

LA COMPAÑÍA TUROLENSE DE LA SEMANA: Carnicería Ramón

Con el patrocinio de



## Trufados con mano artesana

La trufa está considerada como uno de los bocados más exquisitos y delicados. Su presencia en cualquier plato o producto elaborado proporciona a las preparaciones un toque aromático y un sabor inigualable. El inconfundible sabor de este exquisito manjar, conocido como "diamante negro" de la cocina, ha pasado a constituirse en el sello de presentación de **Carnicería Ramón**, empresa de Sarrión pionera en la elaboración de embutidos trufados.

La utilización de la trufa como elemento para enriquecer conservas y embutidos está muy extendida en el sur de Francia y algunas zonas de Italia, pero en el caso de España es bastante más novedosa. Hace ahora ocho años **Carnicería Ramón** apostó por subirse a este carro, con unos excelentes resultados.

**Carnicería Ramón** es una pequeña empresa familiar fundada en 1989 por Ramón López y Teresa Casas. El matrimonio, que por entonces regentaba una carnicería de Sarrión en régimen de alquiler, decidió lanzarse a la aventura empresarial. Compraron un viejo caserón que se encontraba prácticamente en estado de ruina y sobre el solar levantaron las instalaciones del actual negocio, que incluye fábrica de conservas y embutidos, tienda-carnicería y secadero natural de jamones.

**Carnicería Ramón** está especializada en la elaboración de productos tradicionales de la comarca Gúdar-Javalambre, tanto frescos como curados, en una larga lista que incluye desde la clásica longaniza de Aragón hasta las morcillas de miel y güeñas de zona, típicas de la zona.



Teresa Casas, titular de Carnicería Ramón. A la derecha, fachada del edificio y vehículo de reparto

En 2002, y a raíz del éxito obtenido por las primeras ediciones de la Feria de la Trufa de Sarrión (FITRUF), algunos truficultores locales sugirieron a Ramón y a Teresa la posibilidad de lanzar una línea de productos trufados. "Decidimos arriesgarlos. Y la verdad es que fue una idea excelente. Estamos realmente satisfechos con los resultados obtenidos", explica Teresa.

Un segundo paso llegó en 2009 con la concesión a la empresa del título de Maestro Artesano, una acreditación en manos de muy pocos y que viene a reconocer la experiencia y el buen hacer en el oficio. "La concesión del título nos ayudó a



crecer y a darnos a conocer a nivel nacional", comenta la titular del negocio.

Con una producción limitada, las especialidades trufadas de **Carnicería Ramón** han estado presentes en las principales ferias alimentarias de Teruel y de otras provincias como Cuenca, Guadalajara y Castellón. "La aceptación ha sido muy buena en todas partes en donde hemos estado. La gente del norte son algunos de nues-

tros mejores clientes", agrega Casas.

Junto a las especialidades trufadas, **Carnicería Ramón** elabora también embutidos tradicionales, jamones y conservas de cerdo (lomo, longaniza y costilla) que comercializa bajo la marca de la firma. Los jamones se curan siguiendo los métodos "de toda la vida" y se secan al natural en la planta alta de la casa, donde está ubicado un pequeño secadero.

### ESPECIALIDADES

#### TRUFADOS CURADOS

- Longaniza de Aragón
- Fuet
- Salchichón
- Chorizo
- Morcilla de Miel
- Sobrasada
- Paté de Campaña
- Morcón
- Mortadela

#### TRUFADOS FRESCOS

- Longaniza
- Chorizo
- Salchichas
- Güeñas

#### OTROS

- Jamones de secado natural
- Conserva casera
  - Lomo
  - Costilla
  - Longaniza
  - Mezcla

### LA EMPRESA

#### NOMBRE COMERCIAL

Carnicería Ramón

#### LOCALIDAD

Sarrión

#### DIRECCIÓN

Joaquín Costa, 15

#### INICIO DE LA ACTIVIDAD

Año 1989

#### SECTOR

Alimentación

#### TELÉFONO

978 78 00 17

#### CORREO ELECTRÓNICO

embutidostrufados@hotmail.com