

Antonio Alvarez, un laberinto de jamones

— J. GONZALEZ INGENIERO TECNICO AGRICOLA

Al sector jamonero español le esperan años dorados a tenor de las últimas decisiones sanitarias comunitarias que han permitido abrir todas las fronteras a la exportación del producto. Una de estas empresas, con homologación UE para el comercio, es la de Antonio Alvarez, un secadero situado en Trévez.

Las Sierras de Gádor, Contraviesa y Lújar forman el núcleo o armazón de la Alpujarra que, junto a Sierra Nevada, configuran una comarca de terrenos orográficamente asperos y agresivos. Es zona seca y difícil de cultivar por el hombre —Contraviesa— que contrasta con el verdor y la frescura de la ladera sur de Sierra Nevada, Sierra de Gádor y márgenes cultivables de las ramblas, formando un puzzle de inusitada belleza.

Una de las vistas más pintorescas es, sin duda, la panorámica contemplada desde Las Balsicas, lugar de entrada por la costa a ambas alpujarras —almeriense y granadina—, de toda la ladera sur de Sierra Nevada repleta de pueblos, desde Bayarcal, Laroles, Piceña, hasta los más occidentales: Pórtugos, Pitres y otros, pasando por los de Válor, Yegen, Mecina Bombarón y Trévez, el pueblo más alto de la Península Ibérica.

En este pueblo se ubica la empresa de jamones Antonio Alvarez, la cual junto al río Chico y a 1.750 m sobre el nivel del mar, se dedica a la salazón y curación del jamón, con una producción anual aproximada de 85.000 piezas.

Los inicios de esta empresa se remontan a los años cuarenta, cuando el comerciante

de Trévez Antonio Alvarez, conocedor de que en el siglo pasado los visitantes que se acercaban al pueblo solían traer una o dos piernas de cerdo para ser curadas, adquirió un centenar de jamones de ejemplares criados en Andalucía para curarlos y venderlos posteriormente en una pequeña tienda.

Dado el éxito obtenido, Antonio Alvarez edificó un secadero y comenzó a alquilar nuevas dependencias tras el auge que experimentó su negocio. Expansión que culminó hace siete años con la inauguración de unas nuevas instalaciones de 3.000 m².

Los hijos de este avisado comerciante dirigen hoy en día la empresa. José, encargado de la contabilidad, Francisco, responsable del marketing, y Juan que, junto al marido de su hermana María, Antonio, y algunos empleados adscritos a la firma, se ocupan del salado y almacenamiento, afianzando así



Los jamones pasan colgados seis meses en cuerdas de ocho metros.

esta empresa familiar que ya cuenta con un amplio mercado nacional e internacional. Actualmente es la única fábrica de Trévez homologada para el comercio intracomunitario.

Y es que en esta empresa la carne es rigurosamente seleccionada, siendo todas las piezas escogidas de hembra, con un peso entero entre 5,5 y

8 kg y con la suficiente capa de grasa para que el jamón esté a la vez que bien curado jugoso.

El proceso que siguen es aparentemente sencillo: los jamones, tras ser enterrados en sal marina procedentes de las salinas del Parque Natural Cabo de Gata durante un mes, pasan a una sala donde se mantienen durante un período de seis meses, colgados de seis en seis, en cuerdas de ocho metros. Posteriormente las piezas pasan a una sala superior, donde tras untarlas con manteca procedente de la grasa que soltaron durante la primera fase, se las deja acabar la curación o secado, oscilando el ciclo total del tratamiento entre 12 y 20 meses según peso. ■

