuestro producto, destacar la asistencia a las ferias de Gulfood Dubai y Foodex Japan. En breve se prevee participar por segundo año consecutivo en SIAL Canadá.

Desde la IGP se trabaja de forma constante para estar presentes en multitud de eventos a través de degustaciones de producto con la realización de Showcooking y degustaciones (Showcooking en Montijo organizado por Onda Cero, degustación de hamburguesas elaboradas con DDOO en Almendralejo con motivo del 40º Aniversario del Estatuto de Extremadura, degustaciones en el marco de Jato en Cáceres, etc...). Así mismo, se realizan multitud de asados de cordero al carbón de encina a nivel regional y se mantiene el convenio de colaboración con la Excm. Diputación de Badajoz para la realización de asados en el marco de las principales ferias ganaderas de Extremadura.

En definitiva, desde CORDEREX se continúa trabajando para promocionar el “Cordero de Extremadura” a nivel nacional e internacional y para intentar aumentar los niveles de certificación cada año.





# CLÍNICA VETERINARIA

Fuente de Cantos



Guadalcanal 35  
06240 - Fuente de Cantos  
924 500126  
URGENCIAS. 610 75 77 53  
info@pequesalud.com

[www.pequesalud.com](http://www.pequesalud.com)

**Nuestro Equipo:** **JOSÉ JUAN CARRASCO RUBIO**  
**NOELIA MONTAÑO TOMILLO**  
**VERÓNICA SAYAGO GRANADERO**



Síguenos en Facebook  
**CLÍNICA VETERINARIA  
PEQUESALUD**

**PEQUESALUD**  
CLÍNICA VETERINARIA

- Radiología Digital - Ecografía
- Laboratorio Propio
- Quirófano con Anestesia General
- Hospitalización
- Cirugía General, Ginecológica y Traumatológica
- Inseminación Artificial en Perros
- Peluquería
- Tienda de Complementos y Alimentación
- Laparoscopia y Endoscopia

## SERVICIO EQUINO

- Medicina Interna (patología digestivas, respiratorias, oftálmicas, de la piel, urinarias...)
- Exámenes pre-compra
- Reproducción (extracción de semen, inseminación artificial, transferencia embrionaria, diagnóstico de gestación)
- Radiología Digital
- Ecografía Digital
- Odontología con equipo de última generación
- Analíticas sanguíneas (hemograma, bioquímica...)
- Cirugías (castraciones, reconstrucción de heridas...)

## Para pequeños Animales





*ALM*

Distribuciones Abril Manzano S.L.

Distribuidor oficial de piensos Inalsa  
Servicio de transporte de mercancía

📞 689 645 613 / 620 867 499  
✉ dis.abril.manzano@gmail.com





# D.O.P. QUESO DE LA SERENA

TEXTO D.O.P. QUESO DE LA SERENA

El Consejo Regulador de la DOP Queso de la Serena es el órgano encargado de controlar el proceso de elaboración y maduración de los quesos amparados, otorgando sólo a los quesos que cumplan todos los requisitos definidos en su Reglamento la contraetiqueta numerada de la DOP.

Los quesos acogidos a la DOP son los únicos de España elaborados exclusivamente con la leche cruda procedente de los rebaños de ovejas Merinas. La oveja Merina es la raza autóctona en la comarca de La Serena, provincia de Badajoz, donde se alimentan a base de sus aromáticos pastos. Esta raza se caracteriza por su gran poder de adaptación al medio natural.

El proceso de elaboración del Queso de la Serena está compuesto de las siguientes fases: Ordeño, Cuajado, Desuerado y Maduración. En esta última fase, pasados los 20 días contados a partir del moldeado, se da el fenómeno “atortado” de los quesos, en los que la pasta se hace fluida, siendo el tiempo mínimo de maduración de 60 días. El peso de los quesos certificados bajo DOP Queso de la Serena puede oscilar entre los 750 gramos y los 2 kilos.

Los quesos de la D.O.P. Queso de la Serena se caracterizan por tener una textura en boca blanda, cremosa, untuosa y fundente al paladar. Su sabor es intenso y persistente. Estas cualidades convierten a estos quesos en un alimento completo y exquisito.



