

Disfrútalos, Regálalos

Nuestro jamón serrano se hace un hueco entre lo más granado del país

Con el mercado del jamón Ibérico copado por Huelva y Extremadura como emblemas nacionales era difícil alcanzar un hueco, que sí ha logrado la región con un producto serrano de calidad superior



El jamón serrano es uno de los productos más sabrosos de la despensa regional.

Texto: REDACCIÓN

El jamón serrano es la enseña de los productos cárnicos regionales. El carácter tradicional y la calidad de este producto se reconocieron oficialmente en el año 1.999. En ese momento se inscribió en el registro comunitario como Especialidad Tradi-

cional Garantizada. No en vano nuestra región es la principal productora de jamón serrano de España, con un 30% de los jamones nacionales con origen castellano manchego.

El serrano de nuestra tierra ha conseguido situar a Castilla-La Mancha en el mapa internacional de los mejores jamones del mundo. ◆



Cortar el jamón es denominado un arte gastronómico al alcance de muy pocos.

CÓMO ELEGIR SU JAMÓN SERRANO

Desde el punto de vista de la apariencia externa, no siempre es fácil tomar esta decisión. Lo importante y definitivo es te-

ner acceso a una cata del producto, puesto que esta circunstancia nos sacaría de toda duda; pero si nos fijamos en algunos aspectos

que vamos a comentar, la pieza nos enseña algunas cosas que pueden ser interesantes en estos atributos externos.



En primer lugar y fundamentalmente, el jamón tiene que ser serrano. Para comprobar que es así, tendremos que verificar que en la etiqueta figura la denominación "jamón serrano" como especialidad tradicional garantizada, y en la

misma también figuran los meses de curación.

En este caso, al estar amparado el producto por la especialidad tradicional garantizada, el tiempo de curación tiene que ser superior a los 7 meses. Si tenemos acceso a la parte poste-

rior de la pieza, encontraremos habitualmente un sello a tinta o a fuego, indicando la semana y el año en que el producto ha entrado en curación. Por tanto, esta circunstancia nos corroborará el tiempo de maduración de la pieza.



Hay atributos externos en la propia pieza curada, que nos indicarán algún aspecto interesante a tener en cuenta:

Empezaremos por la zona de la pata o codillo. Esta zona de pata o codillo tiene que estar bien rellena de músculo y grasa. Esto nos ayudará a comprobar que existe buena conformación grasa y muscular. Se deberá comprobar también que esta misma zona tiene forma redondeada, sin hendiduras y acanalamientos, que pudieran ser indicador de excesivo tiempo de curación y endurecimiento.

Si continuamos observando la cara muscular, deberemos seleccionar la pieza que presente una homogeneidad, tanto en la superficie como en el color de la misma, de manera que no

presente acanaladuras o hendiduras que pudieran indicar un excesivo resecamiento de esta cara muscular, lo que indicaría probablemente un exceso de merma en el magro del jamón, un exceso de curado.

Si continuamos observando la pata, nos fijaremos en que se presente sin solución de continuidad, es decir que no haya grietas ni acanaladuras que indicarán los defectos mencionados anteriormente.

Un aspecto, quizá de los más importantes a observar en la pieza, es la cobertura grasa. No olvidemos que la grasa es el elemento que comunica sabor a la carne, por tanto un contenido graso de cierto nivel, es deseable en el jamón. Esta circunstancia la podemos ob-

servar en la parte más ancha, denominada habitualmente maza o tapa en el jamón, y esta cobertura grasa, el tocino, debe cubrir la zona lateral de esta maza y continuar hacia la punta o cadera, extremidad del jamón, en la cual deberemos observar y evaluar visualmente que ese espesor de la grasa es al menos, de un centímetro y medio.

El color de la grasa así mismo es importante. Tiene que presentar un color blanco amarillento; es decir, es deseable que la grasa no esté excesivamente enranciada u oxidada, lo que podremos verificar por el color. Colores más marrones o más anaranjados, nos indicarán un posible enranciamiento excesivo de la grasa. ◆