

Denominación de Origen emergente, la D.O. Los Pedroches abarca una zona de producción y elaboración de 300.000 hectáreas de dehesa de encinar ubicadas en 32 términos municipales del norte de la provincia de Córdoba.

que ampara son jamones y paletas procedentes del cerdo ibérico, elaborados a través de un proceso artesanal, natural y minucioso que ofrece todas las garantías de sabor y calidad al consumidor.

## D.O. Los Pedroches

### Jamones y paletas de cerdo ibérico con el aval de un Consejo Regulador

Encinas centenarias y, en menor medida, alcornocales y quejigos, que año tras año brindan de forma ge-

Natural de las Sierras de Cárdena y Montoro, declarado espacio protegido en 1989, por la riqueza de su ecosistema.

nerosa y abundante su más preciado fruto, la bellota. A sus pies, un tupido manto de hierba que complementa la dieta de los cerdos ibéricos. Ésta es la estampa que cada otoño se contempla en las dehesas de Los Pedroches, una comarca cordobesa que agrupa a 32 municipios del norte de la provincia, incluyendo el Valle del Alto Guadiato, y que constituye el escenario ideal y el mejor ecosistema para la

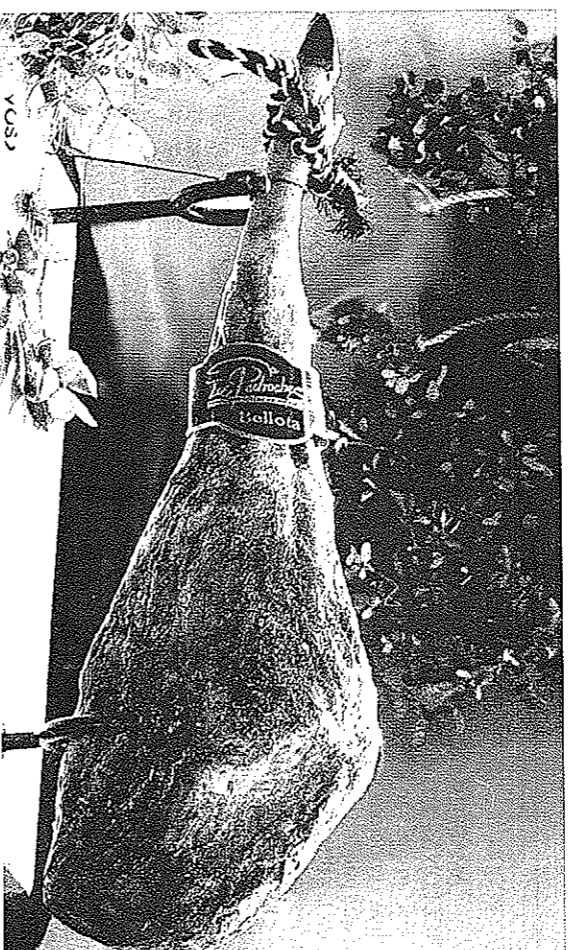
La D.O. Los Pedroches inició su actividad en la montanera del año 2003-04 con 4484 cerdos sacrificados bajo su amparo y nueve empresas adscritas. Año tras año ha ido creciendo hasta llegar a las 13 empresas adscritas, que está previsto crean en el 2008 más de 15.000 cerdos que darán lugar a unas 60.000 piezas, entre jamones y paletas.

En ese entorno, que ofrece una simbiosis única y perfecta entre el cerdo ibérico y su medio natural, la dehesa, se enmarca la zona de producción y elaboración de la Denominación de Origen Los Pedroches, una extensa zona en el norte de la provincia de Córdoba en cuyo sector oriental se encuentra el Parque

La D.O. Los Pedroches está contando para su desarrollo inicial con la colaboración de la Asociación ADROCHES para el Desarrollo Rural de la Comarca de Los Pedroches y la Asociación del Grupo de Desarrollo Rural VALLE DEL ALTO GUADIATO, a través de fondos de la UE y de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

En ese entorno, que ofrece una simbiosis única y perfecta entre el cerdo ibérico y su medio natural, la dehesa, se enmarca la zona de producción y elaboración de la Denominación de Origen Los Pedroches, una extensa zona en el norte de la provincia de Córdoba en cuyo sector oriental se encuentra el Parque

Juan Luis Ortiz, Secretario General de la D.O. Los Pedroches, agradece la colaboración de dichas asociaciones y destaca que esta D.O. "es un proyecto que ha costado años y



mucho esfuerzo poner en marcha pero que, hoy, gracias a todos los que han contribuido a su desarrollo entre los que cabe destacar a los ganaderos que apostaron por incluir sus cerdos en esta marca de calidad, es una realidad.

