

Jamón ibérico

El Jamón ibérico procede del cerdo de raza ibérica, originaria de la península Ibérica, admitiéndose como mínimo un 50% de pureza de esta raza para obtener tal denominación. Las principales características que distinguen los jamones ibéricos en su calidad derivan de la pureza de raza de los animales, la cría en régimen extensivo del cerdo ibérico, en dehesas arboladas y con aporte suficiente de agua y el período de curación, que se suele extender de los 24 a 36 meses.

Historia del jamón ibérico:

Las primeras noticias del jamón son del Imperio Romano aunque los primeros cerdos probablemente fueron traídos por los fenicios. En Tarraco se encontró un jamón fosilizado de casi dos mil años. Las razas actuales de cerdo ibérico son probablemente la mezcla de estos cerdos con los jabalíes autóctonos.

El jamón ibérico procede del cerdo de raza ibérica, originaria de la Península Ibérica, admitiéndose como mínimo un 50% de pureza de esta raza para poder llamarse "jamón ibérico". Cuando se encuentre ante un "jamón" que no lleve el apellido "ibérico", probablemente sea "jamón serrano".

Las principales características que distinguen los jamones ibéricos en su calidad derivan de la pureza de la raza de los animales, de la cría en régimen extensivo de libertad del cerdo ibérico en dehesas arboladas donde puedan moverse ampliamente y realizar ejercicio físico, de la alimentación que siga el cerdo en el período de montanera, y por último de la curación del jamón, que suele extenderse entre los 8 a 36 meses, necesitando más tiempo de curación cuanto mayor sea el tamaño de la pieza y mayor cantidad de bellota haya ingerido el cerdo.

Características del jamón ibérico:

Las principales características que distinguen los jamones ibéricos en su calidad derivan de la pureza de raza de los animales, la cría en régimen extensivo del cerdo ibérico, en dehesas arboladas y con aporte suficiente de agua y el período de curación, que se suele extender de los 24 a 36 meses.

Variedades del jamón ibérico:

El jamón ibérico se clasifica dependiendo de la alimentación del cerdo antes del sacrificio. Nos encontramos con 3 variedades:

* Jamón de recebo: o el jamón terminado en recebo, proviene del animal que tras la montanera no alcanza el peso óptimo para el sacrificio y necesita un aporte suplementario de piensos (cereales y leguminosas) y pastos para alcanzar dicho peso de sacrificio.

* Jamón de cebo: proviene del animal que recibe en la fase de cebo una alimentación a base de piensos (cereales y leguminosas).

* Jamón de bellota: procedente del animal que en el período de montanera (de noviembre a marzo) se alimenta de bellotas y pastos, alcanzando el peso óptimo de sacrificio.

* Jamón Ibérico de bellota: La paletilla de jamón Ibérico de bellota, proviene de cerdo de raza Ibérica y que además ha ingerido cierta cantidad de bellota durante el período de montanera.

Jamón ibérico con Denominación de Origen:

Jamón con Denominación de origen: También es famoso el jamón con Denominación de Origen "Dehesa de Extremadura". Tiene gran fama el jamón de cerdo Duroc y el jamón de Teruel, en otra zona diferente a las anteriores, localizado en el Sistema Ibérico donde se dan unas óptimas condiciones para su secado. En Portugal se utiliza la palabra "presunto" para denominar este tipo de jamón. En Argentina se distingue el jamón serrano del jamón crudo por estar el primero recubierto de pimentón y por venderse más estacionado.