

# LO ÚLTIMO gastronomía

Escribe: P. MARTÍNEZ Foto: J. MOYA

## Del cerdo... hasta los andares

... Y ahí vamos. A sus andares. A sus patas. A su jamón y, en concreto, al ibérico. El que surge de esos cerdos de raza que nos produce tanta alegría que incluso puede provocarnos hasta una carcajada de placer. Ese orgullo nacional, pura artesanía, que tiene detrás una gran historia y todo un método para elegirlo y acertar. He aquí la razón de su éxito.

**O**s mil años. El fósil de jamón que descubrieron en Tarraco llevaba todo ese tiempo enterra-

do para darnos la primera pista de este manjar que, a fuerza de adaptación al clima y cruce de razas, ha *germinado* en nuestro *buen cerdo* ibérico. Ese que se alimenta feliz -¡jinfeliz!- de bellota en dehesas tranquilas, y que puede llegar a disponer para sí *solito* -como en el caso de los de la casa Blázquez, en Salamanca- hasta 25.000 hectáreas para mascar bellota. ¿El resultado? ¡2,5 hectáreas!

Pero el *San Martín* al porcino *happy* le suele llegar a los 18 meses. Después de la selección, sus patas se someten a un tratamiento manual de salado, según tamaño, y una curación en secaderos mínima de 18 meses. A continuación, reposo en bodega de hasta cinco años en los de máxima calidad, para lograr la plenitud de color, aroma y sabor. Por eso... nunca será barato.

### ELIGE BIEN

A la vista, un ibérico cien por cien no debe ser grande -entre 6 y 8 kilos- porque la raza no lo es. Debe estar musculado (el animal ha hecho ejercicio en campo abierto) y al tacto, asegúrate de que es blando y tu dedo se hunda con facilidad.

Una vez abierto, su carne

debe tener líneas firmes y el veteadado de grasa característico. Por su aroma a jamón curado aterrizarás, de repente, en un campo virtual y si aprie-

será más rojo según su tiempo de curación: a más curado, más oscuro.

Sobre el gusto... (y del bueno) saborearás el campo ju-

goso y así debe ser en los jamones de los mejores restaurantes y mesas de España.

### ¡QUÉ CORTE!

Cada parte del jamón tiene su utilidad y los expertos de la casa Blázquez nos ayudan a identificarlo. La parte alta de la pantoquilla, llamada jarrete o codillo, tiene la carne dura y fibrosa, perfecta para extraer tacos. Maza, en el centro, es la zona más jugosa y sabrosa con más grasa infiltrada. La mejor para tomar en finas lonchas. La parte opuesta, llamada Contramaza, es más fina y curada. Por tanto algo más dura. La Punta acumula las mayores cantidades de grasa y se suele usar para caldo, mientras que la Babilla, en la parte inferior, también sirve para tapeo al porque lleva menos cantidad que la maza.

Para cortarlo, sigue estos pasos: 1. Colócalo en el jamonero. 2. Pévalo separando tocino y costra del jamón. El primer corte será perpendicular a la pata y luego dos tangenciales por ambos lados. 3. Los cortes serán siempre planos, paralelos, partiendo de la pezuña y con lonchas casi transparentes, que abarcarán prácticamente el ancho de la pieza. No deben superar los 6 ó 7 cms. 4. Sirvelo en un plato, en una sola capa de lonchas, solapadas entre ellas. Con unos buenos picos y una copa de vino, ¿qué más se puede pedir a la vida? **T**

Para más información: [www.jamonesblazquez.com](http://www.jamonesblazquez.com)



Un estupendo ejemplar de Jamones Blázquez.

tas con los dedos la pieza abierta, notarás cómo sale la grasa (ácido oleico) entre los músculos, señal de calidad.

Mira la veta, más fina según el cerdo sea de raza más antigua. En cuanto al color,

### Jamón y motos

Si tienes la suerte de ser un VIP en las pruebas de MOTO GP, podrás disfrutar del jamón Blázquez en el VILLAGE. Ellos son los proveedores oficiales que te garantizarán esta experiencia tan gourmet.