JESÚS VENTANAS BARROSO • ANTONIO SILVA RODRÍGUEZ

Manual del experto

El cortador y el *sommelier* del jamón

Claves de la calidad, el corte y la cata del jamón

DIAZ DE SANTOS

Manual del experto.

El cortador y el *sommelier* del jamón

JESÚS VENTANAS BARROSO
ANTONIO SILVA RODRÍGUEZ

Manual del experto.

El cortador y el *sommelier* del jamón

Claves de la calidad, el corte y la cata del jamón

Servicio de Innovación en Productos de Origen Animal
iPA
DIAZ DE SANTOS
Madrid • Buenos Aires • México • Bogotá

© Jesús Ventanas Barroso y Antonio Silva Rodríguez, 2022 (Versión papel)
© Jesús Ventanas Barroso y Antonio Silva Rodríguez, 2022 (Versión electronica)

Reservados todos los derechos.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley ,cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (art.270 y siguientes del Código Penal). El Centro Español de Derechos Reprográficos (CEDRO) vela por el respeto de los citados derechos.

Ediciones Díaz de Santos
Email:ediciones@editdiazdesantos.com
www.editdiazdesantos.com

ISBN: 978-84-9052-374-2 (Libro electrónico)
ISBN: 978-84-9052-370-4 (Libro en papel)

ÍNDICE

Agradecimientos VII
Presentación y objetivos IX

PRIMERA PARTE: Introducción a la cultura del jamón

1. La cultura del jamón. HItos más importantes en la historia del jamón 1
2. El sector del jamón curado: importancia actual y perspectivas de futura 15
3. El futuro del jamón curado 19

SEGUNDA PARTE: Factores determinantes de la calidad del jamón

4. Los tres pilares fundamentales de la calidad. ¿De dónde vienen las características del jamón? 27
5. El primer pilar de la calidad es la base animal (genética) 31
6. El segundo pilar de la calidad (la alimentación y el manejo en intensivo o extensivo) 37
7. El tercer pilar de la calidad es el proceso de curación 45

TERCERA PARTE: Principales tipos de jamón curado

8. Jamones ibéricos y "serranos". Principales calidades 55
9. Los prosciutti. Las diferencias entre los jamones españoles y los italianos 69
10. Jamones de la cuenca mediterránea. Jamones franceses 77
11. Jamones centroeuropeos, de China y de Estados Unidos 85

CUARTA PARTE: La cala y el corte del jamón

12. La cala y el examen visual y táctil del jamón. Defectos y alteraciones 93
13. Fases del corte tradicional del jamón. Referencias anatómicas durante el corte 103
14. Calidad de las lonchas de las distintas zonas del jamón 115
15. Los nuevos formatos. Jamones deshuesados y loncheados 119
16. Conservación del jamón antes, durante y después del corte. La vida útil 127

QUINTA PARTE: La cata-degustación del jamón

17. Cómo elegir los jamones para la cata 137
18. ¿Qué es catar? 145

19. Definición de los diez atributos esenciales para la calidad del jamón 153
20. Realización de las cinco fases de la cata-degustación lúdica del jamón 165
21. La ficha de la cata. Calificación de los atributos, valoración final y certificación de la calidad del jamón 171

SEXTA PARTE: El jamón como alimento. Placer y salud

22. Los maridajes: alimentos y bebidas que armonizan con el jamón. El jamón en la cocina 177
23. Valor nutritivo y los efectos del consumo de jamón sobre la salud física y emocional 183
24. Mitos sobre el consumo de jamón 191

SÉPTIMA PARTE: El control y el etiquetado del jamón

25. Control de la trazabilidad, la seguridad y la calidad 201
26. El etiquetado del jamón 215
27. Libros y vídeos de consulta sobre el jamón 223

AGRADECIMIENTOS

Los autores del *Manual de experto. El cortador y* sommelier *del jamón* quieren expresar su gratitud a las siguientes personas e instituciones, que nos han facilitado material gráfico, puesto a nuestra disposición sus instalaciones y realizado aportaciones al texto:

Pedro J. Peréz Casco (Maestro cortador), Miriam López (Jamón Lovers), Jesús Cruz (Eurocarne), José Mª Álvarez (Carne y Salud), Javier Hidalgo (Dehesa de Solana), María Asensio Calvarro (experta Análisis Sensorial), Anselmo Pérez (Campeón España de Corte de Jamón), Juan C. Bautista (Casa Bautista), Julio Tapiador (Divisa Ibérica Plus), Elena Diéguez (AECERIBER), y las DOP Dehesa de Extremadura y Jabugo. A Armand Touzanne (Academia Francesa del Jamón) y Naoto Watanabe (Asociación Japonesa del Jamón), por adaptar y traducir el Manual a su idioma para la formación; y a Alejandro Zúñiga y José García, de la editorial Díaz de Santos, por su apoyo y colaboración en la publicación del Manual en español.

PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

En los últimos años se ha producido un creciente interés por el conocimiento del jamón curado en un amplio espectro de personas que se dedican a su producción, a la elaboración, cortarlo, servirlo, o que simplemente les gusta deleitarse con el consumo de este exquisito producto. Pero que, por su nivel de formación científico-técnica, les resulta complicado iniciarse y profundizar en el conocimiento de dicho producto para desarrollar su carrera profesional. Por lo tanto este Manual puede ser útil para los siguientes colectivos:

1. Los cortadores de jamón en formación y los que ya se dedican al corte profesionalmente.
2. Los maestros jamoneros y técnicos que trabajan en el control de la elaboración y la calidad del producto en las empresas del sector.
3. El personal de los establecimientos de venta de jamón al público en charcuterías, supermercados y tiendas *gourmet*.
4. Los empleados que se dedican al servicio del jamón en hostelería-restauración-catering (Horeca).
5. Trabajadores de empresas y entidades que realizan turismo gastronómico a través de rutas, museos del jamón, etc.
6. Los consumidores *gourmet* interesados en los productos tradicionales de calidad diferenciada.

Pero, el objetivo fundamental de este texto es servir como guía de referencia para la formación de quienes quieren conocer más y mejor el jamón para convertirse en unos verdaderos "expertos", cortadores y *sommelier*s. Ello requiere saber cuáles son sus orígenes, la importancia de este sector, las bases de la calidad de los distintos tipos de jamones, cómo examinarlos y detectar si tienen defectos, las pautas del corte tradicional e industrial; así como valorar su calidad mediante la cata y servirlo realzando sus características, y también cuales son los beneficios de su consumo, su trazabilidad y el etiquetado. Por ello, se plantea como si fuese una asignatura específica sobre el jamón, que sorprendentemente no puede cursarse en ningún sitio, y que requiere una visión de conjunto sobre este producto, desde su historia hasta el etiquetado.

La visión completa e integral sobre el jamón que proporciona este Manual puede permitir a los profesionales en ejercicio ampliar sus posibilidades profesiona-

les; y a los que acuden a las escuelas, academias o a los maestros del jamón (o del corte), para iniciar su actividad, aprender su técnica con una buena base, sin la cual rápidamente quedarían estancados.

Primera Parte

INTRODUCCIÓN A LA CULTURA DEL JAMÓN

1. La cultura del jamón. Hitos más impotantes en la historia del jamón
2. El sector del jamón curado: importancia actual y perspectivas de futuro
3. El futuro del jamón curado

LA CULTURA DEL JAMÓN. HITOS MÁS IMPORTANTES EN LA HISTORIA DEL JAMÓN

Dice un viejo refrán español: "Allí se me ponga el sol, donde me den vino y jamón". Y ello sigue plenamente vigente en nuestro país, ya que somos los líderes mundiales en producción, consumo, y tenemos los mejores jamones del mundo. Cualquiera que viaja por España siempre tiene a la vista las granjas, dehesas, secaderos, mesones, restaurantes y tiendas en las que siempre están bien visibles los jamones curados. El jamón es la parte más "aristocrática", carnosa, sabrosa y deliciosa del cerdo, por lo que el arte de prepararlo y cortarlo y consumirlo se ha mimado extraordinariamente. Estamos, por lo tanto, en el "país del jamón", un producto que constituye una de nuestras señas de identidad y que se ha convertido en emblema de la marca España (ahora denominada España Global).

En nuestro país existe una verdadera cultura del jamón, un producto que tiene una larga historia detrás en su producción y consumo, cuyos cinco hitos más importantes son los que acontinuación se mencionan.

1.1. LOS ROMANOS NOS TRAJERON EL JAMÓN Y DESCRIBIERON SU ELABORACIÓN

Los antecedentes más remotos de la existencia de cerdos ya domesticados, en concreto la presencia del cerdo en la península ibérica, es muy antigua, y queda atestiguada por yacimientos prerromanos que ofrecen pistas sobre la cría y transformación de los productos del cerdo. Se cree que el cerdo doméstico llegó a la península ibérica en el sexto milenio a. C., aunque el arqueólogo británico Colin Renfrew apunta al quinto milenio a. C., que es cuando se localizan más restos óseos procedentes de los cerdos que de los jabalíes salvajes.

