

# Jamón de Guijuelo

Fue, en junio de 1986, la primera Denominación de Origen de Castilla y León

■ CARLOS GONZALEZ DEL PIE. PERIODISTA

La localidad de Guijuelo se encuentra en el sureste de la provincia de Salamanca. Es la que ha dado nombre al producto que nos ocupa, pero hay otros setenta y siete municipios en la zona que también elaboran jamón ibérico, entre los que podemos citar los de Ledrada, Campillo, Aldeavieja, Béjar, Frades de la Sierra, Miranda del Castañar, Puerto de Béjar, Palomares y Tama-

medias sobre el nivel del mar superiores a los mil metros. Todo ello favorece el proceso de curación de los perniles, dada la sequedad del ambiente y la pureza del aire.

Tras la matanza, que se realiza durante el invierno, los perniles empiezan un largo proceso de curación que culminará a los dos años. Después de un breve tiempo de salazón, las piezas van a secaderos naturales, fase en la que los jamones sufren una fusión progresiva de su grasa, que se denomina «sudado». Cuando llega el otoño y las temperaturas descienden, los jamones se trasladan a bodegas a tal efecto, en semipenumbra, donde concluye su proceso de curación.

El fruto de este laborioso proceso es un jamón de forma alargada y estilizada que presenta, al corte, numerosas vetas de grasilla entreverada entre su carne magra, con colores que oscilan entre el rosa pálido y el rojo púrpura. Su tocino brillante y dorado revela el bajo punto de fusión de la grasa procedente de las bellotas. Su carne es untuosa, con una amplísima gama de delicados aromas.

Hay dos tipos de producto amparados por la D.O. Los que llevan un precinto amarillo indican que resumen

condiciones del tipo Guijuelo. Y los que llevan un precinto rojo se clasifican como Ibérico de Bellota y proceden de cerdos ibéricos alimentados exclusivamente de bellota. Se les coloca, además, la vitola de Reserva, con indicación de la añada a la que pertenecen.

El censo de cerdos inscritos en el Consejo Regulador es de unos 300.000, procedentes de 370 ganaderías. Las industrias chacineras transformadoras son 78, con una media anual de piezas comercializadas de 130.000 de bellota, 80.000 de recebo y unas 35.000 paletas. El volumen de negocio ronda los cinco mil millones de pesetas al año. ■

mes, entre otros.

Hay tres factores que determinan la excepcional calidad de los jamones de Guijuelo: la raza pura del cerdo Ibérico alimentada naturalmente a base de bellota, un clima idóneo y el sistema artesanal de curación.

La Denominación de Origen sólo autoriza para sus productos amparados que la procedencia de los mismos sea de cerdos de raza pura Ibérica, o de cruces de la misma con la raza Duroc-Jersey, a condición de que tengan un mínimo del cincuenta por ciento de sangre Ibérica. La alimentación es exclusivamente a base de bellota, procedente de los alcornoques y encinares de la zona, en régimen de libertad absoluta para los cerdos.

Estas extensas dehesas de la región disfrutan de un clima idóneo para la obtención de la chacinería de calidad. Es un microclima de inviernos fríos y secos y veranos cortos y suaves, con altitudes

## Más jamón y punto

Hay está de moda poner recetas en las que se mezcla y revuelve, con mucho emperifollamiento, todo lo humanamente digerible. Sin embargo, la tradición culinaria popular española, que es generalmente muy sabia, tiene una receta para el jamón, muy clásica y extendida, que yo pienso es un prodigio de «savoir faire». Se trata de la merienda-cena a base de taquitos de jamón y queso, acompañados de pan de pueblo y un vaso, o más bien ciento, de buen vino.

Yo pienso que esta es la mejor forma de disfrutar el jamón. Fundamentalmente, porque, como a todo producto excelso, las mezclas y aderezos no hacen sino disimular su monumental sabor. Y, evidentemente, el jamón Ibérico es uno de los monumentos universales de la gastronomía y, como tal, requiere atención exclusiva. La cuestión del queso no es baladí, pues sirve para reforzar el contraste antes del siguiente taquito de Guijuelo. ¿Qué vino le conviene? El mejor, pues a tal señor, tal honor. Un buen reserva Ribera del Duero contribuirá no poco a lograr alcanzar, al regar el jamón, el paraíso de los sentidos. ■

