

# JAMÓN

## UN PRODUCTO DE ALTA COSTURA



Jamón de Reserva Ibérica con pan de Turris

Si estableciésemos un paralelismo entre la gastronomía y la moda, el jamón pertenecería sin dudar a la alta costura. Estamos ante un producto de aspecto poco glamouroso pero cuyas características organolépticas suplen con creces esta, a priori, desventaja. Texto: Laura Morales. Fotos cedidas por las marcas y las Denominaciones de Origen

**E**l jamón es probablemente el producto que mejor representa la gastronomía española, presente en las mejores mesas y equiparable a otras delicatessen como el caviar. ¿Estamos ante un producto de élite para la élite?. No necesariamente, existen diferentes categorías de jamón asequibles para todos los bolsillos aunque el ibérico, de precio algo más elevado, es sin dudar el mejor de ellos.

### La raza importa

Al hablar de jamones la raza sí importa, y mucho. En el caso del jamón debemos ser racistas y aprender a diferenciar los jamones de una raza y los de otra para que no nos den gato por liebre.

El cerdo ibérico, nuestro cerdo autóctono, y el mejor del que extraer deliciosos jamones, estuvo a punto de desaparecer en los años

60. La peste porcina africana acabó en aquella época con cientos de cerdos de esta raza, cosa que en aquel momento no pareció importar demasiado porque el ibérico parecía poco rentable: los animales comían mucho, tardaban mucho en engordar, acumulaban mucha grasa y las cerdas parían menos cantidad de lechones con respecto a otras razas. Y sobre todo, el resultado final: poca carne y mucha grasa. Por lo tanto, los ganaderos no se ocuparon demasiado en mantener al ibérico, que pasó de más de medio millón de ejemplares en los años cincuenta a un millar en los sesenta. Además, los americanos introdujeron en nuestro país el cerdo de la raza Duroc de New Jersey, un cerdo que engordaba mucho antes, comía mucho menos, daba mu-

cho magro y las cerdas tenían de 6 a 8 crías frente a las 2 ó 3 del ibérico. Entonces se empezaron a mezclar con los ibéricos y hoy día la mayoría de los cerdos de los que provienen los mejores jamones suelen ser mezclados, en un mayor o menor porcentaje según las denominaciones de origen. Actualmente la raza de ibérico puro de bellota, sólo representa el 5% del total de cerdos.

### Las Denominaciones de Origen

Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de origen certifican que los jamones amparados bajo su tutela cumplen unas estrictas normas de calidad. Los jamones de cada una de ellas poseen unas características organolépticas que les distinguen.





Mas Gourmets San Cugat

**\*D.O. DEHESA DE EXTREMADURA**

El jamón de la D.O. Dehesa de Extremadura posee un color que puede variar del rosa al rojo púrpura. En el aspecto al corte se aprecia grasa infiltrada en la masa muscular. La carne es de textura poco fibrosa, sabor delicado, poco salado o dulce y desprende un agradable aroma

**\*D.O. JAMÓN DE TERUEL**

Se caracteriza por poseer una cantidad limitada de sal. Su sabor es peculiar, delicado y poco salado y desprende un aroma suave, agradable y sugestivo. Destaca su color claro y brillante al corte.

**\*D.O.P. LOS PEDROCHES**

Los jamones de esta denominación, situada en la zona norte de la provincia de Córdoba, poseen un agradable aroma y un color que va del rosa al rojo púrpura. La grasa se encuentra infiltrada en la masa muscular y su textura es poco fibrosa. Poseen un sabor inconfundible, poco salado o dulce.

**\*D.O.P. JAMÓN DE HUELVA**

El Jamón de Jabugo actualmente está amparado por la D.O.P. Jamón de Huelva. Se caracteriza por tener una carne untuosa y fra-



Restaurante Morao Tapas

gante con numerosas vetas de grasa entreveradas entre su carne magra, cuyo color fluctúa entre el rosa y el rojo púrpura, según sea su grado de curación y envejecimiento.

**\*D.O. JAMÓN DE GUIJUELO**

Los jamones de esta denominación, situada en sudeste de la provincia de Salamanca, poseen vetas de grasilla entre su carne magra, en la que aparecen algunas pintas blancas. Su bajo nivel de sal les proporciona una deliciosa suavidad y dulzura en el paladar. Su tocino es brillante y dorado. Aroma delicado y fragante.

**¿SOLO O ACOMPAÑADO?**

Está claro que los más puristas aconsejarían disfrutar de este manjar solo. Sin embargo, hay quien afirma que el tomate intensifica el sabor del jamón. De ahí que en muchos lugares se sirva acompañado de pan con tomate. Los hay incluso más transgresores, como es el caso del nuevo restaurante Morao del Paseo de la Castellana de Madrid, ya que entre sus pinchos encontramos el jamón ibérico sobre salmorejo.



