

# El Jamón de Teruel, fruto de la tierra y del aire



Dos de las palabras que tradicionalmente más se relacionan con el nombre de Teruel son “frío” y “Amantes”. Afortunadamente, esta provincia va dejando de ser una gran desconocida y a estos dos términos se van sumando otros como “jamón”, que, en cierto modo, completa las otras dos.

S. Martín

“Jamón de Teruel” es el nombre de un producto avalado como Denominación de Origen que ilustra a la perfección lo que es este sello: un aval de los alimentos cuyas particularidades se deben tanto al medio geográfico como a la cultura en su elaboración. Y en el caso del auténtico Jamón de Teruel el resultado final tiene dos de sus principales bazas en una condición geográfica como es su clima frío y seco, y en otra cultural, como es el amor con el que tradicionalmente se ha tratado al cerdo y sus derivados.

La carne de cerdo fue durante siglos uno de los componentes tradicionales de la cocina turolense, y sigue siendo hoy en día el principal subsector ganadero, con una facturación total superior a los 200 millones de euros. Criar uno o varios cerdos en casa era hasta hace pocos años una costumbre que garantizaba disfrutar durante todo el año de una amplia variedad de embutidos y derivados (morcilla, longaniza, lomo embuchado...), y alcanzaba su mejor representación en lo que también es uno de los platos estrella de la cocina española: el jamón curado.

La selección de los animales y la experiencia ancestral en la preparación de los perniles tienen en Teruel dos inmejorables aliados: el relieve y el clima, óptimos ambos para la curación natural de la carne, el paso fundamental para que el jamón desarrolle plenamente todo su sabor y aroma.

No extraña que el nombre de Teruel se haya asociado desde antiguo como sinónimo de buen jamón. Tampoco sorprende que algunos hayan tratado de aprovecharse de esa reputación y hayan bautizado así a jamones de otras procedencias, o simplemente elaborados sin los cuidados que definían al producto tradicional.

Por eso, y para proteger ese patrimonio de lo auténtico, se creó en 1984 la Denominación de Origen Jamón de Teruel, la primera D. O. que amparó un jamón español, y la única que en la actualidad sigue reconociendo un jamón de cerdo blanco (no ibérico).

Sólo las piezas certificadas por el Consejo Regulador de la D. O. Jamón de Teruel pueden utilizar este nombre y sólo ellas garantizan que llegan al consumidor siguiendo las prescripciones de un Reglamento específico que regula todos los pasos para que el producto responda a las exigencias de su fama.

## De la cría al matadero

La calidad del Jamón de Teruel comienza desde antes del nacimiento del lechón, ya que el primer requisito se refiere a la raza de los progenitores: Landrace o Large White para las madres, y Duroc para los padres. Desde el C.R.D.O. y las instituciones aragonesas se desarrollan diversos programas de selección y mejora genética cuyo objetivo es obtener animales que posean los índices -como los de infiltración de grasa en la carne- más adecuados para la elaboración del jamón.

El cuidado y la alimentación de los cerdos, a base de los cereales de la zona, están también regulados, hasta que, con al menos ocho meses de vida y entre 115 y 130 kilos de peso, están listos para el sacrificio.

Otros artículos del reglamento del Jamón de Teruel se ocupan de las condiciones que deben cumplir los mataderos. Estos cuidan aspectos como evitar sufrimientos a los animales, que también es una condición básica para el buen resultado final. Así, se exige un reposo de al menos doce horas tras el transporte desde las granjas, y durante este recorrido deben tener siempre agua azucarada a su disposición.

El objetivo es obtener la materia prima idónea para comenzar el jamón curado, que el artículo 8.1 del Reglamento define así: “Los perniles procedentes de cerdos cuyo espesor de tocino a la altura de la cuarta costilla tenga un mínimo de cuatro centímetros y un máximo de siete. Se obtendrán cortando la extremidad posterior del cerdo en su parte superior por la sínfisis isquio-pubiana”; el punto 5 completa luego que el peso de la pieza debe ser superior a los 11,5 kilos.

Todo este proceso está controlado por los técnicos del Consejo Regulador, los veedores, que vigilan la idoneidad de los animales y los perniles de forma individualizada. Por ello, también granjas y mataderos deben estar inscritos en un registro oficial, y se garantiza la trazabilidad de cada jamón con códigos y sellos identificativos.

Para garantizar la calidad, proteger la producción y facilitar la vigilancia, todas las fases del proceso, desde el nacimiento del lechón, deben realizarse en instalaciones situadas en la provincia de Teruel.

## Curación y maduración

Con el oreo de la carne comienza la elaboración del jamón propiamente dicho, que es el capítulo más regulado. Se necesita más de un día de reposo antes de que se pueda trasladar el pernil fresco a un secadero y comenzar el proceso de curación y maduración, cuya duración mínima es de catorce meses.

El Reglamento explica bien que la primera fase es necesaria para "la correcta conservación del producto", pero que en la segunda "el jamón evoluciona en sus caracteres sápidos y aromáticos a causa de un proceso bioquímico que, unido a las cualidades de la materia prima, determinan la calidad de este producto, y en particular su sabor y aroma característicos".

Para garantizar los resultados, se exige que estos trabajos se efectúen en secaderos situados en Teruel y a más de 800 metros sobre el nivel del mar, circunstancia que incluye a casi toda la provincia.

