

## EXPOSITORES

PUNTO DE INFORMACIÓN DE LA MUESTRA  
PUNTO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA DE REQUENA

EMBUTIDOS EL PONTÓN  
EMBUTIDOS MARILUZ  
EMBUTIDOS ENCARNA

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

QUESOS HOYA DE LA IGLESIA  
CAFÉS REKE  
RESTAURANTE ALEJO  
OLI OLI ALMAZARA ECOLÓGICA  
MONOS COMUNICACIÓN

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

ASOCIACIÓN DEL EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD  
CONSELLERÍA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE,  
CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA  
DIPUTACIÓN DE VALENCIA

## HORARIO DE LA MUESTRA

**VIERNES:** de 12 a 21 horas  
**SÁBADO:** de 10 a 21 horas  
**DOMINGO:** de 10 a 19 horas

## PLANO DE SITUACIÓN DEL RECINTO FERIAL



## ORGANIZAN Y COLABORAN



## 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



# XXV MUESTRA DE EMBUTIDO ARTESANO Y DE CALIDAD DE REQUENA

DEL 9 AL 11 DE FEBRERO DE 2018



# ¡HACE VEINTICINCO AÑOS!

Corría el año 1994, concretamente entre el 18 y el 20 de febrero, cuando se celebró la primera Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena; un proyecto que arrancó de una reunión seminal en septiembre de 1993 entre carniceros requenenses, el Ayuntamiento y la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación. La bondad y buena fama del embutido requenense (que ya el propio Castelar lo alabó, con razón, en 1896) era necesaria ponerla en valor y difundir mucho más y mejor. Ya en su planteamiento inicial, se buscó que el evento tuviera un fuerte impacto turístico que perdurara durante todo el año.

Desde la primera Muestra se adoptó un exitoso modelo muy definido que ha sido el que se ha consolidado con el pasar de las ediciones y donde la principales variantes quedan para el programa de eventos complementarios y la logística, pero no para el esquema planteado inicialmente de degustaciones, ventas de carne, catavinos y vinos. La calidad en toda la producción cárnica y vínica también fue una exigencia desde el inicio. Se eligió como estación la invernal que es la más apropiada para la matanza del cerdo y elaboración de carne y el periodo intermedio entre el periodo festivo navideño y el de Fallas y Pascua.

El éxito de la primera Muestra sobrepasó las previsiones más optimistas (14.000 personas), así como la segunda Muestra que también fue apoteósica y obligó al cambio del emplazamiento desde la inicial ubicación en el edificio del Mercado Municipal a grandes carpas instaladas en el viario. A partir de la décima edición, el incremento de visitantes fue espectacular y se produjeron fenómenos como el colapso de la Autovía. El éxito sobrepasó las fronteras nacionales y alcanzó a localidades como Maastrich o Siena. El 7 de febrero de 2013 fue precisamente la Muestra la que inauguró el flamante recinto ferial donde se instala actualmente.

La Muestra, además de la importancia del evento en sí y su repercusión directa, ha sido la espita para obtener frutos permanentes como la consecución de la Marca de Calidad CV con los productos diferenciados del perro y la güeña o la Indicación Geográfica Protegida, que posee la singularidad de ser el único consejo regulador de toda Europa que abarca siete productos: longaniza, morcilla, perro, güeña, chorizo, salchichón y sobrasada. De esta manera, se conseguía la vieja reclamación efectuada por veintisiete carniceros requenenses el 8 de febrero de 1988 solicitando la "Denominación Específica" para los embutidos de Requena.

El evento ha ido creciendo y ganando en actividades y parte de su éxito recae en asociaciones y gremios colaboradores como la Asociación de Amas de Casa Tyrius, el Gremio de Panaderos y Artesanos del Bollo, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena, el grupo folklórico "Cantares Viejos" y otros.

La propia Muestra ha servido para profundizar en la rica historia de la carnicería requenense, avalada por documentos ya desde 1495 en que se reglamentó cómo se debía trabajar en las carnicerías. Es ingente la documentación histórica sobre el tema. La magna exposición "Embutir en Requena: veinte años de Muestra y quinientos de tradición" se ha convertido en una sala permanente del Museo Municipal de Requena.

Incluso, en los prolegómenos se celebran las "Delicias", jornadas documentales que auguran la pronta presencia del evento.

Música, teatro, concursos gastronómicos, Tauromaquia, catas de vino, recorridos turísticos por el patrimonio requenense... todo cabe.

La Muestra ha cumplido veinticinco años y cumplirá otros veinticinco más y todos lo veremos (al tiempo).

*Ignacio Latorre Zacarés. Archivero-Bibliotecario de Requena*

## PROGRAMA DE LA MUESTRA

**9, 10 y 11 de febrero.** Exposición de láminas premiadas de la III edición del concurso creativo "EL EMBUTIDO EN MI LOCALIDAD". Vestíbulo del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

### VIERNES 9 DE FEBRERO

**12:00h.** Apertura de la XXV Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

**18:00h.** Actuación de Mayores con Alegría. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**19:00h.** Actuación de danza del alumnado de la academia "Pasoapaso" de Requena. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**19:00h.** Inauguración exposición: Anzo. Geometría. Museo Florencio de la Fuente.

**20:00h.** "Como en casa de uno..." Monólogo de Santi Rodríguez. Teatro Principal de Requena

### SÁBADO 10 DE FEBRERO

**11:30h.** Cata de vino comentada de Latorre Agrovinícola. Sede de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de la Villa).