DOP Jamón de Huelva

## LA DIETA DE LA BELLOTA

Si para que al final salga un buen traje hay que partir de un buen patrón, en el caso del jamón, es muy importante la raza, pero también su alimentación. Si para adelgazar algunos siguen la dieta de la alcachofa, en el caso de los cerdos ibéricos podríamos decir que siguen la dieta de la bellota pero para lo contrario: engordar.

No obstante, debemos aclarar que un jamón de bellota no proviene de un cerdo que se ha alimentado exclusivamente y al 100% con este fruto. La razón es muy sencilla: un cerdo ibérico come al día una media de 8 a 10 kilos de bellota pero solo durante la montanera, el periodo en el que las bellotas maduran y están disponibles para su consumo, que va de noviembre a marzo. Pero antes el cerdo ha debido alimentarse con piensos y pastos. Como norma, un jamón ibérico de bellota, proviene de un cerdo que ha engordado durante los meses de montanera más o menos la mitad de su peso al entrar en ella y ha combinado las bellotas con hogarzo y otras hierbas, ya que el cerdo no puede tomar solo bellotas, pues aunque les quite la cáscara, la boca se le seca y necesita refrescarse con elementos vegetales.



Tastissim S.L. acaba de inaugurar Tall de Pernil, la primera escuela de cortadores de jamón de Barcelona

### \*D.O. JAMÓN DE TREVÉLEZ

Los jamones de esta denominación, situada en Trevélez, en las faldas del Mulhacén, en Granada, se caracterizan por su color rojo, aspecto brillante al corte y grasa infiltrada en la masa muscular. La carne es de sabor delicado y poco salado, casi dulce. La grasa es de consistencia untosa, brillante, de color blanco amarillento y sabor agradable.

### Los loncheados: El jamón prêt-à-porter

Al principio hemos hablado del jamón equiparándolo con la alta costura. Pues bien, si seguimos con el parelismo de la moda, los loncheados serían el *prêt-à-porter* del jamón. Y es que nunca mejor dicho: son envases en los que el jamón se encuentra listo para llevar y consumir. Eso sí, si en el caso de la alta costura los vestidos son exclusivos y la moda *prêt-à-porter* permite hacerlos en serie con una calidad menor, en el caso del jamón, aun-

que el envasado es estándar y permite llegar rápidamente a todos los puntos de venta, la calidad es la misma que la que pudiera tener la pata entera, ya que el lonchado será más bueno o menos dependiendo de la calidad del jamón del que se haya extraído.

La alta costura en el caso del jamón sería contratar a un maestro jamonero que nos cortara al momento las lonchas que vamos a consumir, pero como eso es algo que no puede permitirse la mayoría, las principales marcas comercializadoras de jamón se han lanzado en los últimos tiempos a promocionar sus loncheados, al alcance prácticamente de todos los bolsillos. Sus ventajas son muchas: no son necesarios utensilios –ni cuchillo ni jamonero–, ni destreza a la hora de cortar, podemos comprar exactamente el jamón que vamos a consumir, invirtiendo menos dinero y sin arriesgarnos a que la pieza de jamón entera se eche a perder antes de consumirla





al completo. Y es que estamos en una época en que las familias monoparentales y los solteros forman una parte importante de la población y demandan envases con las cantidades justas para unas cuantas raciones. A ello hay que sumar el estrés y las prisas de la vida diaria. Los loncheados nos lo ponen muy fácil, solo debemos abrir el envase para poder disfrutar al momento de unas lonchas de jamón como recién cortadas o preparar en unos segundos los bocadillos para que los niños se lleven al colegio al día siguiente.

*Algunas marcas premium realizan el corte de las lonchas que se van a envasar de la mano de un maestro cortador*

También debemos destacar que algunas marcas premium garantizan que sus loncheados poseen la misma calidad que las piezas enteras, realizando el corte de las lonchas que se van a envasar expresamente de la mano de un maestro cortador. Y no podemos olvidarnos del envoltorio: algunas marcas han sacado al mercado loncheados con un *packaging* especial que los hace ideales para convertirse en un regalo gourmet lleno de glamour.

#### Lo que dice la nueva ley

Y como la actualidad manda, no podemos dejar de explicarles qué es lo que dice el Real

Decreto que el Consejo de Ministros, a petición del Ministerio de Agricultura, aprobó el mes pasado sobre la calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomos ibéricos.

