

[EN TEMPORADA]



Jamón ibérico, la pasión de Europa

NOS ADENTRAMOS EN LA DEHESA ESPAÑOLA PARA LLEGAR AL ORIGEN DE UN PRODUCTO QUE ES SINÓNIMO DE EXCELENCIA MEDITERRÁNEA.

Mariana Toledano

✉ mariana.toledano@protolipomexico.com

Localizado en la península ibérica, la dehesa es el ecosistema en el que se desarrolla una raza de porcinos muy especial. Rodeados de alcornoques y encinos, los cerdos ibéricos alcanzan un crecimiento idóneo y, tras un proceso artesanal apasionante, se transforman en uno de los productos europeos de mayor calidad y reconocimiento en el mundo: el jamón ibérico.

En nuestra más reciente visita a España, Ham Passion Tour nos llevó hasta el origen. Ahí presenciamos el amanecer en la dehesa, descubrimos a los cerdos en su entorno natural y vimos caer la tarde compartiendo los suaves matices del jamón. Con una copa de vino en la mano brindamos por siglos de tradición.

El aroma, la textura y los sabores del jamón ibérico son capaces de despertar sensaciones placenteras; su secreto radica en que al ser un proceso que a simple vista pudiera resultar muy sencillo, es capaz de enaltecer las cualidades de un animal excepcional.

El tipo racial y la alimentación de los cerdos son dos factores que dictan la clasificación del jamón ibérico, ya que en función del cruce y la forma en la que obtienen el alimento, el jamón desarrolla características particulares. De este modo, la primera gran división la encontramos de la siguiente manera:

- **100 % ibérico:** madre y padre 100% de raza ibérica.
- **75 % ibérico:** madre 100 % ibérica y padre 50 % ibérico.
- **50 % ibérico:** madre 100 % ibérica y padre Duroc.



Los matices aromáticos y gustativos del jamón ibérico son alcanzados en gran medida por la alimentación de los animales, la cual es vigilada a detalle para que obtengan los mejores recursos disponibles en la dehesa; con base en ella podemos diferenciarla de la siguiente manera:

- **Bellota:** bellotas y otros recursos de la dehesa.
- **Cebo de campo:** piensos de cereales y leguminosas, hierbas del campo.
- **De cebo:** piensos de cereales y leguminosas en granjas.

Durante el periodo de montanera, que comprende del 1º de octubre al 31 de marzo, los cerdos de bellota caminan hasta 12 km al día en busca de esos frutos y pastizal, engordando un mínimo de 46 kg y alcanzado cerca de 150 kg.

LO MEJOR REQUIERE TIEMPO

Para preparar las piezas de jamón, las patas traseras se perfilan y moldean, cubriéndose con sal húmeda durante un periodo que demora un día por cada kilogramo de producto. Durante esta etapa inicia la deshidratación y conservación natural del jamón.

Los siguientes tres meses transcurren en cámaras que comienzan a 3 °C y que aumentan lentamente su

temperatura mientras disminuye la humedad para alcanzar un salado uniforme.

El sudado es uno de los puntos clave en la elaboración del jamón ibérico debido a que es el momento en el que desarrolla el aroma, la textura y el sabor que lo distingue. Este proceso tiene lugar en secaderos naturales, donde la temperatura y la humedad se controlan al abrir y cerrar las ventanas, aunque también puede ocurrir en bodegas frescas y con muy poca luz.

Los jamones ibéricos demoran un mínimo de 20 meses de curación, aunque en ocasiones pueden alcanzar entre cinco y siete años para lograr un producto excepcional.

EL ARTE EN EL PLATO: CORTE Y DISFRUTE

Al ser cortadas por un experto, las lonchas deben ser finas, brillantes y jugosas; en ellas la grasa es siempre suave, y se funde a temperatura ambiente entre las yemas de los dedos. Dicha grasa crea velas blancas con leves matices amarillos que se intercalan con la masa muscular, ofreciendo platos que resullan a la vista verdaderas obras de arte.

El jamón ibérico siempre se debe de cortar y servir a temperatura ambiente, encontrando en los vinos de Jerez la mejor compañía, de esta forma es posible apreciar su intensidad aromática en la que destaca un inconfundible aroma a bellota, así como el equilibrio en boca entre salado, dulce y amargo que genera el umami en el paladar.

Para su conservación, lo mejor es dejar sin limpiar la capa exterior de la parte que no se cortará y tapar con un paño de algodón que proteja de la luz y la humedad.

INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

Siglos de tradición respaldan el proceso de elaboración del jamón ibérico. Gracias a la innovación y a la constante búsqueda por ofrecer la más alta calidad, se ha creado ÍTACA, el Sistema de Identificación, Trazabilidad y Calidad que pone en manos del consumidor información importante, desde el nacimiento del lechón hasta su exhibición en los puntos de venta, a la cual es posible acceder desde una app disponible en iOS.

Con transparencia, los productores refrendan el compromiso por ofrecer un alimento superior.

Ham Passion Tour

🌐 hampassiontour.com

📍 Ham Passion Tour Mx