

El arte del corte del Jamón Ibérico en siete apasionantes pasos

Berlín/Madrid, 08. Marzo 2023: Todo producto gastronómico propio de un país, tiene un pedazo de su alma, y donde hay alma, encontramos arte. Es el caso del Jamón Ibérico, un manjar único y muy apreciado en todo el mundo. Este alimento de alta calidad es el resultado de la interacción entre la cultura, la tradición y un saber hacer único que se transmite de generación en generación y que le ha permitido perdurar en el imaginario gastronómico.

El Jamón Ibérico es un producto en perfecta sintonía con la innovación, y estrechamente ligado al medio rural de la Península Ibérica, así como a sus gentes, para quienes este alimento es mucho más: es cultura, disfrute, una actitud ante la vida, una pasión que resiste el paso del tiempo y que permite despertar la imaginación en la gastronomía local. Pero para expresar el arte detrás de este producto gourmet a través de los sentidos, es necesario contar con la figura del maestro cortador. Porque lo esencial para comer un buen plato de Jamón Ibérico es que esté cortado con mimo, cuidando la anchura y longitud de la loncha, de 2 a 3 mm, la temperatura del consumo, 24°, y la creatividad del emplatado; lo que proporcionara a quién pruebe este majar una explosión de sabor en sus papilas gustativas.

Para que los consumidores puedan conocer, además de las bondades de esta joya culinaria, el noble oficio de cortar Jamón Ibérico, la campaña de promoción "Jamones Ibéricos de España. Embajadores de Europa en el mundo", promovida por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) con el apoyo de la UE, desarrolla esta guía de corte en siete apasionantes pasos, para iniciarse en el arte del corte.



Un producto gourmet con sus propios tiempos

Caracterizado por una serie de rituales, costumbres y toda una filosofía de vida, el Jamón Ibérico se elabora en la Península Ibérica desde hace cientos de años de una manera totalmente artesanal. El proceso de elaboración ha evolucionado con el paso del tiempo, pero nunca ha perdido su esencia. Y es que detrás de cada Jamón Ibérico hay un largo y tradicional proceso de elaboración. El tiempo lo es todo. 3, 4, 5, 6, 7 años pueden transcurrir antes de disfrutar del sabor y el ahora de un producto insignia de la cultura europea y española. Pero la espera, merece la pena.

El proceso de elaboración culmina en el disfrute sensorial de un producto único. de un producto único. Para apreciar los matices dulces, salados y curados del Jamón Ibérico y gozar al máximo de esa explosión de sabor tan característica en nuestro paladar, debemos prestar atención en el corte.

Según los maestros cortadores de Jamón Ibérico, la loncha debe ser lo más uniforme y fina posible en tamaño y grosor. No hay que subestimar el corte del Jamón Ibérico; no en vano se considera un arte que se perfecciona con el tiempo y requiere hacerlo con calma. Como el propio Jamón Ibérico



1

Entferne die **äußere Schicht** des Jamón Ibéricos.



2

Beginne mit einem Schnitt unter dem **Eisbein** und schneide bis zum **Hüftknochen**.



3

Beginne damit, an der Spitze der **Keule** zu schneiden. Das Messer wird immer in einem langsamen und gleichmäßigen Zickzack geführt.



4

Von der **Hachse** bis zum **Hüftknochen**. Schneide in **gerader Linie** und **über die gesamte** Breite des Stücks **3 bis 4 cm dicke Scheiben**.



5

Profiliere mit der **Messerspitze** den Knochen.



6

Drehe den Jamón Ibérico um und wiederhole den Prozess auf der **Knöchelseite**.

