



*Jamón y  
champán*  
**Pareja  
de reyes**

El maridaje bellota-champán sigue rompiendo todas las apuestas. Los grandes chefs se rinden a sus encantos y el código 'foodie' indica que ahora puedes pedirlo en bocadillo.

Texto: TERESA OLAZABAL

**E**l ibérico de bellota se codea en las cartas más prestigiosas del mundo desde hace muchos años, pero es ahora cuando se está volviendo un ingrediente básico en las recetas más sofisticadas. Los grandes chef españoles han vuelto sus ojos a este manjar para llevar, de su mano, sus creaciones a lo más alto de las cumbres gastronómicas. Ya lo hizo Ferran Adrià con sus famosas croquetas envueltas en jamón, pero ahora las combinaciones son infinitas: "Lo más sofisticado que he comido últimamente son unos *makis* de jamón ibérico de bellota, una combinación extraordinaria", nos cuenta Florencio Sánchez, de Ibéricos Fisan, una de las firmas punteras de Salamanca. Ya lo decían nuestras abuelas, que del cerdo se aprovechan hasta los andares, y en eso andan metidos los grandes cocineros últimamente: en hacer del jamón y de todas las partes del cerdo ibérico (secreto, solomillos, presa) materia prima de los platos más aclamados. Y todo para conseguir, para el jamón, un podio internacional parecido al de la trufa del Piemonte. Y en ese olimpo del lujo, el maridaje →



## RAMÓN FREIXA

*"Las burbujas y el ibérico de bellota se llevan genial"*

El chef catalán, que cuenta con dos estrellas Michelin, es embajador del jamón ibérico de bellota Fisan. Y con esta materia prima de lujo está reinterpretando algunas recetas tradicionales, como la coca, o algunas nuevas como el crónut —una mezcla de donut y cruasán— con jamón. ¿Y con qué riega este chef sus nuevos

platos de jamón? "Con burbujas. Ya sea cava o champán, las burbujas maridan perfectamente porque neutralizan, con su toque seco, la grasa del ibérico". En concreto, propone champanes secos o cava brut, ya que el sabor seco barre un poco la grasa del jamón y marida perfectamente con el sabor salado del

jamón, que a fin de cuentas es carne. Otra razón, solo apta para paladares muy *gourmets*, es que el ibérico es fiel exponente del famoso sabor *umami*, ese quinto sabor (ni dulce ni salado, ni ácido ni amargo) que hace referencia a productos de sabor muy intenso como la salsa de soja, la trufa o los tomates maduros.



## Cata de champán



El rey entre todos (350 €), de Dom Perignon.



Fresco, suave y aterciopelado (37 €), de Louis Roederer.



El único que se bebe con hielo (50 €), de Moët Chandon.



Intenso y aromático (36 €), de Perrier Jouët.



Rosado, afrutado y fresco (59 €), de Ruinart.

de moda es el jamón con champán. Esta apuesta tan chic es un habitual de los *beach club* de moda o de los restaurantes con estrella Michelin. Los hay que apuestan por el cava por aquello de hacer patria, pero puestos a ello, también los andaluces reivindican sus vinos de jerez como la mejor combinación.

### Desconfía de las ofertas

El precio tan altísimo que está alcanzando el ibérico de bellota en el mundo está propiciando que aparezcan muchos 'primos' del producto estrella de nuestra gastronomía, que ni son de la misma familia (ibérico) ni tan bien alimentados (bellota en

la dehesa, mientras pastan en libertad): "Lo importante es desconfiar de las superofertas", asegura Florencio Sánchez. Así que si sabemos que la mayoría de los ibéricos se pasean en la horquilla de los 50-70 euros el kilo, comprar una pieza que baje mucho de esa franja será una actividad de riesgo. Ante la duda, siempre se recomienda pedir consejo al charcutero, el que a la hora de la verdad más sabe. De todas formas, diferenciar el tipo de jamón que nos venden ahora es más fácil: desde principios de año todos los productos derivados del jamón ibérico se catalogan en cuatro etiquetas de colores que diferencian su pureza. Van del negro (jamón

100% ibérico criado con bellota en la dehesa) a rojo, verde y por último blanco (criados con pienso en granjas en espacios reducidos).

### El bellota 'pica'

Si el bolsillo lo permite, siempre será más recomendable comprar una pieza entera y cortarlo cuando se vaya a comer. Si el jamón está envasado al vacío, hay que sacarlo de la bolsa a temperatura ambiente y dejarlo airear no más de diez minutos, ya que a partir de entonces empieza a oxidarse. Y recuerda: el jamón de bellota 'pica', brilla y es rojo intenso, más oscuro en los lados y más claro en el centro de la pieza. ●



Juan Tena y Enrique Fernández de la Puebla



## A punto de morir de éxito

Juan Tena y Enrique Fernández de la Puebla iban para economistas pero por el camino decidieron probar a abrir algo que ellos llaman tasca: Bocadillo de Jamón y Champán es un local en la calle Fernando VI de Madrid con seis mesas, cinco tipos de bocadillos de jamón y una carta de otros tantos champanes. Y el día que abrieron (hace un par de meses) las colas en la calle fueron tan largas que tuvieron que volver a cerrarlo para contratar más gente.

### ¿Estuvisteis a punto de morir de éxito?

Sí. Las colas daban la vuelta a la manzana. Tuvimos que cerrar para reforzar personal y casi nos da un infarto.

### La carta se parece a la de una hamburguesería.

Son pocas recetas de bocadillos de ibérico tradicionales (de Navarra, Guipúzcoa, Córdoba...) y

sus acompañantes como salmorejo, gazpacho o torta del Casar.

### Y un hot dog español con butifarra...

¡Claro! ¿Por qué no se va a hacer famoso como el americano?

### ¿Por qué champán?

Porque marida de lujo, eso lo dicen los chefs. Y porque si nosotros vamos a poner los mejores bocadillos de ibérico de Madrid, ¿por qué no ponerlos con el mejor champán?

### Un menú de lujo por muy poco, 12 euros.

Hemos apretado los precios y como no tenemos una carta muy extensa, podemos concentrarnos en dar lo mejor sin perder dinero.

### Y ¿qué aporta vuestra carta de champán?

Nos hemos dejado asesorar por uno de los mejores sumilleres de España y optamos por firmas poco conocidas para poder catar. [bocadillodejamon.com](http://bocadillodejamon.com)