



cerdo ibérico

por *maría forcada*  fotos cedidas por *sierra de sevilla*

En nuestro país el cerdo ibérico puro de bellota y, por extensión, el jamón ibérico de bellota siguen siendo emblema y motivo de orgullo nacional. Sin embargo, la sombra de la desconfianza y la competencia extranjera parece planear en los últimos años sobre la elaboración y la calidad de nuestras piezas más preciadas.



de bellota

del campo a la boca



Una desconfianza que proviene tal vez por un desconocimiento profundo del cliente final o por empresas que no terminan de definir bien el tipo de pieza en su etiquetado; y una competencia que, aunque parece lejana, está a la vuelta de la esquina, y es la cría y elaboración de productos ibéricos en otros países como China (recordemos el revuelo que formó la noticia en los informativos hace apenas unas semanas). Sin embargo, la otra cara de la moneda es una fe ciega en que nuestros cerdos ibéricos y sus productos sólo

podrán elaborarse con rigurosidad en nuestra tierra, aplicando nuestros conocimientos ancestrales y los métodos más avanzados sobre ellos. Nosotros nos hemos desplazado hasta una de las empresas donde se elaboran unos de los mejores productos de cerdo ibérico de bellota de nuestro país para conocer la cría, montanera, matanza, despiece y curado, paso a paso, y para descubrir **cuál es el secreto de elaboración de un auténtico jamón ibérico de bellota.**



***el cerdo ibérico alimentado con bellota... ¿sólo con bellota?**

En el corazón del Parque Natural de la Sierra Norte (declarado Reserva Mundial de la Biosfera por UNESCO), en El Pedroso, se encuentra **Sierra de Sevilla**, propiedad en su mayoría de **Grupo Barbadillo** desde 2006 (Grupo Barbadillo entró tímidamente como socio en 2002 y en 2008 ya poseía el 94,25% de las acciones). Es en este lugar donde el *altus ibérico*, 100% raza ibérica, criado en libertad y alimentado en montanera, se desarrolla hasta llegar al momento de la matanza, una vez pasado año y medio desde el inicio de la cría del cerdo.

En septiembre, las crías seleccionadas llegan a sus campos donde son alimentadas en libertad a lo largo y ancho de más de ochenta mil hectáreas a base de pienso. Este pienso está compuesto por ingredientes de calidad, cereales (cebada, trigo, centeno y algo de maíz), proteína de soja (para crear músculo; antes procedía de harinas de carne pero en la actualidad su empleo está prohibido) y vitamina E (generalmente proveniente de la hierba).

En mayo se elimina el maíz del pienso para que no aumente el ácido linoleico, una sustancia que a posteriori puede enrascar la grasa y por tanto las piezas finales. El nivel de proteína también se reduce, de esta manera el animal crea caja y se prepara para su etapa en montanera.

En octubre, tras un año de alimentación a base de piensos controlados y una incitación constante a hacer ejercicio, el cerdo ibérico pasa a la montanera donde se alimentará de hierba (necesaria para digerir la bellota) y de bellota durante tres o cuatro meses, en función de la temporada de bellota.

Este proceso alimenticio y el ejercicio son fundamentales para el correcto desarrollo de un animal puro de bellota. Muchos creerán, y esto es parte del desconocimiento de la mayoría, que los jamones ibéricos de bellota proceden de animales alimentados únicamente por este fruto seco, craso error, porque, en primer lugar, el animal necesita desarrollarse y, en segundo lugar, la producción de bellota del cornoque o de la encina se concentra entre los meses de otoño e invierno.

Cuando el cerdo pasa a la fase de montanera pesa unas nueve arrobas (103,5 kg.), tras el proceso de alimentación a base de bellota el animal habrá alcanzado cuatro o cinco arrobas más (46-57 kg. más). En esta fase es necesario lograr el engorde final y la grasa suficiente para alcanzar el nivel de infiltración intramuscular que confiere al jamón ibérico ese aroma y sabor que lo hacen tan apreciado, haciéndose un control mensual de su peso. Además de su engorde adecuado es fundamental que el cerdo haga ejercicio durante sus dieciséis meses de vida.

Como curiosidad, mencionaremos que los animales son castrados para evitar que los órganos reproductores confieran a la carne un olor algo desagradable debido a la testosterona.

