

Jamón DO Guijuelo

El Jamón DO Guijuelo es de ganado apto para la elaboración de jamones y paletas amparados por esta denominación, será de la raza porcina Ibérica o cruce del 75 % de sangre ibérica y 25% de la raza Durocjersey. Considerando los factores básicos que condicionan la calidad del jamón; alimentación del cerdo antes del sacrificio y raza, se establecen las siguientes clases de jamones: Jamón Ibérico de bellota, Jamón Ibérico.

Clasificación del Jamón DO Guijuelo:

Jamón Ibérico de bellota procedente de cerdos primales que hasta los 80 Kg. han comido pienso, rastrojo y hierba y que el resto del peso hasta los 160-180 Kg. lo han completado a base de hierba y bellotas de montanera.

Jamón Ibérico, procedente de cerdos primales que hasta los 80 Kg. han comido pienso, rastrojo y hierba y que el resto de peso hasta los 160-180 Kg. lo han completado a base de bellota, hierbas de montanera y pienso o sólo pienso.

Las características de los jamones y paletas de la Denominación de Origen "Guijuelo" son:

Físicas:

Forma exterior: alargado, estilizado, perfilado, conservando la pezuña.

Peso: no inferior a 4,5 Kg. en los jamones y 3,5 Kg. en las paletas.

Organolépticas:

Coloración: destaca la coloración de la flora micótica blanca, gris-azulada oscura o violeta.

Consistencia: firme en las masas musculosas y levemente untuosa y depresible en las zonas de tejido adiposo.

Coloración y aspecto al corte: color del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: carne de sabor delicado, dulce o poco salado, de consistencia poco fibrosa y alta friabilidad. Aroma agradable y característico.

Grasa: untuosa, según el porcentaje de alimentación con bellota, brillante coloración blanco-amarillenta, aromática y de sabor grato, no rancio.

Zona geográfica del Jamón DO Guijuelo:

La zona de producción de cerdos cuyas extremidades posteriores y anteriores son aptas para la elaboración de jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen, está constituida por las dehesas de encinas y alcornoques pertenecientes a las comarcas agrícolas de las provincias de: Salamanca, Ávila, Zamora, Segovia, Cáceres, Badajoz, Sevilla, Córdoba, Huelva, Ciudad Real y Toledo. La zona de elaboración está constituida por 77 términos municipales, situados en el sudeste de la provincia de Salamanca.

Elaboración del Jamón DO Guijuelo:

Una vez obtenidas las extremidades anteriores y posteriores, se procede a la curación, que consta de cinco operaciones: salazón, lavado, perfilado, asentado y secado.

Salazón:

Es la incorporación de sal a la masa muscular, favoreciendo la deshidratación de las extremidades del cerdo y su perfecta conservación. La duración de esta fase es de un día por Kg. de jamón o paleta.

Lavado:

Su finalidad es eliminar la sal adherida, se realiza con agua templada y a continuación se moldean, perfilan y afinan.

Asentamiento:

En esta fase el jamón o la paleta elimina la humedad superficial paulatina y lentamente.

Secado:

Las piezas pasan a los secaderos naturales donde permanecen el tiempo necesario para conseguir la fusión natural de las grasas de su protección adiposa, momento denominado "sudado" en el que se estima que la desecación es suficiente.

En esta etapa se perfecciona el afinado y perfilado de las piezas.

La duración de este proceso es de 6 meses mínima.

Historia del Jamón DO Guijuelo:

La zona de elaboración de la Denominación de Origen "Guijuelo" comprende el Sureste de la provincia de Salamanca, área en la que los factores ecológicos, conjugados con los técnicos y humanos dan lugar a la obtención de un producto con cualidades propias. En la Edad Media, el Duque de Béjar demandaba los productos elaborados en Guijuelo y en las ofrendas que se hacían a la Virgen de la Yedra siempre aparecía tan preciado producto.

El periodista Wanderer en 1892 publicó un artículo bajo el título "Candelario en el país de los jamones y chorizos" en el que analizaba las industrias chacineras de este pueblo. En Guijuelo el sacrificio de cerdos con un planteamiento industrial comenzó en 1.880 y se vio favorecido por la construcción de la carretera nacional y de la vía férrea.

Natural del Jamón DO Guijuelo:

Orografía:

* La zona de producción implicada en la Denominación abarca varias comarcas enclavadas dentro de cuatro Comunidades Autónomas, situadas en la parte sudoccidental de la meseta.

* El paisaje de toda la zona es muy diverso y de grandes contrastes, debido a la gran extensión de la correspondiente zona de producción y a la diversidad de comarcas. Atravesada por parte de las cordilleras Central, Montes de Toledo y Sierra Morena contrasta con llanuras, lomas y valles de suaves pendientes y sierras de pequeña altitud.

Suelos:

* Los suelos de las zonas donde se asientan la mayor parte de las dehesas de encinar, se han formado sobre materiales silíceos, destacando rocas graníticas y grandes extensiones de pizarras y areniscas. son suelos poco profundos y pedregosos.

Clima:

* El clima es continental, de inviernos largos y fríos, con un periodo de heladas amplio; los veranos son secos, calurosos y con fuertes oscilaciones térmicas.

* En cuanto al régimen pluviométrico, las lluvias se presentan estacionalmente coincidiendo con el otoño e invierno, siendo esta zona, la más seca de la provincia.

* Estas condiciones de humedad y temperatura son excelentes para la elaboración de jamones de calidad.

Hidrografía:

* Los principales ríos de la zona sudoccidental de la meseta (zona de producción) son el Duero, Tajo y Guadiana con sus afluentes respectivos.

Fuente: www.mapa.es