En la zona suroccidental de la península ibérica se han encontrado más de 300 esculturas de verracos que ponen de manifiesto el papel que estos animales desempeñaban en la economía de los pueblos ibéricos anteriores a los romanos. También la civilización tartésica ofrece restos como los del poblado ibérico de Baza que atestiguan la utilización del cerdo como animal productor de carne. Es particularmente revelador que los vetones, los cuales ocupaban la zona occidental de la península ibérica (provincias de Salamanca, Cáceres, Ávila y Toledo) antes de la llegada de los romanos, colocasen en los límites de poblados, caminos por donde transitaban los re-

baños o en lugares de culto, grandes esculturas de verracos de piedra labradas toscamente. Se pueden encontrar esculturas primitivas de piedra que representan cerdos, en distintos lugares del suroeste de la península ibérica, siendo las más conocidas las de Segura de Toro (Cáceres) y las de Guisando (Ávila) y Monleón (Salamanca). Pero también se localizan en Portugal, entre otros lugares. En el Museo de Cáceres, cuyas secciones de Arqueología y Etnografía se encuentran en la Casa de las Veletas se puede contemplar un magnífico ejemplar de semental datado entre los siglos IV al II a. C. Cada país tiene un animal totémico: Portugal el gallo, y España el toro; pero debería ser el cerdo ibérico.

Figura 1.1. En la imagen se muestra una escultura prerromana del verraco encontrado en Segura de Toro, provincia de Cáceres.

Pero muy pocos discuten que fueron los romanos los que consolidaron la producción y el consumo de este producto, y se considera a Catón como el "padre del jamón".

El consumo de carne y productos curados del cerdo estaba ya bien establecido en la primera dieta mediterránea, la romana, donde era la carne más consumida y su charcutería apreciada en todo el imperio. Así lo refieren tanto Estrabón como Marcial (siglo I a. C.) y en particular Catón "el Censor" (vivió entre los siglos III y II a. C.), que nos dejó su famosa receta para salar y curar los perniles. O las monedas romanas en forma de pata de cerdo, que se encuentran dispersas entre varios museos europeos, como el British Museum de Londres, el de St. Germain en Laye y la Biblioteca Nacional de Francia, ambos en París, donde se conservan las dos monedas talladas en Nimes en la época de Augusto (27 a. C. al 14 a. C.) (véase esquema de la Figura 1.2). La importancia económica de la producción de jamones en Hispania queda acreditada también por el flujo de productos procedentes de la península hacia Roma a través del puerto de Nimes, ciudad que se constituyó en centro del tráfico de carnes de la antigüedad.

Las recetas de Catón para salar jamones, a pesar de tener más de 2.000 años de antigüedad, siguen vigentes en la elaboración tradicional. Indicaba que sobre una

capa de sal en el fondo de las tinajas o vasijas para la salazón, se deben colocar los jamones "con la piel mirando hacia abajo", cubrirse de sal y a continuación poner encima otro(s) jamón(es), cuidando que la carne no esté en contacto con la carne. Una vez que se hayan colocado todos, hay que echar sal por encima, y cuando hayan pasado 5 días en la sal, sáquense todos con su sal; los que antes estuviesen arriba, pónganse en el fondo, cúbranse de sal y a los 12 días sáquense los jamones y quítese toda la sal. Posteriormente se cuelgan, se untan con aceite y se ahúman. Visto desde el punto de vista actual, los 17 días de salazón resultarían excesivos, aunque en defensa de su procedimiento, diremos que probablemente por las razas de cerdo existentes y su alimentación, los perniles eran de gran tamaño y muy grasos; además hay algunas referencias de que los jamones se desalaban con leche, lo que viene a confirmar su elevada salinidad.

En el siglo primero antes de Cristo, Virgilio hacía referencia a la cría de los cerdos, y el geógrafo griego Estrabón da cuenta de la celebridad de los jamones de Hispania. Más tarde, en el siglo I d. C., Plinio se refiere a las características organolépticas de la carne de cerdo según la alimentación; y sobre todo el gaditano Columela, que es sin duda la gran referencia de la época romana. Columela dedica tres capítulos de su tratado de agricultura (*De re rustica*)a la explotación del cerdo describiendo con detalle el manejo de los reproductores, y documenta la práctica de emplear los distintos tipos de cerdo que conforman el tronco ibérico: "Si la región es fría y con escarcha, hay que elegir un rebaño de cerda muy dura, densa y negra; si es templada y soleada, se puede apacentar ganado lampiño, o incluso blanco, que crían los panaderos". Además, Columela reproduce también una receta para salar y conservar el jamón.

