

## COPISO asiste a la inauguración del proyecto turístico 'Aire Sano Experience' de Teruel sobre su jamón

La cooperativa COPISO ha estado presente en la inauguración del espacio 'Aire Sano Experience', invitada por el grupo Tervalis, promotor de la idea, que consiste en la creación de un centro turístico que aglutina un museo para dar a conocer el proceso integral de producción de jamón DOP de Teruel, un restaurante para degustarlo y una tienda-espacio de arte dedicada a los amantes del jamón y la alta gastronomía.

Se trata de un proyecto pionero en Aragón, que se ha instalado en la localidad de La Puebla de Valverde, junto al secadero de jamones Aire Sano, que pretende ser una propuesta turística interactiva y gastronómica única, que ofrece una vivencia multisensorial, sumergirse en la cultura de un producto tan emblemático como el jamón de Teruel, y conocer todo el proceso desde que una semilla de cereal de la provincia se convierte, al final, en jamón de denominación de origen, pasando por el proceso productivo del porcino. La propuesta turística está vinculada al ocio, entretenimiento y turismo gastronómico, ya que la experiencia termina con una degustación de productos locales.

"El centro pretende que los visitantes aprendan las características del jamón de manera interactiva y conozcan los valores que existen detrás de la marca; ya que hay un desarrollo sostenible y una economía circular", explicó Clemente Garcés, miembro del equipo gestor de Aire Sano.

Las últimas tecnologías, en este museo, ayudan a descubrir el proceso de producción del jamón de Teruel, desde que los campos de Teruel suministran los cereales destinados a la nutrición de los animales que están en las granjas, y el proceso de despiece y secado a 1.200 metros de altitud. Este 'viaje' de los visitantes, por las fases de producción, se apoya en juegos interactivos de preguntas, y sobre algunas de las curiosidades de los cerdos de la provincia de Teruel. Como colofón, los turistas pueden cortar virtualmente, gracias a un vídeo 360, lonchas de jamón de Teruel, que después degustarán.

A la inauguración de este centro turístico -el 5 de septiembre- asistieron Andrés García, director gerente de COPISO, y Eriz Ruiz, responsable jurídico y de RRHH. El director gerente ha destacado la singularidad de esta iniciativa, que pone en valor y acerca a todos los ciudadanos un producto clave para el desarrollo del conjunto del sector agrario, del medio rural y, por tanto, de la provincia de Teruel. García añade que el centro 'Aire Sano Experience' ayuda a informar de la trascendencia del sector ganadero porcino, y de la realidad de su proceso productivo, conectando perfectamente con el impulso turístico y el desarrollo social, económico y medioambiental de la provincia.

A Andrés García no se le escapa que la iniciativa del Grupo Tervalis puede ser un buen ejemplo, trasladable también a Soria, que tiene importantes valores en el sector agro-ganadero, capaces de integrarse en el desarrollo turístico rural de la provincia soriana..