Su objetivo principal es el de mejorar la información al consumidor en el etiquetado y presentación, así como la calidad del producto, al establecer más rigor y control en los procesos y la fiabilidad en la asignación de las menciones que realmente corresponden a los productos. Tres puntos serán fundamentales a partir de ahora: se deberá indicar el porcentaje racial de los cerdos, se obligará a que las madres reproductoras sean de raza ibérica y desaparecerá la designación jamón de "recebo". La nueva ley busca evitar el engaño al consumidor mediante un etiquetado con información más clara y mejores controles de calidad, intentando frenar de este modo la competencia desleal entre empresas, una situación que ha disparado los productos de ibérico cruzado y arrinconado los de raza ibérica pura, y es que solo el 4,5% del jamón vendido como ibérico es en realidad ibérico 100%.

De cara a la comercialización, la nueva norma obligará a especificar en el etiquetado del



## LA OPINIÓN DE LA CORTADORA SOBRE LOS LONCHEADOS

Como ahora están tan de moda los envases de jamón loncheado, hemos preguntado a la experta cortadora de jamones Esther Sobrino, cuál es su opinión al respecto y esto es lo que nos ha contestado: "Pensando siempre en el cliente y en la manera de fomentar y fidelizar el consumo de jamón ibérico, ofrecer packs de jamón cortado a mano con cuchillo y envasado al vacío es una fórmula versátil de dar respuesta a diferentes situaciones de consumo: Navidades, viajes a la nieve con la familia, la Nochevieja fuera de casa entre amigos, viaje de fin de semana a la casa de campo, Semana Santa, vacaciones de verano, los ex patriados, el regalo de cumpleaños, las madres que acaban de dar a luz, el regalo al amigo que visito en el extranjero, el envío a los hijos que han tenido que partir, el aperitivo de los domingos, la cena romántica de los viernes por la noche, en forma de catering para las empresas, para los restaurantes... De esta forma la compra de este producto se realiza con mayor frecuencia, es fácil de almacenar por lo que mueve al consumo. Mi recomendación es guardar los packs a temperatura ambiente en la cocina, dispensa o un lugar fresco y alejado de la luz. Abrir el pack 1h antes de su consumo y dejarlo que respire a temperatura ambiente entorno a los 24° , de esta manera conseguiremos que el jamón "llore" y desprenda toda su esencia.

Mi experiencia en los eventos y en los talleres que imparto sobre el jamón es que un poco de este producto es mucho y comercializarlo en pequeñas dosis, como una delicatessen, es otra opción mas."



Simón Martín Guisado S.L.



Foto: Scott Suchman

Bocadillo de ibérico de José Andrés

## EL IBÉRICO TOMA LAS CALLES DE WASHINGTON

Gracias al famoso chef José Andrés, el jamón ibérico puede degustarse de forma informal en diferentes puntos de la ciudad de Washington. El cocinero asturiano afincado desde hace décadas en la capital estadounidense no cesa en su empeño de exportar lo mejor de la cocina española, uno de sus últimos negocios es Pepe, una camioneta o *foodtruck* en la que ofrece bocadillos de calidad. Entre ellos destaca el de jamón ibérico.

Igual que el resto de estos carromatos modernos, todas las mañanas Pepe, que tiene abierta cuenta en twitter (@pepefoodtruck), anuncia sus especialidades y donde va a estacionar. Pepe cumplirá el mes que viene un año de éxitos.



producto su denominación de venta y el porcentaje racial. En la denominación, que indica el tipo de alimentación del animal en sus tres últimos meses de vida, se reduce de las cuatro opciones anteriores (de bellota o montanera, de recebo, de cebo de campo y de cebo) a tres: de bellota, de cebo de campo y de cebo. El Ministerio de Agricultura entiende que la alimentación del cerdo ibérico es fundamental y desea que las cuatro



nuevas designaciones –según la combinación de raza y alimentación– queden muy claras en el etiquetado, por lo que se diferenciarán por colores: Jamón de bellota 100% ibérico (negro), jamón de bellota ibérico (rojo), jamón de cebo de campo ibérico (verde) y jamón de cebo ibérico (blanco). En el etiquetado también se establece la obligatoriedad de indicar el tanto por ciento de raza ibérica en lugar destacado y qué tanto por ciento



CRDO Cava

## LOS ALIADOS CON MÁS GLAMOUR

Maridar el jamón con cava o champagne es sin duda la opción más glamourosa, como corresponde a un producto de alta categoría como es el jamón ibérico. Las características organolépticas de ambos son ideales para acompañar el jamón ya que según algunos expertos, el vino arrastra en la boca la sensación de grasa del jamón, cosa que por su carácter espumoso no ocurre con el champagne o el cava. Además, por sus características burbujas y sabores afrutados, los espumosos confieren un toque de distinción al jamón.



