GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Claves para identificar un jamón ibérico

Noticias 24hs | 26/04/2018 | 17:51

Apreciado en todo el mundo por su calidad, el jamón ibérico es una delicia incomparable. Saber identificarlo es fundamental para disfrutar de este gran producto

Uno de los alimentos por los que es mundialmente famosa la cocina española sin duda es el jamón ibérico. Un producto que ha dado la vuelta al mundo y que se sirve en las mesas donde se dan cita los comensales más exigentes. Si quieres que tus invitados disfruten, nada mejor que poner delante un buen plato de jamón.

Aunque hay que recordar que no todos los jamones son ibéricos, así que es fundamental saber distinguir un simple jamón de cerdo blanco de este espectacular manjar. Desde Moniberic nos dan algunas claves para hacerlo.

Color de la carne

Más allá de la tradicional pezuña negra, identificador de una raza de cerdo concreta que suele alimentarse de bellotas, el color en el que nos debemos fijar es el del interior. El jamón de buena calidad tiene un color granate o rojo muy intenso, que no tiene nada que ver con el rosa que muestran algunas lonchas de jamón envasadas que hay en los lineales del “súper”.

Este color tan intenso es el resultado de un proceso de curación muy cuidado, que indica que se trata de un producto de gran calidad.

Pata estilizada

Otro de los aspectos que marcan la diferencia entre jamón blanco y jamón ibérico es el aspecto que tienen la pata. El cerdo ibérico tiene una musculatura más fuerte debido a que está en libertad o semilibertad por la dehesa, mientras que los cerdos blancos apenas se mueven en las granjas. Como resultado de ello, el jamón ibérico tiene una apariencia más delgada que el de cerdo blanco, con una caña fina y un aspecto más equilibrado.

Infiltración de grasa

La grasa del jamón es uno de los factores que más tienen que ver con su sabor. Cuanto más pura sea la raza del cerdo, más gruesa es la veta que se muestra. Esta grasa tiene una gran diferencia con respecto a otros jamones, tanto en su consistencia como en su textura. El jamón ibérico procedente de cerdos alimentados con bellotas tiene unas vetas de grasa que se separan de la carne y que se deshacen, mientras que la grasa de otros es más dura y no se funde como esta.

En los jamones ibéricos además de ven unos puntos blancos, repartidos por toda la pata. Este es un signo inequívoco de calidad y de una curación larga. Cuanto más larga sea en el proceso de elaboración del jamón ibérico, más cantidad de puntos aparecerán.

El sabor

Ahí es donde no hay ninguna duda cuando tenemos delante un jamón ibérico. Y es que dependiendo de la parte que se corte, se pueden apreciar distintos matices de sabor. Un sabor que se queda en la boca algún tiempo después de haberlo disfrutado. Además, tiene un gusto a sal muy equilibrado, que no llega nunca a desagradar porque no hay un solo jamón ibérico que pueda decirse que está salado, sino que es sencillamente sabroso. Incluso se le ha incluido dentro del denominado quinto sabor, el famoso umami del que se está hablando tanto en el mundo de la gastronomía.

Básicamente estos son los aspectos que mejor definen las diferencias a la hora de encontrar un jamón ibérico y de buena calidad. Una vez elegido, solo queda coger un buen cuchillo y comenzar a cortar las lonchas, todo un arte del que se puede hacer un artículo completo. En todo caso, degustar este producto es un placer incomparable que no se puede explicar. Hay que probarlo.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/69031-claves-para-identificar-un-jamon-iberico.htm