

Kenia López

El Jamón Ibérico cuenta con esquema de identificación basado en cuatro precintos obligatorios de colores (negro, rojo, verde y blanco) que se clasifican dependiendo de la pureza racial y el tratamiento que recibe el cerdo.

Esta categoría, sin embargo, no es lo único que lo hace diferente, pues el Jamón Ibérico, que ahora podemos conocer en México gracias a Ham Passion Tour, es todo un arte que conlleva un buen corte, el cual sólo se logra a partir de la identificación de siete pasos, según explica Jesús Pérez, director de Comunicación de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

La inspiración: El Jamón Ibérico como una pieza única dividida en Maza, Babilla o Contramaza, Cadera o Punta, Jarrete o Codillo, mismas que deben ser cortadas con perfección y pasión para disfrutarlas en su máximo esplendor.

"Dependiendo de la parte que se corte, tiene unas propiedades u otras, es decir, la parte que tiene más carne y es más magra es la Maza. El Jarrete tiene una textura más dura, pero más sabrosa, y en la Punta se guardan todos los aromas de cuatro años de curación".

El cincel y la base: Si queremos lograr el corte perfecto necesitamos un cuchillo de hoja ancha para limpiar la corteza; una puntilla afilada, fina y firme; un cuchillo jamonero muy afilado, largo y flexible; una chaira para afilar; una pinza, y un soporte jamonero.

"El cuchillo debe verse a través de la loncha; si el grosor es excesivo, no facilita la masticabilidad y no se permite apreciar todo lo que hace al producto único".

El esculpor: Aquellos que realmente aman el Jamón Ibérico no cortan, esculpen hasta conseguir una loncha perfecta.



Fotos: Cortesía Ham Passion Tour

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

EL ARTE DE UN BUEN CORTE ES ESENCIAL PARA DISFRUTAR AL MÁXIMO EL JAMÓN IBÉRICO



"El corte del Jamón Ibérico se ha profesionalizado y hay gente que sólo vive de eso; encontramos verdaderos artistas a la hora de confeccionar los platos, artísticos más que gastronómicos. Para nosotros es fundamental la figura del cortador".

El esculpido: Lo primero que haremos es retirar la capa exterior del jamón. Comenzamos con una incisión bajo la caña y limpiamos hacia la Punta con una temperatura ideal de 20" a 24". Cortamos en la parte alta de la Maza, manteniendo siempre un movimiento en zigzag lento y suave del Jarrete hacia la Punta, en línea recta y a todo lo ancho de la pieza con el fin de lograr lonchas de tres a cuatro centímetros. Alrededor del hueso se perfila con la puntilla, para finalmente darle la vuelta y repetir en la parte de la Babilla.

"El zigzag es para sacar una loncha fina, y al contar con la temperatura ideal se pueden apreciar todos los sabores y texturas. Si el jamón está frío, no se puede disfrutar de la misma forma. El consumo loncheado es más común en las casas de los consumidores internacionales porque tiene una vida muy útil y larga".

La conservación: Si queremos que el jamón mantenga todas sus cualidades, debemos dejar sin limpiar la capa exterior de la parte que no vamos a cortar, luego tapamos con un paño de algodón para protegerlo de la luz y la humedad.

"Es uno de los grandes valores que tiene el producto, en un lugar seco puede conservarse de tres a seis meses simplemente tapándolo con un trapo para que no le dé la luz y no pueda secar el producto".

La galería: La presentación final es muy importante, por lo que usaremos platos llanos y grandes. Asimismo, las lonchas deberán ir acomodadas una a una, nunca amontonadas y ligeramente superpuestas. Siempre el jamón solo, único y protagonista.

"Si el producto se ha mimado durante cuatro o seis años, no se puede fallar en la última fase, que es la de la presentación, por eso nos seguiremos esforzando en capacitar a las personas que dan la presentación final de este producto".

La pasión: Si el grosor y tamaño de las lonchas nos son homogéneos y finos, y la presentación está al nivel de una obra de arte, entonces sabemos que el Jamón Ibérico está cortado con pasión.

"Todo influye a la hora de consumir un producto como éste, nosotros hablamos de que no es un alimento, sino una experiencia gastronómica", finaliza Pérez.

Ya sea por su sabor o creación, el Jamón Ibérico es un producto único lleno de tradición y cultura con el que debemos contar en nuestra cocina.