## **PRINCIPALES ACCIONES PROMOCIONALES LLEVADAS A CABO DURANTE EL AÑO 2022-2023**

La DOP Queso de la Serena sigue apostando por la promoción de sus quesos en diferentes eventos. Durante los primeros meses del año 2023 ha participado en importantes ferias del sector gastronómico como Madrid Fusión y el Salón de la Hostelería y Turismo de Málaga con la realización de Show-cookings en los stands de las Diputaciones de Badajoz y Cáceres. Así mismo, ha estado presente en ferias internacionales como Gulfood Dubai y JFEX Japón. Destacar también la participación en multitud de degustaciones a nivel regional como la V Jornada Gastronómica DOP Queso de la Serena organizada por el Club de Tenis Cabezarrubia (Cáceres), la II Edición de Badajoz Gastronómica, Showcooking en Navaconcejo con motivo de la inauguración del Cerezo en Flor, degustaciones de hamburguesas elaboradas con productos DDOO a través de la Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (ESHAEX) con motivo del 40º Aniversario de Estatuto de Extremadura, etc...

En los próximos días se tiene prevista la participación en el Salón del Gourmet con multitud de actividades promocionales, en la Feria del Queso de Trujillo, entre otras, todo ello con el objetivo de seguir promocionando el queso certificado bajo esta DOP.







## Mis Servicios

- PLAN PERSONALIZADO 100 %.
- DIETA FLEXIBLE.
- ANTROPOMETRÍA BÁSICA.
- RESULTADOS GARANTIZADOS.
- LISTA DE LA COMPRA.
- APP MÓVIL.
- WHATSAPP 24/7.
- NUTRICIÓN CLÍNICA.
- NUTRICIÓN DEPORTIVA.
- NUTRICIÓN INFANTIL.
- NUTRICIÓN EN GENERAL.

¿Estás cansado de intentar perder peso sin resultados?

¿Has realizado mil planes sin éxito?

Olvídate de dietas restrictivas y pasar malos ratos.

Déjame ayudarte de la mejor manera que conocerás sin poner en riesgo tu salud y disfrutando el proceso.

*"Aquellos que piensan que no tienen tiempo para una alimentación saludable tarde o temprano encontrarán tiempo para la enfermedad"*

[Edward Stanley] 28 de junio de 1866-25 de febrero de 1868

- AVDA. DE EXTREMADURA, 15 (AZUAGA-BADAJOS)
- C/ JESUS, 86 (FUENTE DE CANTOS-BADAJOS)

### Contacto:

-TLFN: 622 831 931

-nutricionluis@gmail.com



Nutricion Luis



@nutricion\_luis

[www.nutricionenbadajoz.es](http://www.nutricionenbadajoz.es)



**ESTACION DE SERVICIO**

**REPSOL**

**NAVARRO, S.L.**

· SERVICIO ATENDIDO · TIENDA ·

· LAVADO AUTOMÁTICO ·

· TLF OFICINA 924 50 00 83 · TIENDA 924 50 09 53 ·

· CTRA NACIONAL 630 KM 702,20 ·

· FUENTE DE CANTOS ·



**TALLERES Y SERVICIOS**

**NAVARRO, S.A.**

· TALLER · RECAMBIOS ·

· COLABORADOR DE :



· TLF 924 50 00 83 ·

· C/ REAL 23 · FUENTE DE CANTOS ·



**cabrito**  
DE EXTREMADURA  
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA





# I.G.P. CABRITO DE EXTREMADURA

TEXTO I.G.P CABRITO DE EXTREMADURA

Los cabritos amparados por la IGP Cabrito de Extremadura se alimentan con leche materna y concentrado de cereales autorizados por el Consejo Regulador. La zona de producción es Extremadura y se encuentran amparadas diferentes razas (Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciano-Granadina, Blanca-Andaluza, Cabra de las Mestas o Serrana y Payoya, así como el cruce entre ellas). Todas las fases de producción son controladas por los Servicios Técnicos, desde las explotaciones ganaderas hasta la distribución del producto certificado, asegurando el cumplimiento de las condiciones de su Pliego de Condiciones.

