

Las claves del jamón para seguir triunfando

Noticias 24hs | 05-10-2023 | 11:17



Ibérico jamón

Cada español, según los últimos estudios, consume más de 11 kilos de jamón curado, chorizos, longanizas y embutidos. Una cifra que sitúa a nuestro país como el mayor consumidor de jamón curado del mundo.

No en vano, es España su principal productor con más de 48 millones de piezas de jamón vendidas al año no solo a nivel nacional sino internacional. Porque lo cierto es que, en Europa, el 60% de la población consume este producto en algún momento.

Pero, ¿qué es lo que ha hecho de este producto una seña de identidad?

En primer lugar, tal como explican profesionales como los de Niño Manuel, hay que contar con su tradición. El jamón ibérico y curado ha sido, tradicionalmente, uno de los productos mejor valorados en nuestro país.

La clave se basa en la calidad de la materia prima, que está íntimamente relacionada con la capacidad de los campos de zonas como Andalucía o Extremadura donde los animales se alimentan principalmente de bellota, lo que hace una carne rica en sabor y con una textura que conquista los paladares más exigentes.

Aún así, es el curado el proceso fundamental para conseguir los resultados y el desarrollo del sabor del jamón más tradicional y de calidad. Se somete a cada pieza a un proceso de salazón y secado en bodegas especiales que, pasado meses e incluso años, permite que cada pata desarrolle su sabor y adquiera esa textura jugosa que luego demanda el comensal.

En este sentido, el clima vuelve a ser un gran aliado gracias a que las temperaturas y humedad de zonas como Huelva o cualquiera de las localidades extremeñas permiten una maduración óptima.

?La tradición del jamón curado se ha transmitido a lo largo de generaciones, y los maestros jamoneros han perfeccionado sus habilidades y conocimientos a lo largo de los años. Son ellos los que saben cuándo un jamón está listo para ser consumido y cómo cortarlo adecuadamente para resaltar su sabor y textura? explican.

Además, en España, existen diferentes tipos de jamón, siendo los más demandados el serrano y el jamón ibérico, cada uno con sus propias características y niveles de calidad.

Su versatilidad hace el resto ya que es un producto muy usado en distintos tipos de recetas, desde tapas informales hasta platos gourmet en restaurantes de alta cocina. Su capacidad para maridar con otros ingredientes lo hacen especialmente atractivo.

Autor: Redacción