**11:00 a 11:30h.** Cata comentada de aceite a cargo de M<sup>a</sup> Dolores Ferrando de Oli-Oli. Se sorteará una visita para dos personas a la almazara.

**12:00 a 13:00h.** Showcooking de Juan Carlos Exojo, chef manchego que regenta el restaurante Julio Verne de Valencia. Carpa anexa Ed. Multifuncional del Recinto Ferial. Las invitaciones se recogerán en el stand de Turismo de la Muestra una hora antes del comienzo de cada demostración y hasta fin de existencias (aforo limitado a 40 personas).

**13:30h.** Cata comentada de vino de Unión Vinícola del Este UVE. Sede de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de la Villa).

**17:00h.** Cata comentada de café guiada por la barista Elena Expósito de Café Reke/Arábikus.

**18:00h.** Cata comentada de queso a cargo de Nacho Roldán de Hoya de la Iglesia.

**19:00 a 20:00h.** Showcooking de Carlos Cervera, chef del restaurante El Yantar de Venta del Moro y el Hotel Vivood de Guadalest. Carpa anexa del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial. Las invitaciones se recogerán en el stand de Turismo de la Muestra una hora antes del comienzo de cada demostración y hasta fin de existencias (aforo limitado a 40 personas).

**20:00h.** "Cartas de amor" de A. R. Gurney. Teatro con Julia Gutiérrez Caba y Miguel Rellán. Teatro Principal de Requena.

### DOMINGO 11 DE FEBRERO

**11:30h.** Cata comentada de vino de Santiago García Wine Company. Sede de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de la Villa).

**12:00 a 13:00h.** Showcooking de Mario Padial, maestro de la repostería que ha conquistado los certámenes más importantes del mundo. Carpa anexa del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial. Las invitaciones se recogerán en el stand de Turismo de la Muestra una hora antes del comienzo de cada demostración y hasta fin de existencias (aforo limitado a 40 personas).

**12:00h.** Tentadero público de becerros. A beneficio de Cáritas San Antonio. Participarán los toreros Jesús Duque, Miguel Tendero, Gómez del Pilar y Esaú Fernández y los novilleros Miguel Senent "Miguelito" y Jorge Pérez "El Niño de las Monjas". Plaza de Toros de Requena.

**12:30h.** Actuación de Cantares Viejos. Edificio Multifuncional del Recinto Ferial.

**13:30h.** Cata de vino comentada de Vinos y Sabores Ecológicos. Sede de Ferevín. Cuesta de las Carnicerías, s/n (Barrio de la Villa).

**14:00 a 15:00h.** Showcooking de Óscar Montés, creador de las Jornadas Gastronómicas del Embutido de Requena. Carpa anexa del Edificio Multifuncional del Recinto Ferial. Las invitaciones se recogerán en el stand de Turismo de la Muestra una hora antes del comienzo de cada demostración y hasta fin de existencias (aforo limitado a 40 personas).

**17:00h.** Cata comentada de café guiada

por la barista Elena Expósito de Café Reke/Arábikus.

**18:30h.** Homenaje de la Asociación del Embutido Artesano y de Calidad de Requena a los/as alcaldes/as, que durante estas veinticinco ediciones han impulsado la Muestra.

A continuación clausura de la XXV Muestra del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

Descarga la APP de la Muestra en tu móvil y tendrás a tu disposición toda la información de la Feria. Programa de actos, expositores y sorteos que sólo podrás acceder descargando la aplicación.

DISPONIBLE EN

Google play

Disponible en el  
App Store

### SORTEOS

Al finalizar cada jornada de la Muestra se sorteará un delantal diseñado por Francis Montesinos entre la numeración de los tiques vendidos ese día. La persona agraciada deberá estar presente para la recogida del delantal. Para ello se realizarán tantos sorteos como sean necesarios.

Entre todas las visitas registradas en nuestra app se sorteará un estuche de embutido de la Asociación del Embutido Artesano y de Calidad de Requena.

### VISITAS

Durante los días de la Muestra se podrán visitar las Cuevas de La Villa, la Torre del Homenaje y los Túneles, el Templo de San Nicolás, la Iglesia de Santa María, el Museo Municipal, el Palacio del Cid - Museo del Vino, el Museo de Arte Contemporáneo Florencio de la Fuente, el Museo de la Seda, FOCAM Foto Casa Museo de Requena y el Museo de la Fiesta de la Vendimia.

### AGENDA CULTURAL

- **Teatro Principal.** Retransmisión en directo desde la Royal Opera House de "Tosca". Jueves 8 de febrero a las 20,15 horas.

- **Templo de Santa María,** del 1 de diciembre al 25 de febrero. "Vale más la envoltura que la criatura. La infancia en la tradición de Requena-Utiel".

- **Sala de Exposiciones Antiguo Mercado,** del 8 de febrero al 4 de marzo. Fernando Manterola.

### NOTAS DE INTERÉS

Se habilitarán zonas de aparcamiento gratuitas (Coop. Coviñas, Coop. Vinícola Requense, 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 compra del tique conlleva la entrega de una invitación para visitar un espacio cultural (museo/monumento) de forma gratuita desde el 13 de febrero de 2018 al 31 de enero de 2019. El precio del tique degustación será de 8 euros viernes y 10 euros sábado y domingo.

Promoción: Haciendo la reserva anticipada del tique se podrá entrar de forma gratuita a 3 museos/monumentos. La promoción también será válida presentando el billete de 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.

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