La IGP Cabrito de Extremadura certifica dos tipos de producto: cabrito y cabrito lechal. La edad de sacrificio para el cabrito lechal es inferior a 50 días mientras que para el cabrito es de 90 días. El peso de las canales es de 6 kilos para el cabrito lechal y de 9 kilos para el cabrito (sin cabeza ni asaduras). La carne de cabrito certificado se caracteriza por ser muy tierna, de gran jugosidad y de textura muy suave. El color de la carne es entre rosa y rosa pálido en el caso del cabrito lechal y de color rojiza en el caso del cabrito. Las canales aptas se identifican con etiquetas numeradas y con el logotipo de la IGP correspondiente (IGP Cabrito de Extremadura o IGP Cabrito de Extremadura Lechal) en cada una de las patas.



## **PRINCIPALES ACCIONES PROMOCIONALES LLEVADAS A CABO DURANTE EL AÑO 2022-2023**

La IGP Cabrito de Extremadura se ha constituido recientemente, siendo un importante proyecto para el sector caprino en nuestra región. En el 2022 fueron aprobados el Reglamento y los Estatutos de la IGP. A la fecha se cuenta con la concesión de la protección nacional transitoria de la IGP.

En los últimos meses del ejercicio 2022 se realizaron dos actos para la presentación de la IGP dirigidas a representantes de la administración regional y medios de comunicación (realizados en la Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura y en el Parador de Turismo de Mérida).

En los primeros meses del ejercicio 2023 la IGP Cabrito de Extremadura ha apostado por la participación en importantes ferias del sector gastronómico como Madrid Fusión y el Salón de Hostelería y Turismo de Málaga con la realización de Showcookings y degustaciones a través de las Diputaciones de Badajoz y de Cáceres. Además, se han realizado diferentes actividades de promoción para dar a conocer el producto en diferentes ámbitos, destacando la participación en la Fiesta de la Patatera de Malpartida de Cáceres con degustación en el espacio “Mil y una tapas”, en la II Edición de Badajoz Gastronómica organizada por el Diario Hoy en el Antiguo Hospital de Badajoz, en la inauguración del Cerezo en Flor en Navaconcejo, en los Showcookings realizados durante Jato en Cáceres y la participación en las degustaciones realizadas por la ESHAEX en Almendralejo con motivo del 40º Aniversario del Estatuto de Extremadura. Así mismo, en los próximos días se tiene prevista la participación en el Salón del Goumet con la realización de múltiples actividades de promoción.

Durante este año, la IGP Cabrito de Extremadura seguirá trabajando para la promoción del cabrito certificado y enfocándose principalmente en el canal HORECA.







# EL RAPOSO®

*Tu manantial de vida*

CONSULTA LAS OFERTAS DE UN DÍA. ESPECIAL BONOS REGALOS

[www.balneario.net](http://www.balneario.net)

Telfs.: 924 57 04 53 - 924 57 04 10 • Fax: 924 57 04 19  
 e-mail: [balneario@balneario.net](mailto:balneario@balneario.net) • 06392 EL RAPOSO (Badajoz) España



relax



eventos



confort



calidad



luz



servicio



siguenos en



**BIOAGROSENSE**  
 esencias&condimentos  
[www.bioagrosense.com](http://www.bioagrosense.com)



# ASESORIA EMPRESARIAL FUENTE DE CANTOS



**TOMÁS GARCÍA BERNÁLDEZ**

ECONOMISTA  
ASESOR FISCAL Y CONTABLE

**EUSTAQUIO MOÑO MACARRO**  
**JAVIER MOÑO HERNÁNDEZ**

GRADUADOS SOCIALES  
ASESORES LABORALES

## SERVICIOS DE ASESORAMIENTO A EMPRESAS Y PROFESIONALES

Constitución de Empresas - Alta en Organismos Oficiales  
Nóminas - Seguridad Social - Contratos - Inspecciones de Trabajo - Prevención de Riesgos Laborales  
Planificación y Organización Contable - Confección y Seguimiento de Contabilidades  
Auditoría Fiscal de Empresas - Gestión de Impuestos (IRPF, IVA, Sociedades) - Inspecciones de Hacienda