***matanza, despiece, secado y curación de jamones y paletas**

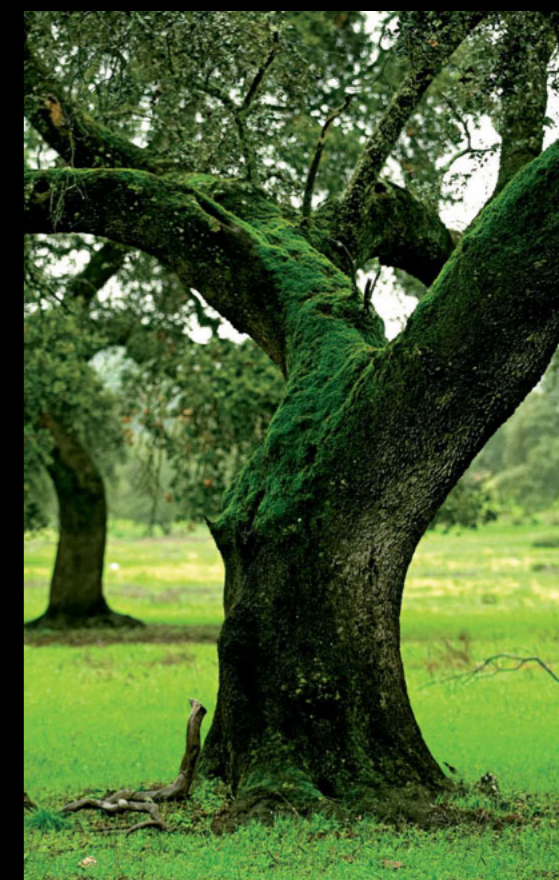
Entre enero y febrero el cerdo es trasladado al matadero, donde se le da muerte empleando un proceso prácticamente indoloro. Son pocos los lugares donde aún se pueden ver matanzas tradicionales. En la mayoría de las matanzas actuales, al animal se le deja aturdido nada más cruzar la puerta con anhídrido carbónico (este gas fue empleado en anestesia humana hasta la década de los setenta), esto permite que el degüello se lleve a cabo de una forma menos catastrofista por parte del matarife.

Se procede al desangrado, importantísimo para evitar podredumbre, y el engrasado, con aceite de girasol, que no aporta sabor, para evitar la presencia de ácaros. A continuación, los perfiladores afinan las piezas, piernas y paletas. En el de Sierra Sevilla los perfiladores son propios, y resulta curioso compro-

bar cómo cada uno tiene su propia forma de despiece, única y repetida con exactitud en cada uno de los animales y piezas que le toca.

Cuando las piezas llegan al secadero, siempre manteniendo una cadena de frío estricta, se clasifican por peso antes de ser introducidas en una cámara donde se inicia el proceso de salazón. Las piezas estarán cubiertas de sal un día por cada kg. de peso a una temperatura de entre 2 y 4° C 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 jamones y paletas, y, en bodega, dos años en el caso de los jamones y uno en el de las paletas. En Sierra de Sevilla la bodega se encuentra a seis metros de profundidad en un yacimiento de granito.



***sabías que... 1 arroba son 11,5 kg.**

El cerdo ibérico pesará al final del proceso una media de 14 arrobas.

Se deben ingerir unos 70 kg. de bellota para ganar una arroba.

El cerdo suele ingerir unos 10-12 kg. de bellota al día.



***el buenjamón**

Entrevistamos a **Constantino Morera**, Director de Fábrica, y a **Alfonso Moreno**, Director General de Sierra de Sevilla, para averiguar en qué debemos fijarnos a la hora de elegir un buen jamón ibérico de bellota. Ambos coinciden en que leer la **etiqueta** es fundamental. En ella encontraremos la **región anatómica** de la pieza, si es jamón o paleta; la **raza**, que deberá ser ibérica; y el **tipo de alimentación**, de bellota, recebo o cebo (que puede ser cebo de granja o cebo de campo).

A continuación, las cualidades organolépticas serán definitivas:

- **Fase visual:** El jamón ibérico de bellota es estilizado, de pezuña por lo general oscura y con poco desgaste, y caña fina (paleta de muñeca gorda y forma de pala).
- **Fase táctil:** Su parte grasa debe ceder a la presión de los dedos sin dejar marca, y su aspecto es brillante, de color amarillo anaranjado, casi ámbar, y su resto al tocarlo debe ser grano fino. La parte magra no deberá presentar demasiados pliegues negros.
- **Fase gustativa:** La pieza se debe empezar a partir por la maza (parte ancha) para ir alternando el corte. Este debe ser fino y no ser muy grande, el volumen debe ser aproximadamente del tamaño de la lengua.