

Manuel López, *afinador de jamones*



VICTOR M. AMELA MA SANCHIS LUIS ANGUIER

Tengo 43 años. Soy de Barcelona. Soy afinador de jamones. Estoy casado y tenemos un hijo, Mauro (2). ¿Política? El que tenga más que ayude al que menos tiene. Sin creer en Dios, creo en los valores sociales del cristianismo. Viendo y palpando, sé qué jamones serán óptimos

“El jamón ibérico supera al caviar, el foie y la trufa”



PEDRO MADUENO

Cuántos jamones ha cortado en su vida?

Tres al día durante 25 años...

¡Unos 27.000 jamones! ¿Le corto una lonchita de esta pata de ibérico?

¿Por qué me gusta tanto el ibérico?

Porque tiene *umami*.

¿Qué es “umami”?

El quinto sabor. Fue descubierto por un investigador japonés estudiando cierta alga.

Describame ese sabor.

Más allá del salado, dulce, amargo y ácido, resulta adictivo... ¡Pruebe este jamón!

Hummm...

Es un sabor único, singularísimo, distinto; tenemos aquí un tesoro gastronómico!

¿Qué jamón acaba de darme?

Una loncha (muy bien cortada) de jamón ibérico de la calidad más excelsa.

¿Cómo es una loncha “bien cortada”?

Cortada muy fina. Y corta. Para que quepa entera en la boca y su grasa se funda... ¡Qué gran pecado no cortar bien un gran jamón!

¿Qué entiende por “calidad excelsa”?

La del jamón de un cerdo de raza ibérica criado en dehesa, castrado, que ha comido hierba y bellota, que ha corrido y ha trotado, sacrificado en el momento justo (enero es el mejor mes), y cuya pata se ha salado,

consolidado, secado en secadero y madurado en bodega en las condiciones precisas...

¿Y no todo el jamón ibérico es así?

No, porque hay jamón ibérico de recebo (dehesa, bellota... y completado con pienso), hay jamón ibérico de cebo de campo (campo, sin bellota y sólo pienso) y hay jamón ibérico de cebo (estabulado y sólo pienso).

¿Se nota diferencia entre uno y otros?

¡Por supuesto! Por eso debería especificarse por ley la gran distinción entre el jamón ibérico de dehesa y el jamón ibérico industrial.

¿Cómo se consigue la calidad excelsa?

Cria un cerdo ibérico en dehesa, entre encinas, que coma sólo hierba y bellota, sacrifique en el momento idóneo y cúralo en las condiciones perfectas. ¡A eso me dedico yo!

¿A qué, exactamente?

Superviso y selecciono las mejores piezas.

¿Eso es ser “afinador de jamones”?

En Francia existe el “afinador de quesos”, que guía el curado de quesos para obtener piezas óptimas... Yo hago eso con las patas de jamón ibérico, y así obtengo las óptimas.

¿Y cuántas patas adquiere al año?

Unas cuatro mil, para mi establecimiento y para exportar a mi socio de Japón.

¿Es conocido fuera el jamón ibérico?

Poco todavía, pero en cuanto lo prueban, les cambia la cara... ¡Quedan alucinados!

Catas

España produce al año 40 millones de patas de jamón..., de las que sólo medio millón son de cerdo ibérico..., de las que una quinta parte son lo más de lo más. Y de estas nadie sabe más que este hombre: desde los 14 años ha palpado y ha abierto jamones y más jamones en el puesto de charcutería de su familia, en la Boquería. Luego obtuvo su máster MBA y lo aplicó a lo que más le gusta del mundo: el jamón ibérico puro de bellota. Aspira a que aprendamos sobre jamón tanto como sobre vinos: sus añadas –según las cantidades de bellota–, los matices de sabor en una misma pata de jamón... Detalles que explica muy bien en las catas que organiza en su establecimiento en Barcelona, Reserva Ibérica.

Otra lonchita, por favor...

Tome... El jamón ibérico supera a las tres perlas gastronómicas: caviar, foie y trufa.

Argumentélo.

Las supera por sus superiores matices de sabores y por sus cualidades nutricionales.

¿Es muy nutritivo el jamón ibérico?

Es un alimento con muchas vitaminas del grupo B y antioxidantes. Su grasa almacena ácido oleico, el del aceite de oliva virgen extra, que preserva nuestras arterias. Esta cualidad distingue al jamón ibérico de otros jamones como el serrano, el *prosciutto*...

¿Esto se debe a la raza del cerdo?

Sí, raza porcina autóctona con una genética que infiltra la grasa en la carne ¡haciéndola tan sabrosa! Esa grasa absorbe y almacena las esencias de todo lo que come el cerdo.

¿Sí? ¿La bellota se nota en el sabor?

¡Desde luego! Y si hay alcornoques, se distingue esa nota de sabor. Y de los arbustos aromáticos. Una vez probé un jamón ¡y le noté el tomillo! Había comido demasiado.

¿Por dónde empieza su trabajo como “afinador de jamones”?

Localizo a los pequeños ganaderos que crían con mimo sus cerdos de raza ibérica, y los secaderos artesanales que tratan con suma atención la curación de sus jamones.

¿No son mayoría quienes lo hacen así?

Una quinta parte de las 500.000 patas de jamón ibérico anuales (de promedio). Y allá voy yo: palpo las patas, oriento su curación... ¡He palpado y he cortado tantos jamones desde los 14 años que sé cuál será muy bueno!

¿Cuáles son las denominaciones de origen de jamón ibérico?

Son cuatro: Huelva, Guijuelo, Dehesa de Extremadura y Valle de los Pedroches.

¿De cuál de ellas es su jamón favorito?

Depende... El de Huelva (ahí está la marca Jabugo) tiene tonos de frutos secos... El de Guijuelo, tonos más dulces, de azúcar tostado. El de Extremadura es un intermedio...

¿Cómo me aconseja comer el buen jamón ibérico?

Recién cortado. Tomándolo con los dedos. Y no necesitas nada más. ¡El jamón es el soltero de oro de la gastronomía!, según Arzak.

¿Y qué bebo para acompañarlo?

Lo que marida mejor es una copa de cava, que refresca la boca. O una copita de fino o manzanilla, gran maridaje geográfico. El vino tinto, en cambio... manda demasiado en boca: ¡no marida bien con el jamón ibérico!

¿Qué parte de la pata es su favorita?

Por su alta intensidad de sabor, me gusta el jamón que hay en la punta de la pata que toca al hueso de la cadera.

¿Qué son esos puntitos blancos que veo a veces en la carne del jamón?

Aminoácidos cristalizados; ¡buenísimo!

¿Qué jamón es el mejor que recuerda haber probado en toda vida?

Tenia 15 años, salí de excursión con amigos, nos detuvimos a comer en el bosque, saqué mi bocadillo de jamón hecho en casa y... ¡y aún no he olvidado aquel fabuloso goce!

VICTOR-M. AMELA