El aumento de las poblaciones urbanas favoreció un creciente Comercio de jamones que permitió a su vez desarrollar una industria floreciente, en el que los territorios de Hispania tuvieron un papel preponderante. Ateneo en el siglo III d. C. ofrece continuidad a los testimonios anteriores, destacando la producción de jamones de las actuales zonas de Cantabria y Pamplona. Ya en siglo IV aparecen los jamones de Cerdaña mencionados en el famoso *Edictum de Prettis* (Edicto de precios) de Diocleciano, fijándose un precio máximo para el jamón en aras a evitar la especulación, lo que demuestra la gran demanda de este producto en los tiempos del Imperio.

1.2. TRAS UN PERIODO "DE MENOR VISIBILIDAD" DE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE JAMÓN, EN LA ÉPOCA DE LOS VISIGODOS Y LA DOMINACIÓN ÁRABE, EL CERDO Y EL JAMÓN SE HACEN OMNIPRESENTES CON LA RECONQUISTA Y EL CAMINO DE SANTIAGO

La continuidad de la producción de cerdos ibéricos en la época de los visigodos queda reflejada en el *Liber Iodiciorum* o *Lex Visigothorum*, que regulaba aspectos como el aprovechamiento de los recursos naturales por el ganado porcino y el movimiento de los cerdos.

Posteriormente, la llegada de los musulmanes a España atempera la actividad relacionada con el cerdo ibérico. No obstante la convivencia de las religiones permitió la continuidad de la producción de cerdos, incluso en las zonas dominadas por los musulmanes, seguramente para alimento de la población mozárabe; y hay constancia de que los carniceros de Córdoba en la época del califato vendían carnes de cerdos y verracos, como se menciona en *La Higiene de Albucasis*. La época musulmana sí tiene como consecuencia la escasez de referencias documentales hasta llegar a los siglos XI y XII.

Está tradición de cría y consumo del cerdo ibérico tan arraigada en la península ibérica, continuó durante la época medieval. Ni siquiera consiguieron erradicarla los más de 700 años de dominación musulmana y la importante presencia judía, cuyas reglas religiosas, escritas en los textos del Corán y del Sabbath, rechazan el consumo de cerdo. La carne de cerdo y el jamón aportan en esta época un alivio reconfortante a las familias cristianas y además adquirieron un importante simbolismo religioso y social, ya que su consumo constituía la prueba de no ser un falso converso. El jamón es símbolo de los cristianos españoles, como se expresa muy bien en un viejo refrán castellano: "Más cristianizó el jamón que la Santa Inquisición". La prueba de que el cerdo estaba presente en el consumo de los habitantes de la época se encuentra en manifestaciones artísticas y costumbristas como la bóveda del Panteón de los Reyes de la basílica de San Isidoro de León, que datan del año 1149 (véase Figura 1.3).

Como hemos señalado, en la Basílica de San Isidoro de León, se pueden admirar las espléndidas figuras del Panteón de los Reyes, cuyo calendario agrícola del siglo XII, en el mes de octubre escenifica la montanera y en noviembre el ritual de la matanza del cerdo por San Martín, el 11 de nviembre. Estas mismas imágenes se repiten a lo largo de toda la Edad Media, tanto en España como en otros países del sur de Europa, principalmente por la ruta de peregrinaje a través del Camino de Santiago. Encontramos estos calendarios agrícolas en pinturas, vidrieras o tallados en piedra como el del pórtico de la Basílica de Saint Denis (París) o el del Monasterio de Santa María de Ripoll (Gerona), entre otros muchos.

1.3. EL JAMÓN VIVE UNA ÉPOCA DORADA DURANTE EL RENACIMIENTO Y EL SIGLO DE ORO ESPAÑOL

En el siglo XIV, en el *Libro del Buen Amor* del Arcipreste de Hita, se utiliza el término "jamón "por primera vez tal como lo conocemos hoy día.

Acudir al *Libro del Buen Amor* nos permite dar una ojeada al repertorio gastronómico de esa época (el libro fue publicado por primera vez en el año 1300). Al describir cuál era el ejército de Don Carnal, en su batalla contra Doña Cuaresma, cita textualmente en la estrofa 1084:

> "Detrás de los citados, están los ballesteros,
> los patos, las cecinas, costillas de carneros,
> piernas de puerco frescas, los *jamones* enteros;
> detrás de todo esto vienen los caballeros."