La fase de curación incluye tres trabajos: salazón, lavado y secado. En primer lugar, los perniles se envuelven con sal común, con la prohibición de cualquier otro aditamento, y así se mantienen hasta por veinte días. Tras limpiarlos con agua tibia pasan a secaderos naturales o cámaras, donde permanecerán unos dos meses más.

Esta fase concluye en el momento en el que se funde de forma natural parte de la grasa externa, lo que se denomina "sudado". Los técnicos de cada secadero vigilan cada pieza para determinar cuándo es el momento óptimo para que comience la definitiva fase de maduración.

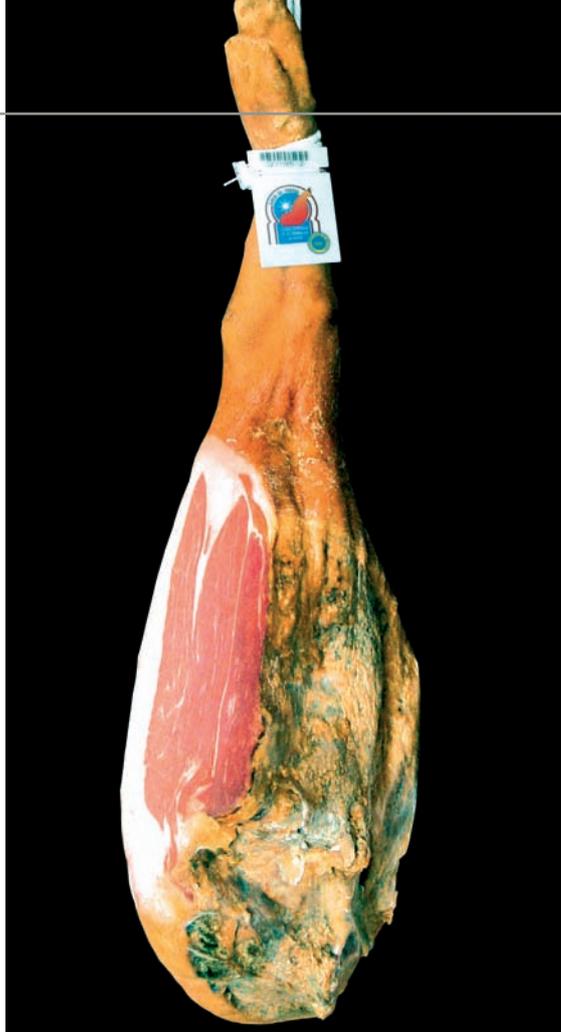
En esta nueva etapa, los jamones se trasladan a naves de maduración, en las que se almacenan colgados al aire, controlando la humedad y la temperatura del medio natural, hasta completar el tiempo de curación. La maduración puede también acabarse en bodegas.

En estos meses, la carne se va secando a la vez que la grasa se infiltra entre las fibras musculares impregnándolas de su aroma. El proceso es atentamente vigilado por los especialistas de cada secadero, que siguen la evolución de las piezas para conseguir el mejor resultado y comercializarlas sólo cuando se estima que han alcanzado su momento óptimo, pero no sin antes pasar por un último control del Consejo Regulador.

Si las muestras que se toman calando los jamones son las correctas y tras retirar los que no alcancen un peso mínimo de siete kilos (aunque lo idóneo se considera entre ocho y nueve), se llega por fin al mercado con un brazalete numerado con el emblema de la Denominación de Origen y una señal grabada al fuego en la corteza —la palabra Teruel y una estrella de ocho puntas—. Son las señas que garantizan a los consumidores que se trata de un genuino Jamón de Teruel.

## Sin rival

La presentación tradicional del jamón es conservando la pezuña, lo que da al jamón una característica forma alargada, y también es un rasgo que permite reconocer al Jamón de Teruel con Denominación de Origen. Sin embargo, el Consejo Regulador también admite el llamado "corte en V", que prefieren parte de los consumidores. Tam-



bién se puede encontrar en los comercios trozos o lonchas de jamón envasados, para facilitar su consumo.

En cualquiera de los casos, el logo con la estrella identifica el producto, y el Consejo Regulador controla que no se use el nombre de Jamón de Teruel de forma indebida, castigando con multas los intentos de fraude. Con todo, la mejor forma de identificar el Jamón de Teruel es probándolo. El ya citado Reglamento de elaboración define el sabor como "peculiar, delicado, poco salado", y califica a su aroma característico de "suave, agradable, sugestivo". Por su parte, el presidente de la Denominación de Origen, Enrique Bayona, resume que es un jamón "que no tiene rival por su relación de calidad y precio". En 1997, la Unión Europea lo incluyó en su lista de productos de especial calidad.

La prueba de su calidad está también en la expansión del producto, que no ha dejado de crecer año tras año. En la actualidad, 53 secaderos curan jamones de D.O., y la producción anual alcanzó el año pasado el medio millón de piezas. También en 2005 se marcó el jamón número tres millones, que se regaló a la princesa doña Leticia.

El Jamón de Teruel se ha convertido en uno de los motores de la economía provincial y en uno de los símbolos de la tierra. Sin embargo, se sigue trabajando tanto para aumentar las cifras de venta, como para mejorar la calidad. Por ejemplo, la marca "Teruel, carne artesana", identifica los embutidos y productos cárnicos elaborados a partir del resto de la canal de los cerdos criados para obtener Jamón de Teruel. Distintos programas de bienestar animal, seguridad alimentaria, nutrición, comercialización y proyección gastronómica muestran la apuesta de Teruel porque el jamón siga siendo una de las imágenes asociadas a esta provincia aragonesa.