Primer local en Madrid de Beher

está cruzado con una variedad de cerdo blanco. Las madres reproductoras tendrán que ser de raza ibérica. En los casos en los que el macho también sea de raza ibérica, se indicará en la etiqueta con la referencia de 100% ibérico.

A todo ello se suma la prohibición de publicidad y etiquetado que induzcan a error, y se reserva la designación "de bellota" exclusivamente para los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa. De esta forma, el "pata negra" sólo se podrá utilizar en productos de bellota 100% ibéricos. En relación a la mejora de los pro-

cesos de control de calidad se establece, entre otras medidas, mayor rigor en el peso y el tiempo mínimo de elaboración, así como más control sobre las empresas certificadoras, mejorando la fiabilidad en la asignación de las menciones que realmente corresponden a los productos.

El Gobierno confía en que con la aprobación de estas novedades se mejora la norma vigente, al modificar aspectos que han demostrado su ineficacia, lo que posibilitará un repunte del sector.

En definitiva, la nueva normativa persigue contribuir al mantenimiento del sector de los productos 100% ibéricos, perjudicado desde que se permitió denominar "ibérico"



*Las nuevas etiquetas serán de color negro (100% ibérico de bellota), rojo (bellota ibérico) verde (cebo de campo ibérico) y blanco (cebo ibérico)*

al jamón aunque solo lo fuera el 50%, lo que ayudó a las grandes industrias a vender productos de cerdo cruzado con dicha denominación. El Real Decreto pretende además poner freno a diversos problemas del sector del cerdo ibérico, en el que hasta ahora existía mucha confusión e incluso fraude al consumidor. Miguel Arias Cañete, a través del ministerio que dirige, ha puesto de manifiesto que desea contribuir al mantenimiento de la raza ibérica, fundamental para el sector cárnico así como para la exportación y la proyección de productos de calidad. Además, con las nuevas disposiciones se desea promover y potenciar un modelo productivo que mejore el actual. 

## LO QUE ESTÁ POR LLEGAR: JAMÓN EXPERIENCIE

Es el nuevo proyecto de Enrique Tomás tras lanzar al mercado recientemente el libro *Grandes mentiras sobre el jamón* (Lunberg Editores). Se tratará de una especie de espacio museístico que abrirá sus puertas en marzo en Barcelona y estará situado justo enfrente del famoso Mercado de La Boquería. En este espacio el visitante realizará en primer lugar un recorrido audiovisual de unos 20 minutos en los que se explicará de forma didáctica y entretenida todo lo que es necesario conocer sobre el jamón: las razas, la dehesa, las denominaciones de origen...etc y posteriormente se realizará una cata de 6 clases de jamón: jamón blanco, jamón ibérico y jamón de las denominaciones Guijuelo, Extremadura, Los Pedroches y Huelva. Para maridar se ofrecerá al visitante la bebida que prefiera, ya sea vino, cava o cerveza, para que disfrute al máximo de la experiencia. Con este proyecto Enrique Tomás pretende que el público conozca realmente todo lo necesario sobre el mundo del jamón, desterrando tópicos y falsos mitos.

## EN MARCHA LAS RUTAS DEL JAMÓN IBÉRICO

Con financiación del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y la colaboración del Ministerio de Industria, Energía y Turismo a través de Turespaña, organismo nacional de Turismo responsable del marketing de España en el mundo, se ha puesto en marcha el proyecto de cooperación interterritorial, "Rutas del Jamón Ibérico: Implantación del Club de Producto". Cuatro itinerarios conforman esta singular Ruta del Jamón Ibérico: Jabugo, Los Pedroches, Sierras de Badajoz y Montánchez. El Ministerio de Agricultura impulsa este proyecto con el fin de potenciar el turismo y la creación de empleo en territorios rurales. La iniciativa consiste en una experiencia turística por las poblaciones con Denominación de Origen del Jamón Ibérico y permite conocer su proceso de elaboración y su entorno paisajístico, además de recomendar establecimientos para su degustación. Asimismo, el proyecto no solo ayuda a incrementar y diversificar la oferta turística de nuestro país sino que contribuye al desarrollo sostenible de las áreas rurales, lo que repercute en una mayor competitividad del sector turístico español en el mercado internacional. El plan cuenta con una subvención del Ministerio de 320.000 euros y se aplica en las Comunidades de Extremadura, Castilla y León y Andalucía.

Más información: [www.rutajamoniberico.es](http://www.rutajamoniberico.es)