## TRAMITACIÓN DE SUBVENCIONES

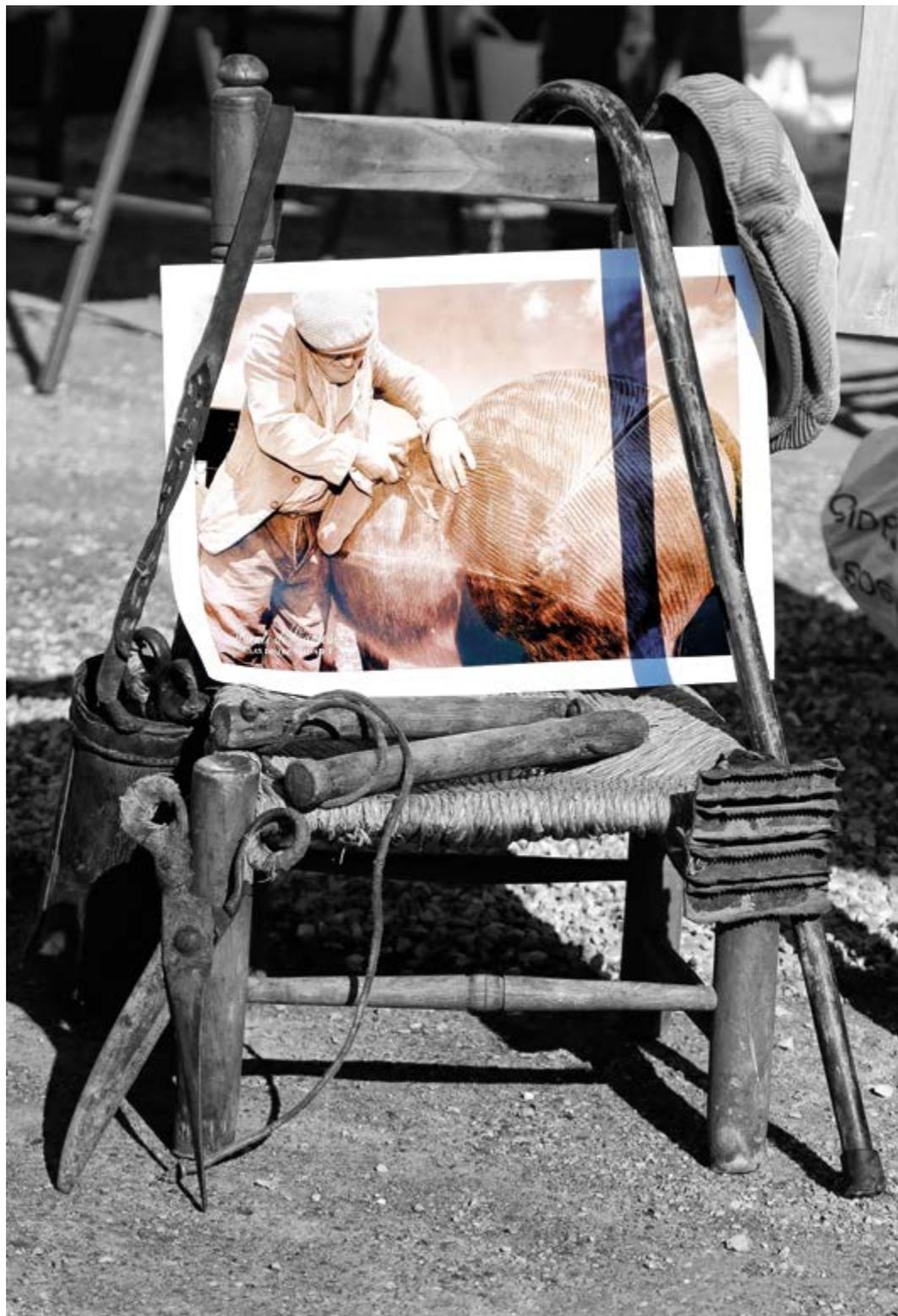
Subvenciones Contratación de Trabajadores - Subvenciones para el Autoempleo (Autónomos)  
Incentivos Regionales - Créditos Subvencionados (Pymes)

