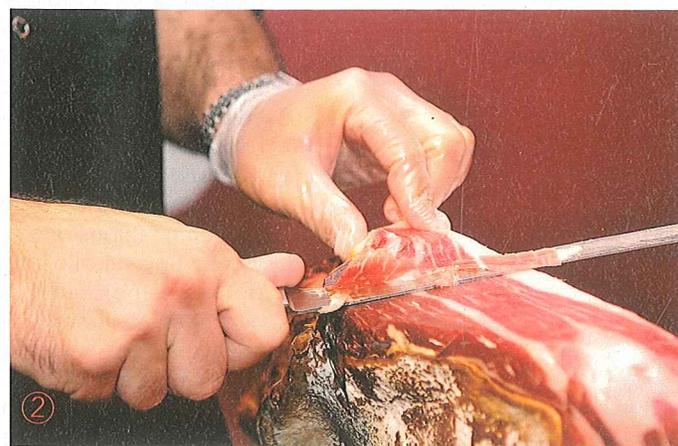


exclusive

Aprender a disfrutar del ibérico

Las catas enseñan a **distinguir** este tipo de **jamón** entre el resto, así como sus cuatro denominaciones de origen y diferentes calidades

TEXTO DE EDUARD PALOMARES



- ① Un momento de una cata en Reserva Ibérica, con cuatro tipos de jamón ibérico diferentes.
- ② La mejor forma de cortar una pieza es con el movimiento de un cuchillo delgado. No con fuerza.
- ③ El jamón de bellota de las cuatro DO comparte características comunes, pero también diferencias.

EL JAMÓN ibérico no es que sea, ni mucho menos, un desconocido. Pero sí que existen una serie de confusiones a la hora no solo de reconocerlo, sino de saber exactamente qué es aquello que lo distingue de los demás. ¿Bellota? ¿Pata negra? ¿Jabugo? ¿Guijuelo? Términos de los que todo el mundo ha oído hablar alguna vez, pero cuya definición no acaba de estar clara. Por eso, tiendas como Reserva Ibérica (www.reservaiberica.com), con dos locales en Barcelona y uno en Sant Cugat, han comenzado a organizar catas orientadas a proporcionar algunos conocimientos básicos, que permitirán disfrutar aún más del jamón ibérico, así como de sus diferentes denominaciones de origen. Unas clases magistrales dirigidas por Manel López, director del local y heredero de una tradición familiar que

arranca en la Boqueria, que comienza con una definición que no deja lugar a dudas: "Solo es jamón ibérico aquel que proviene de la raza ibérica propia del suroeste de la Península y que pastorea por las dehesas, es decir, bosques mediterráneos formados por árboles como alcornoques y encinas". A partir de ahí, desliza otro dato fundamental, y es que existen cuatro DO en las que se elabora este producto de alta gama: Guijuelo (Salamanca), Dehesa de Extremadura, Jabugo (de hecho, el nombre más adecuado sería DO Huelva) y Los Pedroches (Córdoba).

DE BELLOTA. De esta forma, el participante en la cata ya sabe que solo será jamón ibérico el que proceda de estos lugares. Pero, además, existen diversas calidades dentro de estas DO. La mejor, y la más escasa, es la denominada jamón de bellota, que es fruto

de cerdos criados en libertad y alimentados solamente a base de este fruto. En la cata se degusta este tipo de jamón de las diversas DO, para distinguir sus diferencias. Otra opción es llevarse un *pack* a casa con estas cuatro opciones (79 euros). Ah, y eso de pata negra, no es más que un término de marketing, según explica Manel López, que se usó para *colar* como ibérico un jamón que no lo era. ❌