A partir del siglo XV aunque en España no hubo un renacimiento propiamente dicho, sí que existió un humanismo que trajo cambios en las costumbres. Se debilita el poder feudal de los nobles y se produce un ascenso de la burguesía, los artesanos y campesinos poniendo fin a la Edad Media. Acaba la Reconquista y tiene lugar el descubrimiento de América; en este contexto, el jamón, en muchas ocasiones, formaba parte de equipaje que, como reserva alimenticia, acompañaba a muchos extremeños, castellanos o vascos que viajaban a América, mientras que en la Península, "el pernil de tocino", que así se llamaba todavía al jamón (pernil) de cerdo (al que se llamaba tocino por su gran engrasamiento), era cosa de nobles y burgueses adinerados. El término pernil tiene un origen más antiguo, en latín pernil era "petaso" o "perna", un vocablo de origen griego. El que elaboraba y comercializaba los jamones era el *pernarius*. "Pernier" puede considerarse por ello como el sommelier del jamón, la palabra sommelier es posterior y es más genérica; sommelier es el que transporta víveres y bebidas en la albarda de una acémila.

Al inicio de la Edad Moderna, los productos del cerdo de las dehesas ibéricas gozan de gran reputación por su gran calidad, especialmente los jamones. Son del gusto del emperador Carlos I, que se fue aficionando a picar lonchas de jamón de Montánchez entre las comidas durante su retiro en el Monasterio de Yuste y de su hijo y sucesor Felipe II. Así, en el aguinaldo que en 1578 los frailes de Guadalupe ofrecieron a los reyes Felipe II de España y Sebastián de Portugal, figuraban un buen número de perniles de cerdo de la dehesa extremeña.

A partir de la Edad Moderna se multiplican las referencias que apuntan a un papel destacado del cerdo ibérico en las economías domésticas y en el desarrollo territorial. A principios del siglo XVI, en 1513, se publica la obra *El libro de Agricultura,* escrita por de Alonso de Herrera. Este autor actualiza los sistemas de explotación del cerdo, en la línea en que Columela había expresado anteriormente, dedicando todo un capítulo a "acecinar puercos".

Esta época marca también el comienzo del desarrollo de una importante industria chacinera en numerosas localidades, que se prolonga hasta nuestros días, dejando su huella incluso en la arquitectura típica de poblaciones como Candelario, Aracena, Jabugo, Montánchez, Jerez de los Caballeros y Guijuelo, mediatizada por la reserva de espacio y disposición de las estancias necesarias para obtener la mejor calidad de embutidos y jamones. Esta actividad obliga al gobierno de las ciudades a contemplar en los fueros y las ordenanzas las disposiciones necesarias para regular la producción y el movimiento de los cerdos y sus productos.

Así, aparecen numerosas ferias de ganado porcino, como la celebrada en Plasencia en el día de San Andrés (30 de noviembre), en el siglo XVI, donde se llegan a vender 40.000 cabezas de cerdo ibérico; o la feria de San Miguel en Zafra, creada en 1455, referente hasta hoy en la comercialización del cerdo ibérico y de sus productos.

Simultáneamente a este desarrollo, el jamón ibérico es objeto de numerosas manifestaciones artísticas, sobre todo literarias, destacando *El Quijote* y las *Novelas Ejemplares* de Cervantes, diversas comedias de Lope de Vega y obras de Góngora, Tirso de Molina o Mateo Alemán.

Destacamos algunas conocidas referencias de obras cumbre de una época y de toda la literatura española:

> "Esta Dulcinea del Toboso, tantas veces en esta historia referida, dicen que tuvo la mejor mano para salar puercos, que otra mujer de toda la Mancha."
> *(Don Quijote de la Mancha de Miguel de Cervantes).*

> "Colgué a otra parte perniles de tocino, piezas de ternera, venado, jabalí, carnero, lenguas, lechones y cabritos"
> *(Guzmán de Alfarache de Mateo Alemán).*

1.4. EL JAMÓN SE INTERNACIONALIZA EN EL SIGLO XIX

La internacionalización del jamón y el reconocimiento exterior de su calidad se potencia gracias a que los jamones españoles tuvieron una presencia destacada en las exposiciones universales celebradas entre mediados y finales de siglo XIX. Existen referencias a la presencia de nuestros productos en la exposición de Londres de 1862, en la de París de 1867, en la de Viena de 1873 y en la de París de 1878, ganando varios premios. En esta última exposición, coincidente con el reinado de Alfonso XII y el gobierno de Cánovas del Castillo, fueron merecidamente elogiados nuestros jamones, que acapararon el mayor número de medallas.