## SEGUROS GENERALES

e-mail: [info@asesoriagarcia.net](mailto:info@asesoriagarcia.net)  
[asesoria@asesoriaem.es](mailto:asesoria@asesoriaem.es)  
[www.asesoriaem.es](http://www.asesoriaem.es)  
[www.asesoriagarcia.net](http://www.asesoriagarcia.net)

Plaza de Zurbarán, 12-B  
06240 - FUENTE DE CANTOS (Badajoz)  
Teléfonos: 924500102 - 924580216





# PROGRAMACIÓN CHANFAINA 2023

Presentado por

**JUAN PEDRO SÁNCHEZ**

*Periodista y Comunicador de Canal Extremadura*

## **SÁBADO 15 DE ABRIL**

### **42º CONCURSO DE VINOS**

**EMBOTELLADOS.** PRESIDIDO POR D<sup>a</sup> JULIA MARÍN EXPÓSITO, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN EXTREMEÑA DE ENÓLOGOS.

LUGAR: HOSPITAL DE LA SANGRE. SALÓN DE CRISTALES.

### **11:00 H.- 10ª CATA POPULAR DE VINOS**

**EMBOTELLADOS.** IMPARTIDA POR la sumiller ARA, ENÓLOGO.

LUGAR: HOSPITAL DE LA SANGRE.

## **VIERNES 28 DE ABRIL**

### **INAUGURACIÓN DE LA 22ª FERIA MULTISECTORIAL DE LA EMPRESA Y ASOCIACIONES**

**MARIDAJE con CATI ROBUSTILLO.**  
CATA con CATI

## **SÁBADO 29 DE ABRIL**

**CARRERA DE GALGOS,** ORGANIZADA POR LA ASOCIACIÓN GALGUERA PERDIGONERA.  
LUGAR: DEHESA NUEVA. CARTEL PROPIO.

**IV ELIMINATOR INFANTIL.** ORGANIZADO POR EL CLUB FUENTECANTO BIKE.  
**9º CONCURSO NACIONAL CORTADORES JAMÓN IBÉRICO DE EXTREMADURA.**

LUGAR: BAR SALÓN MULTIUSOS DE LA FERIA MULTISECTORIAL DE LA EMPRESA Y ASOCIACIONES.

## **DOMINGO 30 DE ABRIL**

### **DÍA DE LA CHANFAINA**

A PARTIR DE LAS 8:00 H.

**10:30 H.** EL JURADO PASARÁ POR LAS PEÑAS PARA PUNTUAR LAS PRESENTACIONES.

**11:00 H.** MUESTRA DE ESQUILEO TRADICIONAL A TIJERA.

**11:30 H.** OFRENDA DEL CORDERO JUNTO AL SALÓN MULTIUSOS

**12:00 H.** COMIENZO DEL 52 CONCURSO DE LA CHANFAINA.

**12:00 H. ACTUACIÓN DE GRUPO FOLKLÓRICO- LA ENCINA**

**DE 13:00 A 16:00 H. DEGUSTACIÓN CHANFAINA EN EL BAR DEL SALÓN MULTIUSOS. COSTE: 2€ PLATO DE CHANFAINA, PAN Y CERVEZA.**