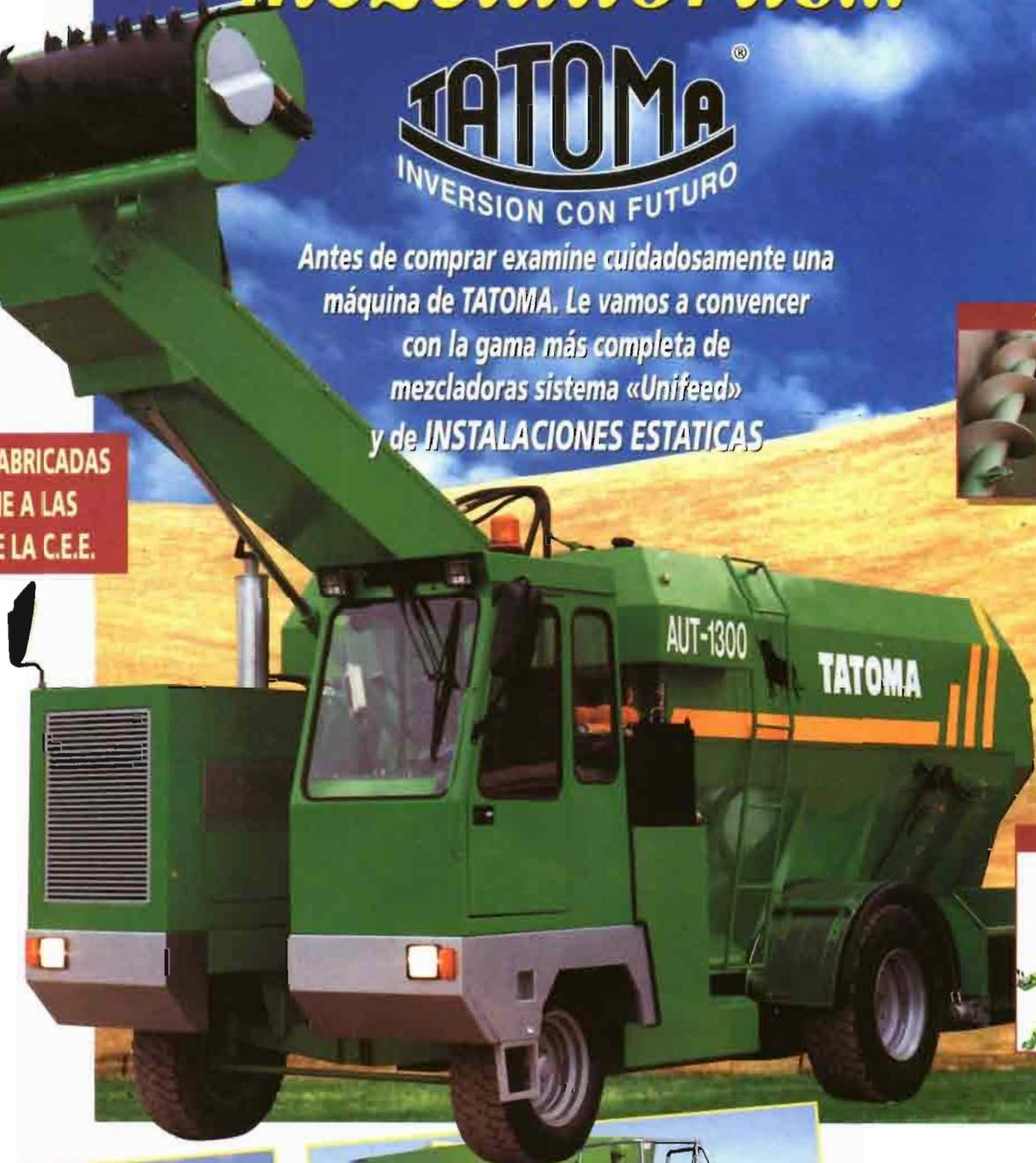
**Antonio Alvarez es la única
fábrica de Trévez
homologada para el comercio
intracomunitario**

Cuando piense en mezcladoras...

TATOMA[®]
INVERSION CON FUTURO

Antes de comprar examine cuidadosamente una máquina de TATOMA. Le vamos a convencer con la gama más completa de mezcladoras sistema «Unifeed» y de **INSTALACIONES ESTATICAS**

MAQUINAS FABRICADAS CONFORME A LAS NORMAS DE LA C.E.E.



EXPORTAMOS A:
Alemania ■ Argentina
Bélgica ■ Francia ■ Holanda
México ■ Portugal ■ Etc.

TATOMA[®]

Avda. Barcelona, 45
Tel. (34-74) 40 13 36
Fax (34-74) 40 06 70
22400 MONZON
(Huesca) - España