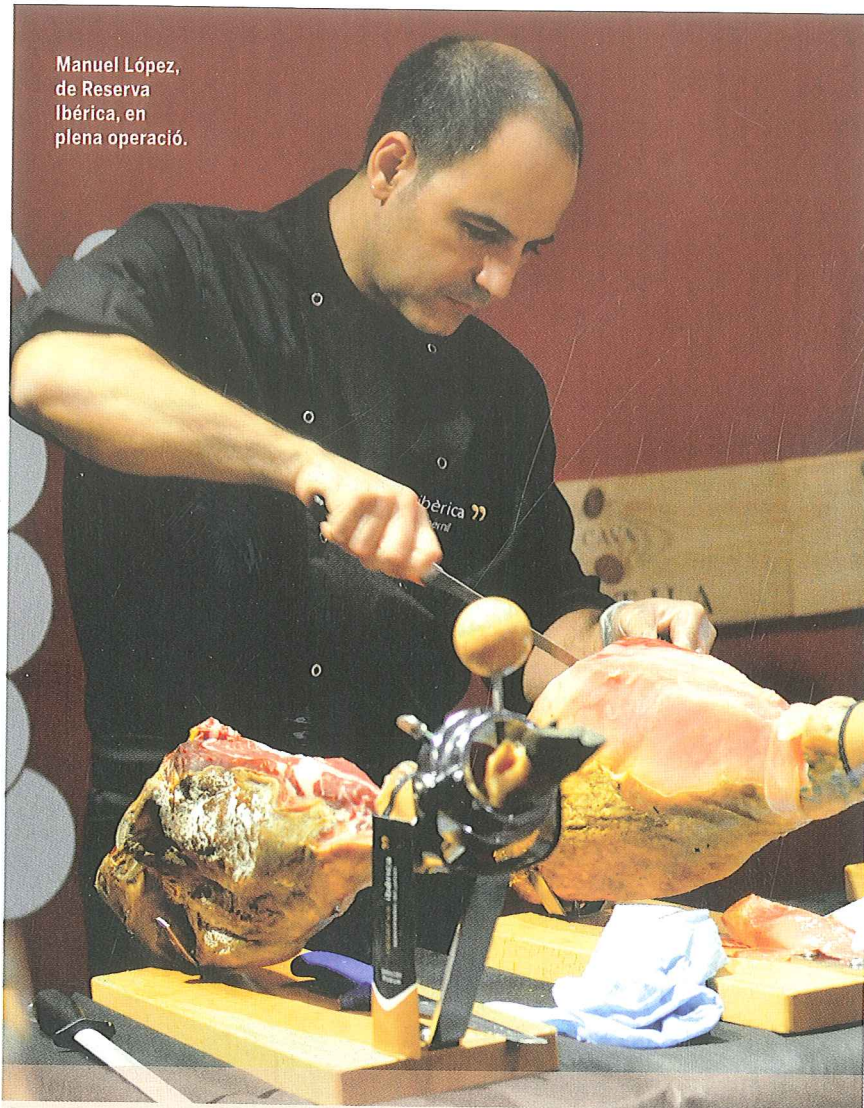


Manuel López,  
de Reserva  
Ibérica, en  
plena operació.



## L'ART DEL BON TALLAR

**1.** El pernil ibèric s'ha de tallar sempre a mà i just abans de consumir-lo. Cal posar-lo en un perniler amb la peül·la mirant cap a dalt. Primer, s'ha de retirar l'escorça i el gruix de greix superior, que sol ser de color groguenc (que equival a vell i de bona qualitat).

**2.** Tot seguit, amb un ganivet llarg, fi i esmolat (*perniler*), aneu seguint la veta de greix i el múscul que marca l'animal per tallar-ne llenques fines.

**3.** Els talls han de ser fins, a llenques curtes, quan es talla la part principal, que és la més melosa, la carn magra (*maza*). Si voleu deixar de tallar, per conservar el per-

nil, no hi ha res millor que tornar-hi a posar les restes de greix que heu retirat inicialment, perquè no es ressequi i mantingui les característiques organolèptiques.

**4.** Tocant l'os, on el pernil és més sec, va més bé fer talls més gruixuts, amb un ganivet més petit i punxegut. Parlem de la zona anomenada *punta*, situada a la part de dalt, la contrària a la peül·la.

**5.** Un cop acabada la part superior del pernil, cal girar-lo, tornar-lo a posar a l'estri de subjectar pernils i passar a tallar l'anomenada greixet (*babilla*), que és una part més estreta, sense tant de greix i no tan untuosa com la *maza*.

## “A CASA, DURA MOLT POC, PERQUÈ NO PARES DE MENJAR-NE”

quilos diaris de glans”, destaca Castellví al seu llibre) i, quan arriba l'hivern, s'han engreixat fins a un total de 150-170 quilos, quan és el moment del sacrifici. Després, els pernils passen pels diferents processos d'elaboració: saladura (perquè deixin anar l'aigua), rentat i assentament, assecat i maduració (repòs entre sis i nou mesos sota un control rigorós de la temperatura) i envelliment en celler (entre sis i divuit mesos, com a normal general, tot i que hi ha productors que els hi deixen més temps), moment en què es concentren les aromes de les potes de pernil, que després trobarem a les botigues, generalment, amb un pes aproximat d'entre set i vuit quilos.

Els procediments són els tradicionals, tot i que “com que cada cop hi ha més competència, els productors han de treballar cada dia més bé i estar atents a la curació del producte”. Jordi Pedró, propietari de les xarcuteries La Garriga, apunta que, abans, es prioritzava molt l'experiència i el lloc de curació, mentre que ara, es mira molt tot en general, per poder assolir els resultats de més bona qualitat.

## SELECCIÓ i TAST

Segurament, cal ser un bon expert per diferenciar a simple vista a quina categoria correspon una peça de pernil, però hi ha detalls que s'han de tenir en compte, com el greix i el tacte. Per començar, mireu-los la pota: ha de ser arrodonida, fruit del desgast de l'exercici que ha fet l'animal en criar-se en llibertat. La canya ha de ser llarga i fina, típica de la raça ibèrica. El greix exterior ha de cedir a una pressió lleugera dels dits. Un cop tallat, podem comprovar-ne el sabor: el