**13:45 H. FINALIZACIÓN DEL TIEMPO PARA LA REALIZACIÓN DE CHANFAINAS.**

**16:30 H. (APROXIMADAMENTE)**

**ENTREGA DE PREMIOS DE LOS DISTINTOS CONCURSOS (GASTRONÓMICOS, VINOS, GALGOS). LA PLACA AL PASTOR MAS MAYOR**

**22:00 H. CLAUSURA DE LA FERIA DE MUESTRAS.**



# Venta del Gato

restaurante - cafetería - salón



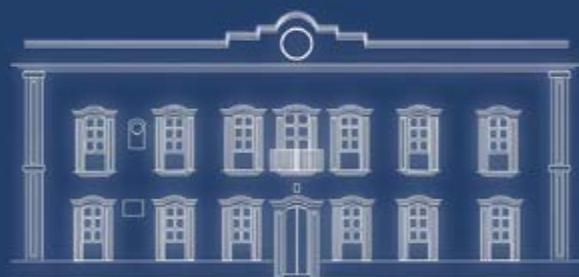
924.500.385

647.014.342

*Ven a celebrar  
nuestro 26 Aniversario  
¡¡Esto es solo el comienzo!!*

\*Infórmate de nuestros eventos, menús especiales para grupos, comidas de empresa, reuniones, charlas, cocktails,... tu bautizo, comunión o comida familiar celébrala con nosotros. Pide presupuesto.

2023. Fuente de Cantos. Badajoz



Excmo. Ayuntamiento de  
Fuente de Cantos





# PEÑA FLAMENCA DE FUENTE DE CANTOS

**L**uis Molina es al actual presidente de la Peña Flamenca de Fuente de Cantos, un cargo que ejerce por segunda vez. Molina ha recordado que la Peña Flamenca de Fuente de Cantos nace con los primeros socios que eran docentes y residían en la provincia de Sevilla. “Paco Zambrano que en aquella época tenía 22 años fue convenciendo a los amigos para que se creara una peña flamenca”.

Luis Molina echa la mirada atrás y dice que llegó a Sevilla en el año 1970 y mantenía el contacto con Zambrano porque eran del pueblo y se conocían del colegio. Las gestiones para crear la peña se realizan en el año 1971 que ya se estaba buscando sede.

“Se inauguró el local de la peña con velas porque no había luz eléctrica en agosto de 1971. Una vez que se legaliza lo primero que se piensa es en la creación de un festival flamenca”, añade.

La Peña Flamenca fue la fundadora de la Fiesta de la Chanfaina. Los orígenes de la fiesta y la Peña Flamenca están unidos a la historia de Fuente de Cantos ya que contemplaba entre sus fines, además de la defensa, promoción y divulgación del arte flamenco, actividades culturales, gastronómicas y deportivas.

Así, en el punto sexto de su acta constitucional, se recoge que “se celebrará anualmente la fiesta de la chanfaina”. La idea surge por

emulación de otros festivales flamencos que se celebraban en Andalucía y que tenían como eje gastronómico un plato típico de la tierra: el potaje de Utrera, el gazpacho de Morón o la caracolá de Lebrija.

Aprovechando la tradición secular de festejar cualquier acontecimiento importante en la vida de los fuentecanteños con una caldereta de cordero que venía tras degustar un plato de chanfaina, la Peña decide hacerlo suyo y presentarlo no como un plato de degustación, sino como un concurso gastronómico que incitara a la participación y competición.

El actual presidente Luis Molina dice que “la primera Fiesta de la Chanfaina tuvo lugar el 30 de abril de 1972, al día siguiente del primer Festival Flamenco que se celebró en Extremadura. En aquella primera edición participaron 4 o 5 peñas de amigos en lo que es hoy la “Finca Rastrojo”. El año siguiente el número de participantes se elevó a 7, y así sucesivamente hasta la edición 9ª, que fue la última que organizó la Peña Flamenca”.

“Después el Ayuntamiento se hizo cargo de la Fiesta de 1981, que hacía la número 10. La

Peña Flamenca siguió donando y entregando el máximo galardón, “Machacaó de Plata”, hasta la fiesta número XV, en el año 1986, y a partir de ahí se desligó totalmente de la organización, aunque siempre ha estado presente

**SE INAUGURÓ EL LOCAL DE LA PEÑA CON VELAS PORQUE NO HABÍA LUZ ELÉCTRICA EN AGOSTO DE 1971. UNA VEZ QUE SE LEGALIZA LO PRIMERO QUE SE PIENSA ES EN LA CREACIÓN DE UN FESTIVAL FLAMENCO**

en la Fiesta que creó y organizó durante los primeros años, pero ahora en calidad de participante”, recuerda Molina.

