

La metonimia del ibérico

La dehesa del sudoeste español es el mejor ejemplo de sostenibilidad de un sistema agrosilvopastoral, a nadie le sorprende esto, sin embargo aquí la sostenibilidad debemos entenderla en muchos ámbitos, no solo el medioambiental, que es el más evidente sino también la sostenibilidad de un tejido rural e industrial, que se encuentra muy ligado a la rentabilidad de la dehesa. Rentabilidad que se ha visto menoscabada en muchas ocasiones, pero ha conseguido sobrevivirlas (sequía de los 90's, la peste porcina africana y un sinfín de situaciones que los ganaderos han ido sorteando con esfuerzo y apego). Sin embargo, no está siendo otra cosa que el término *ibérico*, aquello de lo que han vivido varias generaciones, lo que está causando estragos en las dehesas del sudoeste español. Puede parecer incongruente pero el afán de la industria por satisfacer una demanda de ibérico exponencialmente creciente, el que le llevó a principios de este siglo a hacer de lobby sobre la administración para conseguir desligar tan preciado manjar de la dehesa, ya que es lo que impedía intensificar la producción. Todo ganadero conoce la indisociable ecuación no escrita de 1 cerdo de bellota / 1 hectárea de dehesa para obtener productos de alta calidad, sin embargo se estaba acotando la producción de ibérico y por ende la oferta de sus productos exclusivamente a la superficie adehesada de la península. Solución: crear una Norma de "Calidad" que permitiera hacer ibérico fuera de la dehesa y bajo un sistema de producción no extensivo de manera que las grandes industrias de toda España pudieran ser tocadas por el medidas de la carne, **el ibérico**. Industrias que con el acicate del empleo y de la exportación con miras cortoplacistas han tratado por todos los medios de que esta producción a todas luces no extensiva y mucho menos artesanal sea percibida por los consumidores como todo lo contrario, y así puede verse en el mercado terminología no tipificada y confusa en patas que no han pisado la dehesa y mucho menos probado la bellota; "*jamón ibérico 5 bellotas, jamón ibérico de pata negra, jamón ibérico de dehesa...* incluso fotografías de cerdos ibéricos (puros) en dehesas

cuando su sistema de producción es en apenas 2 m² a la sombra y exclusivamente a base de pienso, pero todas ellas llevan la palabra bendita, ibérico.

La rusticidad de las explotaciones familiares adehesadas y la atomización de la industria artesanal hacen que la unión sea más complicada y la presión se diluya en meros cabreos en tabernas o en foros con escasa repercusión, ya que la asociación que representa a los intereses de la dehesa es la misma que defiende los intereses de las grandes industrias que además tienen más representación en ésta. En definitiva, esta es una guerra desproporcionada entre David y Goliat, donde Goliat además amenaza con grandes ERE's a la Administración si la Norma de Calidad no se modifica según sus necesidades y David es un gran conjunto de pequeñas familias que sabe de capear las vicisitudes trabajando y no en los despachos. Ibérico es mucho más que pezuña negra, más que el simple término, es una joya de la gastronomía mundial que además permite la continuidad de un tejido agro-silvo-socio-productivo. Tomar jamón ibérico (ibérico puro de bellota) es dar continuidad a la dehesa.

Alfonso Blanco
Ibérico de Bellota, SA (IBESA)

