

Aprende a degustar Jamón Ibérico como un verdadero experto

La Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), a través de la campaña “Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”, impulsada junto con la UE, te guía en esta cata sensorial del Jamón Ibérico por los sentidos de la vista, tacto, olfato y gusto

Rosa M^a Valverde, experta en el producto con 25 años de experiencia como colaboradora del Área de Cárnicos del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, destaca que aspectos como el aroma agradable y equilibrado, la textura suave de la loncha y el sabor persistente y delicado, le imprimen de un carácter y personalidad propio, difícilmente descriptible y que no solemos encontrar en otros productos

México D. F.- noviembre 2023. Toda forma de arte comparte el poder de evocar emociones, despertar los sentidos y conectar a las personas a través de la apreciación de su belleza. El Jamón Ibérico, con su profundo legado y sofisticación en cada corte, comparte esta esencia, generando con cada loncha un trazo en el lienzo de la gastronomía europea que despierta los sentidos y, consecuentemente, conecta a las personas a través de la apreciación de su belleza, sabor y aroma. Su degustación se convierte en una experiencia sensorial inigualable a través de los sentidos de la vista, tacto, olfato y gusto. Entre los múltiples factores que lo definen y diferencian, la historia y la cultura que rodea al Jamón Ibérico y lo vincula a un territorio, la Península Ibérica, y a sus gentes, su proceso artesanal de elaboración, son los que adquieren especial importancia en la culminación de este alimento único.

En este sentido, la **Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI)**, a través de la campaña **“Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el Mundo”** impulsada con el apoyo UE, está tratando de llevar la cultura y valores del Ibérico por todo el mundo. Porque si existiese una forma de definir toda una cultura a través de un alimento, seguramente para muchos sería el Jamón Ibérico quién mejor lo haría. Un producto que encierra años de tradición, artesanía, sostenibilidad y pasión. Y es que hay muy pocos productos en el mundo que son realmente universales, que gozan de un reconocimiento mundial y cuyo sabor y aroma funcionen en gastronomías de todo el mundo.

El prestigioso chef con estrella Michelin **Carlos Gaytán**, como **embajador del Jamón Ibérico en México**, ha logrado convertirse en un representante de esta cultura tan única, hasta aprender cómo sumergirse en ella y así trasladarla a través de sus múltiples recetas. En su opinión, *“el Jamón Ibérico es una joya gastronómica que merece ser apreciada con todos los sentidos. Aprender a degustarlo no solo te permite disfrutar de sus sabores excepcionales, sino que también te sumergirá en una exclusiva experiencia culinaria. Cada bocado, cada loncha, cuenta una historia de tradición, cuidado y pasión que debe ser respetada y saboreada de la mejor manera posible”*, afirma Gaytán.

1.- Una experiencia multisensorial que despierta todos los sentidos (incluido el Ibérico):

Disfrutar del Jamón Ibérico es, sin duda, una experiencia multisensorial en la que son estimulados secuencialmente los receptores de los sentidos, la vista, el tacto, el gusto y el olfato. Si conseguimos transitar por todos nuestros sentidos de forma pausada y agradable, el disfrute está asegurado.

La doctora Rosa M^a Valverde, experta en el Jamón Ibérico con 25 años de experiencia como colaboradora del Área de Cárnicos del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, y 15 años como responsable de I+D+i, desarrollo de proyectos y de productos en el área cárnica; nos guía en esta cata sensorial del Jamón Ibérico que consiste en analizar las características del producto percibidas, pasando por la vista, el tacto, olfato y gusto.

Según la doctora, a simple **vista**, *“las lonchas de Jamón Ibérico se distinguen por el color rojo intenso de su magro, que contrasta a la perfección con el blanco nacarado de su grasa. La **textura** resulta sedosa y se funde al tacto, debido a la fluidez de la grasa propia de la raza Ibérica y la fibrosidad del magro. Ese grado de dureza justa relacionada con la fibrosidad e infiltración de la grasa, facilita el*

masticar y la grasa causa un efecto de sabor estimulante, cubriendo el paladar por completo”, afirma la Rosa García.

Además, indica, el **sabor** del Jamón Ibérico se define por un equilibrio entre el salado y el dulce, variable según la zona del jamón que se deguste, y un predominio del quinto sabor, **umami** o sabroso. En **nariz**, el Jamón Ibérico se distingue por el característico aroma a curado, junto a notas a frutos secos, frutos secos tostados, corteza de pan y bodega.

2.- Umami y Jamón Ibérico, un sabor especial para un producto especial:

Un producto con unas características tan especiales y únicas, que comienzan en su natural proceso de elaboración y culminan en el modo de consumirlo. Matices dulces, salados y curados que confluyen en el **umami**, ese sutil, prolongado e indescriptible quinto sabor que estimula nuestro paladar a la hora de comer unas lonchas de Jamón Ibérico. Pero ¿de dónde sale este término?