La Fiesta de la Chanfaina, declarada “De Interés Turístico Regional de Extremadura”.

Aquellas cinco peñas pioneras han dado paso a un número aproximado al centenar y medio, que siguen compitiendo por el preciado Machacaó de Plata.

De este modo, en sus páginas se concibe la Peña Flamenca de Fuente de Cantos como una entidad central en la vida de un pueblo y de sus fiestas y celebraciones más emblemá-

ticas, una entidad que contribuye a articular manifestaciones culturales tales y tan conocidas como la Romería de San Isidro, La Chanfaina, Los “Tosantos” y, desde 2004, el Otoño Flamenco de la localidad.

Luis Molina, dice que luego se separa el festival flamenco de la fiesta gastronómica. “El festival fue exitoso en lo artístico y ruinoso en el dinero, menos mal que casi todos eran amigos de los socios. Por el motivo económico no se repite ningún festival hasta el año 1980.”

El segundo festival se hizo en agosto fue-



ra de la fiesta de la chanfaina y desde entonces cogieron caminos distintos. “La chanfaina daba mucho trabajo para los socios y nuestros esfuerzos económicos y físicos se dedicaban a la fiesta y tenían casi olvidado el flamenco, otro motivo por el que no se realizaba el festival de cante”.

Molina reconoce que tiene un problema de relevo generacional, “aunque hemos fichado algunos socios nuevos que tienen alrededor de 50 años y deseamos que continúen con la peña”.

Ahora hacen cuatro veladas flamencas al año: dos de ellas se desarrollan de enero a

mayo y otras dos desde septiembre a diciembre, y la principal actividad es el Otoño Flamenco que ha llegado a la 20 edición y cada vez tiene más éxito y prestigio.





Gestión del portal [cortijeando.es](http://cortijeando.es)

**PROXIMA APERTURA** del portal de compra-venta de fincas [www.cortijeando.es](http://www.cortijeando.es), gestionado por tres ingenieros agrónomos, con conocimientos de fincas rústicas agrícolas, forestales y de caza. Gestión de todo el expediente de catastros, creación de gml para registro de la propiedad, etc.



Empresa colaboradora en la búsqueda de fincas para la implantación de proyectos de **energías renovables** en Extremadura

Y además, todo tipo de proyectos agroindustriales, mediciones y tasación de fincas rústicas

 Extremadura 2010 de Inversiones e Ingeniería, sl.

 @carlosaban



**Carlos Alfonso Sabán Navarro**

INGENIERO AGRÓNOMO - TÉCNICO SUPERIOR DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Jesús 86 06240 Fuente de Cantos Badajoz  
639 14 33 58 [info@eiagroindustrial.com](mailto:info@eiagroindustrial.com)

# #TuMejorOpcionSeguro

Nosotros, como tú,  
queremos lo mejor  
para tu hijo, para tu hija

## Se merecen esta oportunidad



**CUIDAMOS DE SU EDUCACIÓN**

Información en el 924 500 311  
[escolarizacion@colegiosfj.es](mailto:escolarizacion@colegiosfj.es)



# ¡POR FIN NOS DESCUBRIERON!

TEXTO JUAN CARLOS ZAMBRANO

En su *Cantata del Adelantado Don Rodrigo Díaz de Carreras*, los genios argentinos Les Luthiers recreaban, en tono humorístico, la supuesta llegada de Don Rodrigo a tierras americanas un año antes que Colón, lo que hacía exclamar a los nativos alborozados “¡nos descubrieron, por fin nos descubrieron!”

¿A qué viene esta introducción y qué tiene que ver con la Chanfaina? Paciencia. Porque me van a permitir (es lo que se dice cuando vas a hacer lo que te dé la gana, te permitan o no) que no me centre en el concurso chanfainero, sino en otro, el del vino, que nació como complemento para luego tomar entidad propia.