Los jamones curados, que habían sido del gusto de las casas reales españolas: de los Austrias, entre otros Carlos I y Felipe II, como hemos visto, y también de los Borbones, como Fernando VI, Carlos III y Carlos IV, Felipe IV, Isabel II, o Amadeo de Saboya, a quien le dieron un bocadillo de jamón en Atocha para reconfortarlo en su despedida, Alfonso XII, Alfonso XIII y Juan Carlos I, quienes recompensan a los que se los suministran con el título de Proveedores de la Casa Real. Pero fue en la época de las exposiciones universales, es cuando Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III y granadina, introduce los jamones de Trevélez en la corte francesa e inglesa, eligiéndolos en 1862 la reina Victoria como proveedores oficiales de la Corte de Su Majestad. También el duque de Wellington, buen conocedor de España y Portugal por sus campañas militares, hacía pedidos anuales de jamón. Y por último, los viajeros ingleses que nos visitan durante el siglo XIX inducidos por el romanticismo y atraídos por nuestra condición de tierra "intacta", se refieren en sus diarios y libros al jamón, en particular Richard Ford que señala cómo "los jamones de Montánchez son excelentes" y Jacques Baretti alaba la calidad de nuestros jamones sugiriendo que "Extremadura, por sí sola será capaz de proveer a toda Europa de buenos jamones".

La riqueza, diversidad y reputación de los jamones españoles se extiende con tal rapidez que conquistan los mercados internacionales, con lo que se inicia una tímida exportación a finales del siglo XVIII, que se intensifica en el siglo XIX y a comienzos del siglo XX, teniendo como destino principal las posesiones de los países europeos en ultramar, de América, África, Asia, e incluso Oceanía, así como las antiguas colonias españolas, sobre todo Cuba, Filipinas y Puerto Rico.

1.5. TRAS SUCESIVAS CRISIS, EN EL SIGLO XX, EL JAMÓN SE CONVIERTE EN EL PRODUCTO ESTRELLA DE NUESTRA GASTRONOMÍA

En el siglo pasado y en lo que llevamos del actual siglo XXI, podemos decir que, si bien el jamón curado ha vivido ciclos de declive y de expansión sin precedentes, en la actualidad se ha convertido en un producto de éxito.

Las industrias del jamón en nuestro país continuaron siendo durante la primera mitad del siglo XX, salvo excepciones, pequeñas empresas a nivel local destinadas a una población eminentemente rural, que se abastece de embutidos y jamones principalmente a través de la matanza familiar. A mediados del siglo XX estas zonas rurales entran en decadencia por la migración a las áreas urbanas, que demandan carne magra rápida de producir a partir del de cerdo blanco; e incluso, pesa sobre el sector la amenaza de desaparición con la entrada en nuestro país en 1960 de la Peste Porcina Africana, que supone una gran debacle para la cabaña porcina e interrumpe completamente la exportación por razones de sanidad animal.

Pero en los últimos 40-50 años la dinámica cambia completamente con la mejora de la situación económica a partir de 1960 y especialmente con nuestro ingreso en la UE el 1 de enero de 1986. La apertura de los mercados exteriores y la creación de figuras que amparan la calidad (DOP, IGP y ETG), el *boom* de la gastronomía, donde reputados cocineros (Ferrán Adriá), deportistas (Rafael Nadal), innovadores como Mark Zuckerberg (fundador de Facebook), Joel Robuchon (padre de la *nouvelle cousiné*), cuando dice que "el jamón es lo único que te apetece tomar en cualquier momento y lugar") y políticos ensalzan las virtudes de los jamones, que junto con la dinamización y la modernización de las estructuras industriales y empresariales, han propiciado un crecimiento sin precedentes de la producción de jamón, con más de 40 millones de piezas elaboradas al año (que superan los 55 millones si se incluyen las paletas). Con ello, España se ha convertido en el líder mundial en la producción, en la calidad y la referencia en el conocimiento del jamón.