Nuestro producto, tanto jamones como paletas ya están en el mercado y están teniendo una gran aceptación, siendo la categoría de ibérico puro y de bellota la más apreciada. La D.O. Los Pedroches constituye un proyecto muy importante para el territorio norte de la provincia de Córdoba, porque pretende poner en valor el que, sin duda, es el mejor producto gastronómico de nuestra zona."

nas como la B1, B6, B12 y ácido fólico.

Las paletas y jamones de la D.O. Los Pedroches proceden de extremidades de cerdo de raza ibérica pura, admitiéndose también cruces que tengan como mínimo un 75% de esta raza.

Su elaboración responde a un proceso artesanal repleto de cuidados y mimos. En la D.O. Los Pedroches cada pieza es única e irrepetible. El tiempo se detiene en las bodas de esta D.O. para que cada jamón pueda sacar lo mejor de sí mismo, consiguiendo unos inconfundibles aromas y sabores que lo convierten una de las grandes exquisiteces gastronómicas del mundo.

*Remilido*

**Más que un producto gastronómico, una delicatessen**

Los jamones y paletas de cerdo ibérico D.O. Los Pedroches son mucho más que un producto gastronómico. Son una delicatessen con innumerables virtudes no sólo para el paladar sino para la salud, debido a la composición de sus ácidos grasos monoinsaturados, fundamentalmente ácido oleico, su aporte de antioxidantes y su riqueza en proteínas y vitami-

**CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. PROTEGIDA LOS PEDROCHES**  
Real, 6 - 14440 Villanueva de Córdoba (Córdoba)  
Tel. 957 121 084 - Fax 957 121 084  
cdo@ospedroches.es, telefonica.net



### Categorías de la D.O. Los Pedroches

Atendiendo a la raza de los cerdos, se distingue entre ibéricos puros e ibéricos. Atendiendo al tipo de alimentación del animal, se distinguen en la D.O. Los Pedroches tres categorías amparadas:

- Jamones y paletas de bellota: procedentes de cerdos de montanera, alimentados exclusivamente de bellotas y pastos naturales. Se identifican con un precinto y etiqueta de color negro "Bellota de Los Pedroches" y son las piezas de mayor calidad. Su producción es limitada al estar condicionada a la producción anual de bellotas.

- Jamones y paletas de cebo: procedentes de animales cuya alimentación se inicia en montanera pero que termina con pastos, sustancias y piensos controlados por el Consejo Regulador a base de cereales, leguminosas y oleaginosas. Se identifican con un precinto y etiqueta de color rojo "Recebo de Los Pedroches".

- Jamones y paletas de Ibérico de Campo: procedentes de cerdos terminados con piensos naturales controlados por el Consejo Regulador y criados siempre en régimen extensivo en la dehesa. Se identifican con un precinto y etiqueta amarillos "Los Pedroches".

**Características comunes:**

Forma exterior alargada, estilizada y perfilada, medianamente el llamado corte en V. Conservan siempre la pezuña para facilitar su identificación. La carne es poco salada o dulce, su aroma es el característico de este producto y su color oscila del rosa al rojo púrpura. Su grasa es brillante y de color blanco-rosáceo o amarillento, infiltrada en la masa muscular y su consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota recibida por el cerdo.

# Los Pedroches

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
LOS PEDROCHES

C/Real, 6  
14440 Villanueva de Córdoba  
Tfno. Fax: 957 121 084  
cdo@ospedroches.es, telefonica.net

#### EMPRESAS ADSCRITAS

Celestino Gómez Parra S.A. Espiel	Bárnicos del Sur S.A. Villanueva de Córdoba
COVAP Pozoblanco	Industrias Jamoneras Sigo XXI S.L. Villanueva de Córdoba
Embutidos Camilo Ricos, S.L. Fuente Obelina	Jamón Jarro, S.L. Villanueva de Córdoba
Hnos. Rodríguez Barbancho, S.L. Hinojosa del Duque	Jamones y Embutidos La Finjosa, S.L. Hinojosa del Duque
Ibérico de Bellota, S.A. Villanueva de Córdoba	Jamones y Embutidos Matada Pedrocana, S.L. Villanueva de Córdoba
Ibérico de Cárdena, S.L. Cárdena	MALCANI, S.A. Pozoblanco
Ibérico de Castillo de Belmes, S.L. Belmes	