Y es que a ese concurso están ligados muchos de mis recuerdos más antiguos relacionados con la fiesta. Todo comenzaba cuando mi padre se hacía con decenas de botellas de vidrio, todas exactamente iguales. Primero enjuagar una a una. Luego llenarlas con una mezcla de agua y gravilla muy fina para arrancar cualquier residuo. Vuelta a enjuagar y limpiar. Todo con mimo, paciencia y precisión. Nosotros queríamos ayudar, pero mi padre nos alejaba a manotazos: “como lleguéis a romper alguna...”

Llenaba cada botella justo hasta el mismo nivel con los caldos a concurso y las sellaba. Después colocaba una etiqueta con un número, y ese número se asignaba a la bodega correspondiente en una lista que pasaba a máquina con su vieja Olivetti Lexicon 80. La lista se guardaba bajo llave en su despacho, vamos, que ni un notario.

Mientras, las botellas reposaban en el frescor y oscuridad de un pequeño almacén bajo la cocina de nuestra casa. De ahí salían ya para



# UNA LECCIÓN DE VINOS Y DE VIDA



CONCURSO DE VINO  
FIESTA DE LA CHANFAINA  
Fuente de Cantos (1980-1988)

*Colección de  
José María Zambrano Vázquez*

el concurso, almacenándose allí en condiciones que asegurasen la temperatura idónea para la cata. Era el turno ya para el jurado.

¿Y quiénes lo formaban? No, no eran enólogos ni sumillers de campanillas. Eran personas amantes del vino, conocedoras expertas y apasionadas. Nombres como José Antonio Cortés, Ángel Cabezón, Fernando Cortés, José Pagador... (a alguno le vi llorar como un chiquillo al romperse una garrafa y desparramarse el caldo). Ya conocían por sus contactos y su pasión, qué bodegas de la zona habían dado con el punto justo y cuáles ese año... como que no. Así que era complicado colarles vinos ‘de gestación subrogada’.

Probaban, comentaban y calificaban. No se les oía decir cosas como que tal vino ‘es recio en boca, con aromas de violeta y recuerdo de arándanos, afrutado con retrogusto a barrica de roble inglés’. Que va, que va. Pero podías tener garantías de que si daban nota alta, aquello era un lujo para el paladar.

Luego el concurso cambió, evolucionó. Se trajo a gente ‘experta’, pero en el jurado seguía estando gente que gustaba del buen vino, sin más enredos ni melindreces. Gente como

Luis Fernández o Juan Panea. Eso sí, surgió un ‘pequeño’ problema aún no resuelto, el del gato por liebre (lo que antes decía de la ‘gestación subrogada), que ha hecho retirarse del concurso a bodegas de prestigio y galones. Usted sabe de lo que hablo.

¿Qué ganamos? Pues quizá que se aprendió a poner nombre a aquello que ya se conocía, a aquellos matices de paladar. Sí, se puso nombre a algo que ya existía y se apreciaba, porque como dijo el sumiller Jesús Sanguino “el buen vino es el que te gusta” sin más rebusco.

Por ese tesón y rigor que vi en mi padre, por ese conocimiento y amor que mostraban José Antonio, Ángel, Fernando, José, Luis,... no entiendo la mezquindad de quien cree que para destacar hay que denigrar lo anterior.

Por eso, con la misma ironía de Les Luthiers tengo que proclamar al viento de la primavera a quien piensa que ha llegado a tierra indígena para civilizarnos

## ¡POR FIN NOS DESCUBRIERON!









**DE LA ESTRELLA**  
**COOPERATIVA**



sólo e v a e



sólo e v a e





40  
AÑOS  
Rayego



[www.imprentarayego.com](http://www.imprentarayego.com)

[oficina@imprentarayego.com](mailto:oficina@imprentarayego.com)

924 550 089 | 639 613 844



*García Mimbbrero*

*desde*  
*1956*

EL SABOR TIENE MEMORIA

WWW.GARCIAMIMBRERO.COM

TEL: +34 924 500 453

C/ REAL N°70 FUENTE DE CANTOS, BADAJÓZ, 06240 ESPAÑA



**AGRICULTURA DE PRECISIÓN**

**FUENTE DE CANTOS - HUELVA - LLERENA**

924 500 433 - 924 871 202 - 959 353 077

**CONCESIONARIO OFICIAL JOHN DEERE**