



*Para esta sección se recomienda la canción "Libre" de Nino Bravo*





TODO EL MUNDO  
QUIERE SER JAMÓN  
PATA NEGRA




SE RECOMIENDA EL USO DESMEDIDO DEL JAMÓN DE BELLÓTA



**O**bsección  
por el jamón pata negra



Recomendamos  
"Always on My Mind"  
Versión Willie Nelson



Prohibido quitarle lo  
blanco del jamón

*"La grasa del jamón ibérico de bellota es además una fuente de placer, ya que es la parte donde reside el sabor auténtico y genuino del jamón ibérico de calidad. La jugosidad y ternura son una aportación de la grasa veteada, e incluso algunos clientes me han confesado que cocinan con ella como si fuera beicon"*

ESTHER SOBRINO

POR MARÍA FORCADA

# JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

## JAMÓN PATA NEGRA

Por María Forcada

El jamón ibérico procede del cerdo de raza ibérica, siendo sus principales características la pureza de esta raza, la cría en libertad en las dehesas arboladas donde hacen ejercicio, su alimentación y la curación de la pata. El jamón ibérico de bellota se distingue del resto por su textura y aroma, pero es sobre todo su sabor el que lo hace único. Según la cantidad de bellota que haya comido el animal, y del ejercicio realizado, hablamos de jamón ibérico de cebo, jamón ibérico de cebo de campo, jamón ibérico de recebo o jamón ibérico de bellota, al que popularmente conocemos como Pata Negra.

Por María Forcada

EL VALOR DE UN CUIDADO EXTREMO

La crianza y alimentación del cerdo empieza el otoño, cuando las crías de cerdo seleccionadas llegan a los campos donde son alimentadas con un pienso de calidad a base de cereales (cebada, trigo, centeno y algo de maíz), proteína de soja (para crear músculo) y vitamina E (proveniente de la hierba). Posteriormente se eliminará el maíz del pienso para que no aumente el ácido linoleico, -una sustancia que a posteriori puede enranciar la grasa-, y el nivel de proteína se reduce, de esta manera el animal fortalece su estructura ósea y se prepara para su etapa en montanera. Cumplido un año de alimentación basada en piensos controlados el cerdo ibérico pasa a la montanera, donde se alimentará de bellota durante los tres o cuatro meses que dure la temporada pero sobre todo de hierba, elemento imprescindible para digerir la bellota.

Cuando el cerdo pasa a la montanera pesa unas 9 arrobas (103,5 kilos), finalizada esta fase de alimentación a base de bellota el animal habrá alcanzado 4 ó 5 arrobas más (46-57 kilos añadidos). Para alcanzar el nivel de infiltración intramuscular que confiere al jamón ibérico ese aroma y sabor que lo hace tan apreciado se lleva a cabo un control riguroso de su peso cada mes y se incita al animal a hacer ejercicio durante sus 16 meses de vida. El proceso de matanza, despiece y secado de jamones y paletas (patas traseras y delanteras), se produce entre los meses de enero y febrero, cuando el cerdo es trasladado al matadero para darle muerte, empleando un proceso prácticamente indoloro. Son muy escasos los lugares donde aún se pueden ver matanzas tradicionales, pues en la actualidad el animal es aturdido nada más cruzar la puerta con gas CO2 (anhídrido carbónico)\*, lo que permite que el degüelle se lleve a cabo de una forma menos catastrofista por parte del matarife. (\*El anhídrido carbónico fue empleado en anestesia humana hasta la década de los 70)

Finalizado el sangrado\*, los perfiladores afinan con mano experta las piernas y paletas que serán enviadas al secadero, clasificándolas por peso y manteniendo una cadena de frío estricta. Dentro de la cámara se inicia el proceso de salazón, que consiste en cubrir las piezas con sal durante un día por cada kilo de peso a una temperatura de entre 2-4ºC y una humedad por encima del 80%. Posteriormente se someten al secado durante tres o cuatro meses en cámara de frío, un año en secadero natural y dos años en bodega los jamones y uno las paletas. (\*Es muy importante el sangrado para evitar la podredumbre y el engrasado con aceite de girasol, que no aporta sabor y evita la presencia de ácaros)

Por María Forcada

LAS MARCAS MÁS PRESTIGIOSAS

Hacemos un recorrido por las marcas de jamón ibérico de bellota más reconocidas de las cuatro Denominaciones de Origen: D.O. Jamón de Guijuelo; D.O. Jamón de Huelva; D.O.P. Los Pedroches y D.O. Dehesa de Extremadura; aunque existen piezas fuera de estas denominaciones que merecen su puesto en el Olimpo del jamón.

