

El jamón ibérico



El jamón ibérico puro de bellota es uno de los productos más emblemáticos y característicos de la dieta mediterránea. Su producción está ligada a un territorio determinado, la dehesa, y es limitada, ya que viene marcada por la superficie de dehesa que hay en la península Ibérica y por la producción de bellota anual.

El proceso de elaboración del jamón y de la paleta ibérica es la continuación de la obtención de una inmejorable materia prima. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Los Pedroches también controla este proceso, poniendo especial énfasis en:

- Fases de secado y envejecimiento en bodega en ambiente natural.
- Tiempos mínimos de curación para paletas y jamones.

A lo largo de todo el proceso, y especialmente cuando la curación es lenta y natural, se van produciendo una serie de reacciones bioquímicas que son las responsables de la aparición de aromas y matices que diferencian el producto final y que lo hacen muy apreciado.

CATA DE JAMÓN IBÉRICO

El jamón ibérico debe estar recién cortado y en lonchas lo más finas posibles.

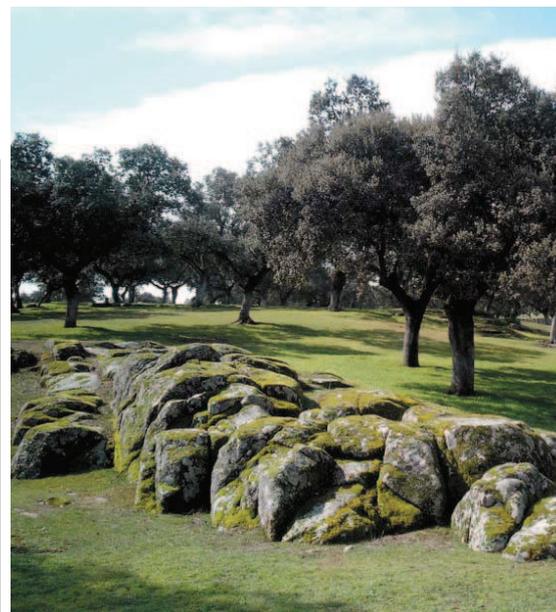
Color: Las lonchas de jamón se deben presentar sobre fondo blanco.

Aroma y sabor: Se debe tomar agua o pan entre las distintas lonchas.

La principal responsable de la calidad organoléptica, tanto en textura como en sabor y aroma, del jamón es la grasa, por lo que las lonchas deben llevar magro y grasa.



Olor: Acercar la loncha a la nariz antes de llevárselo a boca. El jamón ibérico debe presentar olores intensos y persistentes, más acentuados cuanto mayor sea la alimentación a base de bellota. En los jamones ibéricos de bellota son típicos olores que recuerdan a tostados o a frutos secos, y debido al largo proceso de maduración deben aparecer olores a "curado".



Turismo de bellota

Las prácticas culinarias de la comarca de Los Pedroches –integrada por 17 municipios que forman la Mancomunidad de Municipios de Los Pedroches– están estrechamente vinculadas a la riqueza ganadera que esta tierra ha poseído a lo largo de toda la historia. La dehesa, por tanto, está también en la base de un gran número de platos y recetas, como ocurre con las carnes obtenidas del cerdo ibérico y del cordero de raza merina que se hayan presentes desde tiempo inmemorial en la alimentación de las gentes de esta zona. Debido a su carácter fronterizo histórico, la región presenta una gastronomía que es una simbiosis entre las cocinas andaluza, extremeña y castellano-manchega.

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Del cerdo ibérico se pueden degustar productos tan exquisitos como el jamón ibérico de bellota, que aquí en la zona alcanza una de sus cimas en cuanto a sabor debido a la alimentación natural de esta especie ganadera y a las condiciones climatológicas que se dan cita durante su curación. Pero de este animal tan característico también se obtienen morcillas, chorizos, lomos y embutidos, así como otra gran can-

Al norte de Córdoba, una vez cruzada la sierra –superando el mítico puerto del Calatraveño–, se extiende un paisaje de suaves colinas y encinar: Los Pedroches. Una tierra donde la encina, sustento de una rica cabaña ganadera, comparte paisaje con el granito

tividad de piezas, que sabiamente aliñadas y elaboradas, siempre guardando fidelidad a los hábitos de las tradicionales matanzas caseras, hacen de estas carnes un universo gastronómico entero.

Más información

Bacús Travel & Tours
Comercializadora del Club de Producto Los Pedroches
www.bacustravel.com

Turismo de la Mancomunidad Los Pedroches
www.turismolospedroches.org