Descubierto en 1908 por el científico japonés Kikunae Ikeda, este quinto sabor permite elevar la experiencia culinaria a nuevas alturas ya que, el umami, difícil de definir, pero exquisito en sensaciones, potencia el sabor de alimentos. En palabras de Rosa Mª Valverde, “*el Jamón Ibérico es uno de los productos que cuentan con el sorprendente sabor umami. Se trata, junto al dulce, ácido, amargo y salado, de uno de los 5 sabores básicos. La palabra umami significa sabor agradable, sabroso*”.

Además, según añade, “*el principal responsable del sabor umami es el glutamato monosódico, sal sódica de uno de los aminoácidos no esenciales, el ácido glutámico, que aparecen en el jamón durante el proceso de curación por la degradación enzimática de las proteínas de la carne. La presencia de estas sales hace que el Jamón Ibérico resulte delicioso y delicado, sabroso sin llegar a estar salado, con toques dulces, de sabor sutil pero duradero en el tiempo. Inducen además a la salivación y aportan una sensación aterciopelada en boca*”.

Diversos estudios han establecido que el Jamón Ibérico tiene sabor umami, siendo además las piezas de mejor calidad y mayor curación las que más intensidad de umami presentan.

3.- Cinco sabores distintos en un único Jamón Ibérico

Otra de sus peculiaridades se encuentra en su sabor, o mejor dicho en sus múltiples sabores. Además del ya mencionado umami que prima en cada uno de los bocados, cada Jamón Ibérico cuenta por sí solo con cinco sabores diferentes, uno por cada una de las cinco partes bien diferenciadas en las que se divide el jamón.

Según la doctora, “*en un mismo Jamón Ibérico podemos encontrar 5 zonas diferentes, con sabores, texturas y aromas diferenciados: maza, babilla, contramaza, punta y jarrete*”. En cuanto a las diferencias existentes entre ellas, “*la maza es la zona principal, más atractiva a la vista por el alto grado de grasa infiltrada que presenta, grasa que hace que sus lonchas sean además más jugosas y equilibradas. La babilla es la zona más magra, y su curación suele ser mayor al ser una zona más estrecha; al tener menor contenido en grasa, sus lonchas destacan por su sabor intenso*”.

Para concluir, señala que “*la contramaza es una zona pequeña y muy similar a la maza, aunque con menos cantidad de grasa lo que hace que sus lonchas resulten más oscuras a la vista y de sabor más prolongado que la maza. Por su parte, la punta es considerada como la zona más sabrosa del jamón, al presentar gran cantidad de grasa infiltrada, por lo que en boca presenta un aroma muy intenso y potente. Finalmente, el jarrete o caña, una zona muy magra y poco grasa, por lo que sus lonchas son fibrosas, de potente aroma a curado*”.

4.- El emplatado también es importante:

Para apreciar al máximo la exquisitez del Jamón Ibérico, la puesta en escena adquiere un papel importante. Debemos observar el corte, la temperatura y la imagen.

JAMONES IBÉRICOS de España

EMBAJADORES

DE EUROPA
EN EL MUNDO

El grosor y la anchura de la loncha son cruciales, deben ser homogéneas y finas, para que se fundan en la boca. Si el corte abarca todo el ancho de la zona, conseguiremos que la loncha de jamón tenga dos sabores. Para ello, es recomendable un loncheado de 2-3 mm de espesor, ya que facilita la liberación de los aromas característicos del Ibérico.

México, un destino primordial para el Jamón Ibérico

Gracias a las diferentes acciones de promoción llevadas a cabo en el país, las exportaciones españolas de Jamón Ibérico han encontrado en México un mercado potencial en desarrollo, y prueba de ello es que en los últimos años se ha producido en este país un creciente interés por este preciado producto, reflejado en el número de empresas autorizadas a exportar al país mexicano y también en la posición dominante del Jamón Curado español.

Según datos de ICEX-ESTACOM, las exportaciones de Jamones y Paletas curados españolas aumentaron casi un 29% en México en 2022, hasta superar los 23 millones de euros. Cifras que sitúan al mercado mexicano como uno de los destinos prioritarios para los Jamones Ibéricos de España en Terceros Países, junto a Estados Unidos y China. El conjunto de las exportaciones a todo el mundo creció un 12,3% en 2022, hasta alcanzar los 590 millones de euros.

La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), es una Organización Interprofesional Agroalimentaria (OIA) sin ánimo de lucro en la que están representadas paritariamente más del 95% de las organizaciones de la rama de la producción (ganaderos) y más del 95% de la rama de la transformación (industriales) de cerdo ibérico. Creada en 1992, fue reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 1999 como Organización Interprofesional Agroalimentaria para el Sector del Cerdo Ibérico.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA

#EUAgripromo

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA
LAS CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN
LAS TRADICIONES AGRÍCOLAS.

