



VÍCTOR-M. AMELA IMA SANCHÍS LLUÍS AMIGUET

Miguel Ullibarri, promotor del jamón ibérico

Tengo 41 años. Nací en Bilbao y vivo en Cádiz. Soy economista y me dedico a la promoción internacional del cerdo ibérico, ¡un producto único en el mundo! Estoy soltero, sin hijos. ¿Política, creencias? Mi partido y mi religión son el jamón de cerdo ibérico

“El cerdo ibérico es un olivo con cuatro patas”



XAVIER GÓMEZ

P ruebe este jamón...
Humm..., qué delicia...
Degusta una maravilla de la naturaleza y del mimo humano. Jamón de cerdo ibérico: ¡único en el mundo!, sólo posible aquí, en la península Ibérica.

¿Por qué?

El cerdo ibérico es una raza de cerdo autóctona de esta península. Su cría precisa de un entorno que sólo existe ya aquí: la dehesa.

¿Qué es exactamente una dehesa?

Un antiguo bosque de encina clareado por el hombre. Extensiones de pasto con encinas cada ciertos metros, fruto de siglos de cuidados. En la península Ibérica gozamos de dos millones de hectáreas de dehesa.

¿Dónde?

Entre Extremadura, occidente andaluz y sur de Castilla: ahí campa el cerdo ibérico.

¿Cómo es un cerdo ibérico?

Alto, poco pelo, piel oscura, patas altas y finas, ¡un todoterreno! Sus orejas largas le protegen del sol y con su hocico afilado busca raíces, hierbas, insectos, frutos...

¿Cuántos cerdos ibéricos hay?

Dos millones y medio. Pero sueltos por las dehesas, sólo un millón de cerdos.

¿Dos hectáreas por cerdo, pues!

¡Bienestar animal, cultura tradicional! Un

mundo extraordinario que genera un alimento saludable y sublime para el paladar. Dehesa y cerdo ibérico conforman un sistema. Si el criador buscara más beneficio metiendo más cerdos..., todo se desmoronaría como el frágil castillo de naipes que es.

Prefiero pagar más y preservarlo.

Y yo. La dehesa, además, da pasto para ovejas y vacas, corcho, leña para carbón vegetal... Es un bosque limpio, mimado: a cada árbol que se muere, se repone otro. ¡Y tardará 60 años en ser adulto! El ganadero sabe que ese árbol es para sus hijos y nietos...

Que dure, que dure.

Es un ecosistema mediterráneo que en la antigüedad hubo en toda la cuenca mediterránea. En Francia e Italia se maravillan de que aún tengamos dehesas, sin leyes ni nada.

¿Qué hace el cerdo en la dehesa?

Corre libre, trota, busca su comida... ¡Son como atletas a tiempo completo! De octubre a febrero devoran las bellotas que caen de las encinas. Época de montanera, se llama. Cada cerdo se zampa diez kilos diarios...

Se ponen como cerdos.

Sólo con bellotas y hierba, al año de vida pesa 100 kilos. Pero lo extraordinario de esta raza es cómo metaboliza las grasas: las filtra entre sus fibras musculares, un buen almacenaje... ¡que hace al jamón tan sabroso!

Divina trinidad

En una mesa hay una aceitera con aceite de oliva virgen extra, un plato con finas lonchas de jamón de cerdo ibérico recién cortado y otro con láminas de queso de oveja bien curado: esta trilogía de divinidades ha educado el paladar ibérico. De este olimpo del gusto, la única divinidad que no se da en ningún otro lugar del mundo es la del jamón ibérico. Ullibarri me lo hace notar mientras me hace probar el pernil que elabora un amigo suyo, criador de cerdos en una dehesa extremeña. La Fira Alimentaria de este año entendió la relevancia del cerdo ibérico y sus andares: le dedicó un buen espacio, con recreación de dehesa incluida –Dios la guarde–, que tan bien nos ha venido aquí para la foto.

¿Y por qué se dice que es tan sano?

La grasa del jamón ibérico tiene ácido oleico, ¡el mismo del aceite de oliva! ¡Ningún otro producto cárnico del mundo porta ácido oleico! Es un olivo con cuatro patas, según dijo el nutricionista Grande Covián.

¡Bicho singular! Pellizco otra virutilla. Al año y medio, con 150 kilos, el cerdo se sacrifica. A sus dos jamones y dos paletillas se les corta la piel en v, se les perfila la grasa externa y se cubren con sal marina durante tantos días como kilos pese la pieza.

¿Y qué se hace con el resto del cerdo? Chorizo ibérico, salchichón ibérico, morcón ibérico, lomo ibérico, carnes frescas de ibérico... ¡una materia prima suprema!

¿Qué proceso siguen los jamones? Se les limpia la sal y se cuelgan quince días en el secadero, siempre aireado y fresco. El maestro jamonero gradúa las aberturas de la sala para optimizar el secado. Más tarde, el jamón se pasa a la bodega.

¿Como un vino?

Como un vino bueno. Ahí actúa la microflora, que conforma el bouquet del jamón. Así, desde que se sacrifica el cerdo hasta que nos llega el jamón más excepcional ¡pueden llegar a transcurrir hasta cuatro años!

A medida que me lo explica, más y más valoro el jamón ibérico.

Debe saber que lo hay de tres tipos: de bellota, de recebo, de cebo de campo y de cebo.

Ilústreme, por favor.

Bellota: jamón de un cerdo de montanera. Recebo: de un cerdo que comió bellota de la dehesa y además pienso. Cebo de campo: pastó hierba de la dehesa y pienso. Cebo: jamón de un cerdo ibérico... establecido.

Vaya, este jamón no debe de ser lo mismo que el de montanera, ¿no?

No, claro. Y existen también cerdos de establo cruzados con cerdo ibérico, híbridos. Yo propongo que todas estas diferencias deberían estar bien detalladas en las etiquetas.

Lo de “pata negra” ¿significa algo?

No, ¡destérrémoslo! Porque pezuñas negras las tienen otras razas de cerdo no ibérico.

¿Y lo de las “J”?

Ah, eso es una mera clasificación particular de una marca comercial del pueblo onubense de Jabugo. Hoy hay cuatro denominaciones de origen de ibérico: Guijuelo (Salamanca), Dehesa de Extremadura (Extremadura), Huelva (Sierra de Aracena, Jabugo) y Los Pedroches (Córdoba).

¿Qué me aconseja beber para acompañar un picoteo de jamón ibérico?

Una manzanilla de Sanlúcar. Un rioja. Un cava catalán de Sant Sadurní.

¿Cuál ha sido su mejor momento vivido en compañía de un jamón ibérico?

Compré un jamón ibérico, lo llevé a casa y, en familia, mi madre se puso a cortarlo... Esa alegría de compartir un sublime jamón con los tuyos no tiene precio.

¿A alguien no le gusta el jamón ibérico?

No creo. El jamón ibérico no debería pesarse en gramos, sino en unidades de placer.

VÍCTOR-M. AMELA

Calidad y servicio son nuestro compromiso

 Corte a medida	 Atención personalizada		Madrid: Cº Ajalvir-Torrejón, Km 2,5 Pol. Conpisa C. de la Loma, 8-10 28864 Ajalvir Tel. 91 884 42 53 Fax 91 884 46 47
 Suministro inmediato	 Amplios almacenes		Barcelona: Cobalto, 66-68 08907 L'Hospitalet del Llobregat Tel. 93 338 50 53 Fax 93 337 77 88

Nos avalan 34 años de experiencia

902 431 021

Líder en Aluminios y Plásticos Técnicos



SERTU
www.sertu.es