1.6. EL BINOMIO TRADICIÓN E INNOVACIÓN ES CLAVE EN EL JAMÓN

Al éxito y prestigio de que goza el jamón curado ha contribuido decisivamente el haber sabido mantener una base y una imagen tradicional, dado que siguen vigentes las pautas de producción y elaboración que le han dado al jamón su calidad singular y su prestigio. Pero también se ha sabido evolucionar, optimizando los factores esenciales para la calidad mediante la innovación y las nuevas tecnologías. En definitiva, en el jamón curado se da una sabia combinación de TRADICIÓN e INNOVACIÓN.

Entre los productos tradicionales más apreciados por su "calidad diferenciada", que se distingue de la gran masa de alimentos comercializados, está el jamón, que

puede considerarse un paradigma (modelo) de los mismos, ya que su producción se basa en materias primas tradicionales (cerdos autóctonos ibéricos y cerdos mejorados de aptitud charcutera), y se procesa usando las tecnologías más antiguas y tradicionales (curado, salado, secado-maduración), según unas pautas que reproducen las condiciones climáticas de las áreas de sierra del interior de la Península, que por su clima continental son frías en invierno (etapas de nitrificación, salado y asentamiento) y secas y calurosas en primavera-verano (fases de secadero y bodega), lo que han permitido, y siguen permitiendo, elaborar jamones ibéricos y de cerdo blanco autoestables y con un color y "flavor" característico.

Durante la elaboración se realiza un presalado o "restregón" (nitrificación) con sal fina rica en nitratos y nitritos procedente de salinas (Torrevieja, Ayamonte...); dicha nitrificación ya estaba presente en la elaboración del jamón en épocas tardorromanas donde se apreciaban las ventajas de la sal-nitro, lo cual garantiza la seguridad (de ahí lo de jamón "curado") y la formación del color rojizo típico. El salazonado se realiza en una tanda con sal gruesa por enterramiento de los jamones en pila o containers, no por espolvoreo o en salmuera en dos tandas típico de los jamones de otros países. Ello requiere un "saber hacer" ya citado en el Quijote, cuando se alaban las habilidades de Dulcinea para salar jamones. Después, tras un periodo de más de dos meses a baja temperatura los jamones se pasan a secaderos donde se alcanzan temperaturas que pueden llegar hasta los 34 °C. Como decía Cervantes, el clima del interior de la Península es "nueve meses de invierno y tres de infierno". Este pronunciado ascenso térmico, exclusivo de los jamones españoles (serranos e ibéricos) por su magnitud y duración (de 2 a 4 meses), hace que se desarrolle el "flavor" típico (sabor + aroma). Y, por último, está el largo tiempo de elaboración (media de 12 meses en los serranos y más de 24 meses en los ibéricos), lo que es posible por las características de la materia prima (abundante grasa), junto con la particular preparación de los perniles (donde se deja el coxal, se descubre la cara medial y se perfila la grasa y la piel según el corte típico Serrano en V), hacen que en nuestros jamones el porcentaje de merma sea más elevado y su contenido acuoso sea inferior al de los jamones de otros países.

En tercer lugar, está el factor humano: el "saber hacer" de los operarios y expertos de múltiples oficios implicados es esencial para obtener y apreciar la calidad. Entre ellos, los ganaderos y vareadores que trabajan en las explotaciones, de matarifes, perfiladores o maestros jamoneros que calan, guían y enmantecan las piezas en las empresas; o cortadores profesionales del producto en restaurantes y lugares de consumo. Ello supone un capital humano "no deslocalizable" que ha recibido sus conocimientos a través de generaciones en el lugar donde se producen.

Pero, además de esta tradición, es un hecho muy relevante que detrás de un producto tan tradicional exista un importante bagaje de CONOCIMIENTO científico específico de nuestros jamones, ya que los investigadores de nuestro país aportan el 70% de la información científica que se publica en todo el mundo sobre el jamón. Información que necesita ser actualizada y compartida con los interesados cada dos años en los Congresos Mundiales del Jamón, que se celebran ininterrumpidamente desde el año 2001; donde la buena sintonía y la estrecha colaboración

que mantienen los investigadores con las empresas y asociaciones del sector del jamón facilita el intercambio de conocimiento y de ideas.

