

LA DOP JAMÓN DE TERUEL APUESTA POR LAS JÓVENES PROMESAS DE LA GASTRONOMÍA ARAGONESA

Reynol Osorio, Iris Jordán y Aaron Melero serán los embajadores de la Denominación durante los próximos tres años, dentro de un programa europeo de promoción que se presentará el 18 de septiembre en la XLI Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad.

Teruel, julio 2026. La Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel refuerza su compromiso con el talento emergente y con la cocina vinculada al territorio mediante la elección de tres jóvenes embajadores llamados a proyectar el producto, la tradición y la identidad gastronómica aragonesa en el conjunto de España.

Reynol Osorio, Iris Jordán y Aaron Melero integrarán el programa de embajadores de la DOP durante el próximo trienio. Tres perfiles distintos y complementarios: la cocina de raíz turolense, la alta gastronomía pirenaica y la nueva pastelería de restaurante, unidos por una misma forma de entender el oficio: respeto al origen, cercanía con los productores y confianza en los alimentos de calidad diferenciada.



De izquierda a derecha Reynol Osorio, Iris Jordán y Aaron Melero, los 3 jóvenes talentos por los que apuesta la DOP Jamón de Teruel como sus embajadores durante los próximos 3 años.

La iniciativa se enmarca en el Programa Europeo de Promoción 2026-2028 de la DOP Jamón y Paleta de Teruel, cofinanciado por la Unión Europea y por el propio sector. Su objetivo es acercar al consumidor el significado de los sellos europeos de calidad y explicar por qué detrás de una Denominación de Origen Protegida existe un compromiso verificable con el territorio, la trazabilidad y un método de producción sujeto a controles rigurosos.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

EL PRESENTE Y EL FUTURO DE LA GASTRONOMÍA ARAGONESA

La elección de estos tres embajadores responde a una convicción: apoyar a los jóvenes talentos es invertir en el futuro de la gastronomía, pero también reconocer a quienes ya están transformando su presente. Osorio, Jordán y Melero encarnan una nueva generación de profesionales con ambición, formación y arraigo, capaz de conservar la tradición sin renunciar a la innovación.

Durante los próximos tres años, los chefs prestarán su voz, su creatividad y su capacidad de prescripción a las acciones de promoción de la DOP, contribuyendo a acercar el producto a nuevos públicos y profesionales. Su labor permitirá mostrar la versatilidad del Jamón de Teruel en diferentes lenguajes culinarios y llevar su nombre, su sello y su tradición a las cocinas de todo el panorama español.

La iniciativa se presentará oficialmente el próximo 18 de septiembre, en el marco de la XLI Feria del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad, una cita estrechamente ligada a la historia y a la cultura del producto. El encuentro marcará el inicio de una colaboración que une a una Denominación de Origen pionera con tres profesionales que representan, a la vez, el presente y el futuro de la gastronomía aragonesa.

REYNOL OSORIO: TERUEL COMO TERRITORIO DE CRECIMIENTO Y CREACIÓN

De origen dominicano y afincado desde hace años en Aragón, Reynol Osorio ha construido su trayectoria profesional en estrecha relación con Teruel. Se formó en la Escuela de Hostelería de Teruel y actualmente está al frente de El Portal de Albarracín, donde desarrolla una cocina personal que combina técnica, memoria y producto local, con guiños a sus raíces caribeñas.

Su evolución ha estado acompañada por importantes reconocimientos. En 2019 fue distinguido como Mejor Cocinero Joven de Aragón y en 2025 se proclamó Mejor Cocinero de Aragón en el XXII Certamen de Cocina de Aragón Lorenzo Acín. Su trabajo representa la capacidad del territorio turolense para acoger talento, favorecer su desarrollo y convertir los productos de cercanía en punto de partida para una cocina contemporánea con identidad propia. Como embajador, Osorio aportará una vinculación directa con la provincia que da nombre al Jamón de Teruel DOP.