**D.O. Jamón de Guijuelo:** Arturo Sánchez. Bernardo Hernández (BE-HER). Carrasco.

Julián Martín. Joselito. Pedro Nieto

**D.O. Jamón de Huelva:** 5J Reserva de Sánchez Romero Carvajal (Osborne). Juan Pedro Domecq. Lazo

**D.O.P. Los Pedroches:** Belloterra. COVAP. Encinares del Sur

**D.O. Dehesa de Extremadura:** Andares de la Dehesa. Castro y González. Coto de Galán.

Extrem Puro Extremadura. Maldonado. Señorío de Montanera.

**Sin D.O.:** El Zancao (Salamanca). Sierra Sevilla (Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla)

Por María Forcada

DISFRUTAR DEL MEJOR JAMÓN

Lo más importante es saber reconocerlo y apreciar sus cualidades organolépticas:

- Fase visual: El jamón ibérico de bellota es estilizado, de caña fina, con la pezuña generalmente oscura y ligeramente desgastada; mientras que la paleta es de muñeca gorda y forma de pala.
- Fase táctil: Su parte grasa tiene un aspecto brillante y color amarillo anaranjado, casi ámbar, cediendo a la presión de los dedos sin dejar marca, tan sólo un resto de grano fino. La parte magra no debe presentar demasiados pliegues negros.

- Fase gustativa: Dicen que el jamón ibérico posee siete sabores, dependiendo del corte. Se debe apreciar su textura y su sabor equilibrado, apelando a la definición del umami, el quinto sabor tras el dulce, el salado, el ácido y el amargo, que consigue fusionarlos todos.

Para saborearlo en su mejor expresión, la mano del cortador es fundamental. Cortar jamón es considerado un arte por los entendidos en la materia, y la figura del cortador se ha convertido en un oficio altamente solicitado y bien pagado. Algunos profesionales llegan a cobrar 5mil dólares por una sesión de corte, aunque estos son casos extraordinarios.

Florencio Sanchidrián es considerado el embajador del jamón ibérico en el mundo, y su manera de torear el jamón con el espadín le han convertido en un personaje emblemático, imprescindible en las fiestas importantes de empresas, congresos, embajadas y casas de particulares adinerados de todos los rincones del planeta. Ha viajado a más de 45 países del mundo y corta alrededor de 125 jamones cada año. Su postura ante el corte del jamón es clara, “ser cortador de jamón es un oficio que consiste en transformar el corte en arte”. También la mujer se ha incorporado a este sector que, como hace años ocurría con el vino, estaba monopolizado por el varón. Esther Sobrino sustituyó la dirección ejecutiva de una gran empresa de nuevas tecnologías y el ordenador, por el mandil y el cuchillo, siendo actualmente una de las cortadoras más célebres españolas, “es muy poco habitual ver mujeres cortadoras de jamón, aunque cada vez somos más. El cliente español de primeras se sorprende, hay que tener en cuenta que se está rompiendo con una tradición arraigada en una cultura y eso cuesta cambiarlo; sin embargo aprecia nuestra gran profesionalidad y está empezando a demandarnos cada vez más. Por otro lado, el cliente internacional nos adora, nos observa, escucha y degusta el producto con una atención profunda, casi religiosa.”

Pero, ¿cómo se tiene que cortar jamón? Según ellos se comienza la pieza a partir de la maza (parte ancha), para ir alternando el corte. Éste debe ser fino y no muy grande, justo del tamaño de la lengua.

Para completar el disfrute hay que poner atención al maridaje, y estamos de suerte, porque el jamón ibérico de bellota admite diversas opciones. Los vinos tintos y blancos secos con un toque de barrica son un buen acompañante, aunque los expertos reconocen que no hay mejor casamiento que el de un gran jamón con un Jerez seco, fino o manzanilla, de tono ligeramente salado y baja acidez. La cerveza también resulta perfecta, sobre todo para limpiar la boca de la grasilla que deja el jamón. Vinos como el Brunello de Montalcino y Chianti Classico, producidos en la provincia de Siena, aportan muchísimo a la apreciación del jamón ibérico y el champagne rosado elaborado con las variedades Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir, también tiene el gusto de encontrarse con tan delicada pieza.

Por María Forcada

ESAS PALABRAS QUE SUENAN DESCONOCIDAS:

**AFINAR.** DAR FORMA A LA PATA, DEJANDO LA GRASA NECESARIA Y JUSTA PARA SU PERFECTO SECADO

**CURACIÓN.** PROCESO DE SALAZÓN, SECADO DE LA PATA EN CÁMARA Y BODEGA

**MARIDAJE.** ARMONÍA PERFECTA ENTRE DOS PRODUCTOS

**MATARIFE.** ENCARGADO DE DAR MUERTE AL ANIMAL

**MONTANERA.** ÚLTIMA FASE DE LA CRÍA, SE DEJA PASTAR EN LIBERTAD POR LA DEHESA,

ALIMENTÁNDOSE DE HIERBA Y BELLOTA.