Todo ello se ha traducido en importantes beneficios, entre otros:

- Que se haya podido reducir la sal en el jamón en más de un 30%, y con ello atender la demanda de los consumidores de menor salinidad en el jamón.
- En el desarrollo de nuevos formatos loncheados, que facilitan la comercialización y el consumo.
- La obtención de productos más estables y uniformes, al registrar y controlar la temperatura y humedad relativa.
- En la introducción de técnicas analíticas y de métodos sensoriales que permiten verificar, por ejemplo, de modo fiable la alimentación del cerdo o la calidad del producto.
- La utilización de métodos no destructivos, como el NIR, la RMI o los ultrasonidos para determinar la composición y detectar defectos no visibles.
- Que el sector del jamón haya sido pionero en el empleo de tecnologías emergentes (como las altas presiones) para garantizar la seguridad microbiológica y que permiten cumplir las exigencias para la exportación de "ausencia" de listeria.

Un salto cuanti y cualitativo tan importante en la escala de producción del jamón, de la que nuestro país se ha convertido en el líder mundial, no hubiera sido posible realizarlo sin el respaldo de una sólida base científico-técnica.

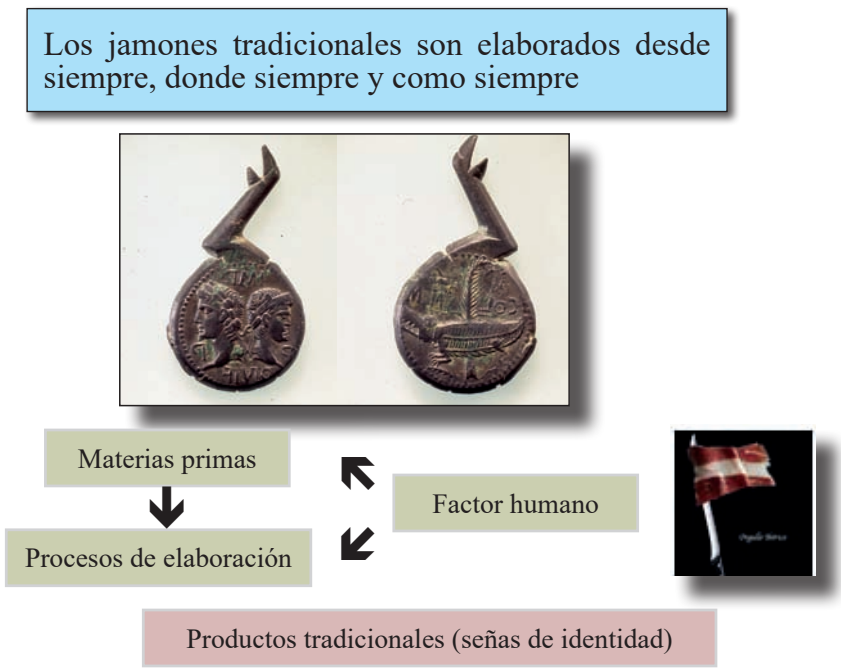

Figura 1.2. El jamón es historia, tradición e innovación.

En resumen, España ha sido desde siempre un país claramente "porcófilo", como lo atestigüan las esculturas de verracos de la época prerromana que se encuentran en el suroeste de la Península; pero fue la civilización romana la que consolida nuestras preferencias por los productos del cerdo.

Esta tradicción permanece durante los más de siete siglos de dominación musulmana y resurge con fuerza tras la Reconquista y el Camino de Santiago. Así lo muestran las pinturas del Panteón de los Reyes (León), en cuyo calendario agrícola se representa en el mes de octubre al porquero vareando las bellotas. Y en el mes de noviembre al matarife sacrificando al cerdo. Es el conocido San Martino (San Martin de Tours) el 11 de noviembre, que solía coincidir con la matanza de los "cebones", una vez que habían desaparecido el calor y las moscas y llegaban las primeras heladas. El sacrificio aprovechando el frío se ha mantenido y sigue marcando el inicio de la curación que continúa en secaderos y bodegas, siguiendo las condiciones típicas de las zonas de elaboración, durante la cual, las piezas son trabajadas por numerosos operarios como perfiladores, maestros jamoneros o cortadores, que aportan un "saber hacer" que se ha trasmitido de generación en generación.

Dicha tradición se combina con las más modernas tecnologías, que han permitido optimizar las características de la materia prima, de la elaboración y del producto acabado, con el objetivo de adecuar la calidad del jamón a las exigencias de los consumidores. Ello ha sido posible por la existencia de un amplio y profundo conocimiento científico sobre el jamón, que se recopila y actualiza cada dos años en los Congresos Mundiales del Jamón.

En definitiva, puede decirse que el jamón curado es una sabia combinación de tradición e innovación.

Figura 1.3. Calendario agrícola del Panteón de los Reyes (León). Pintura del siglo XII que representa los meses de octubre y noviembre.