IRIS JORDÁN: LA MONTAÑA ARAGONESA LLEVADA A LA ALTA COCINA

Iris Jordán lidera la cocina de Ansils, el restaurante familiar de Anciles, en el valle de Benasque, junto a su hermano Bruno Jordán, responsable de la sala y la bodega. Allí ha recogido el testigo de su abuela y ha transformado el legado culinario familiar en una propuesta contemporánea profundamente ligada al Pirineo oscense. Su cocina recupera recetas y sabores del valle, concede un papel protagonista a los productos locales y de temporada y revisita la tradición desde una mirada intuitiva, técnica y actual.

Ansils ha sido distinguido con una Estrella Michelin, un Sol Repsol y el premio ala Mejor tapa de España 2024. La manera de trabajar de esta joven cocinera demuestra que la innovación puede surgir del conocimiento del paisaje, de la relación con pequeños

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

productores y de la voluntad de preservar un patrimonio gastronómico vivo. Como embajadora de la DOP, representará una cocina de montaña capaz de dialogar con uno de los productos más emblemáticos de Aragón desde el respeto, la creatividad y la excelencia.

AARON MELERO: JUVENTUD, TÉCNICA Y UNA NUEVA MIRADA AL TERRITORIO

Natural de Gurrea de Gállego, Aaron Melero comenzó formándose en la Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca. Su carrera ha avanzado con rapidez por cocinas de referencia como Arrea, Gente Rara o el restaurante Barro, en Ávila. En todos estos proyectos ha desarrollado una forma singular de entender el mundo dulce, incorporando verduras, frutas, frutos secos y sabores menos previsibles a los postres de restaurante.

En 2023 fue reconocido como Joven Promesa de la Cocina Aragonesa; en Madrid Fusión 2025 ganó los concursos de Migas Dulces y de Tarta de Manzana Pink Lady, y en 2026 fue seleccionado como finalista del Premio Pastelero Revelación. Su trayectoria simboliza una generación que se forma dentro y fuera de Aragón, suma nuevas técnicas y lenguajes y mantiene una conexión emocional y creativa con sus orígenes. Melero aportará al programa una mirada fresca y versátil, capaz de explorar nuevas posibilidades gastronómicas para el Jamón de Teruel DOP.



UN SELLO QUE PROTEGE EL ORIGEN Y GARANTIZA LA CALIDAD

El Jamón de Teruel DOP es la única Denominación de Origen Protegida española de jamón procedente de cerdo de capa blanca. Su calidad nace de una cadena productiva íntegramente vinculada a la provincia: desde la crianza y la alimentación de los animales hasta el sacrificio, la elaboración y la curación de cada pieza. Esta conexión con Teruel convierte al producto en un importante motor económico y social del medio rural, contribuye a mantener actividad y empleo y preserva un saber hacer transmitido entre generaciones.

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.

El clima turolense, marcado por el frío, la altitud y el aire seco, favorece una curación natural lenta, de un mínimo de 14 meses, y permite obtener un jamón de sabor suave, equilibrado y reconocible. Cada pieza certificada ha superado los requisitos del pliego de condiciones y puede identificarse por la vitola numerada que garantiza su trazabilidad y por la estrella de ocho puntas marcada a fuego junto a la palabra «TERUEL». La certificación del Consejo Regulador ofrece al consumidor una garantía objetiva de origen, seguridad y calidad alimentaria.

Sobre la DOP Jamón de Teruel / Paleta de Teruel

En 1984, la Consejería de Agricultura del Gobierno de Aragón aprobó el Reglamento de la Denominación de Origen Jamón de Teruel. En marzo de 1985 se produjo la correspondiente ratificación por parte del Ministerio de Agricultura, y en 1997 por la Unión Europea.

Desde ese momento la DOP Jamón de Teruel lidera la economía aragonesa, se convierte en un referente a nivel internacional, y es la Denominación de Origen de mayor producción con un sello de calidad.

Su producción circular en la provincia de Teruel cuenta con 124 granjas de producción, 6 mataderos, 7 salas de despiece, 31 secaderos y 20 salas de envasado.

Para más información: <https://jamondeteruel.eu/>

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados solo comprometen a su(s) autor(es) y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o los del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ni la Unión Europea ni la autoridad otorgante pueden ser considerados responsables de ellos.