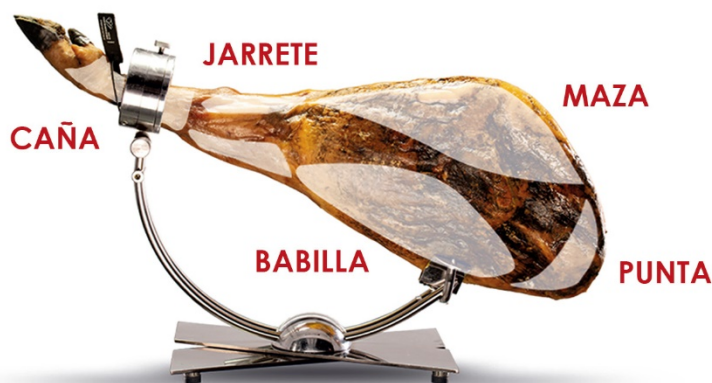
Fuente:ASICI

El arte de cortar en siete apasionantes pasos

Es importante saber que un buen corte es fundamental para disfrutar del Jamón Ibérico en su máximo esplendor, con sus texturas, aromas y sabor incomparable. Por este motivo, aprender a cortarlo correctamente nos permitirá sacarle todo el partido a este exquisito manjar. Eso sí, ¡no te cortes!, y sigue estas instrucciones.

1. La inspiración

El Jamón Ibérico se divide en cinco partes bien diferenciadas, cada una de ellas con características de sabor y textura diferentes: caña, jarrete, maza, babilla y punta.



2. El cincel y el encaje: la herramienta adecuada

Para un corte preciso, es necesario:

- Un soporte Jamonero, que proporcionará una buena fijación y aportará comodidad al cortador.
- Un cuchillo jamonero, largo y flexible, con el que extraer las lonchas.
- Un cuchillo de hoja ancha para retirar la corteza.
- Un cuchillo estilo puntilla, corto y fuerte, para realizar cortes precisos en las zonas más angulosas y para separar bien el Jamón Ibérico del hueso.

3. "El Escultor"

Los verdaderos amantes del Jamón Ibérico no cortan, sino que "esculpen", hasta conseguir la loncha perfecta y el sabor con el que deleitar a todo el mundo. Un loncheado fino, de 2-3 mm de espesor, facilitará la liberación de los aromas característicos del Jamón Ibérico.

4. "El cincelado"

En primer lugar, se retira la capa exterior del Jamón Ibérico, empezando con una incisión bajo la caña y limpiando hasta la punta. Una vez retirada la corteza que protege a nuestro Jamón Ibérico, empezamos a cortar en la parte alta de la maza. El cuchillo siempre debe ir en zigzag, con un movimiento lento y suave. Es importante abarcar el ancho de la maza para conseguir ese equilibrio entre grasa y magro que hará que degustemos la loncha en todo su esplendor. Si encontramos algún obstáculo, la puntilla nos servirá para abrirnos. Por último, se da la vuelta al Jamón Ibérico y se repite todo por la parte de la babilla.

5. "El almacén"

Para que el Jamón Ibérico conserve sus cualidades:

- Debe guardarse en un lugar fresco y seco, a salvo de la luz directa del sol. Para que mantenga todas sus cualidades, deja sin limpiar la capa exterior de la parte que no vayas a cortar.
- El Jamón Ibérico se cubre con un paño de algodón para protegerlo del sol y de la humedad.

6. "La Galería"

La creatividad en el emplatado es fundamental para disfrutar de la experiencia del Jamón Ibérico a través de todos los sentidos. Para ello, lo mejor es usar platos lisos y blancos, que no distraigan la atención. Si conseguimos transitar por todos nuestros sentidos de forma pausada y agradable, el disfrute está asegurado.

La temperatura del producto también es un elemento fundamental a la hora de degustar un buen plato de Jamón Ibérico. El momento ideal para cortarlo es cuando la temperatura ronde entre los 20°C y 24°C porque el aroma es más intenso.

7. "La pasión"

Por último, cuando el grosor y el tamaño de las lonchas son uniformes y finos, y la presentación está a la altura de una obra de arte, sabemos que el Jamón Ibérico ha cumplido su objetivo: el disfrute.

Control de calidad - Toda la información sobre Jamón Ibérico en su smartphone

La clave está en el precinto y en su color, ya sea de Norma de Calidad del Ibérico (con el logotipo de la Interprofesional del Cerdo Ibérico, ASICI) o de alguna de las cuatro Denominación de Origen Protegida del Ibérico que encontramos en España (con el logotipo

JAMONES IBÉRICOS aus Spanien

DIE BOTSCHAFTER

EUROPAS
de la UE (correspondiente). No hay lugar para la duda, el precinto es la garantía de que el Jamón es efectivamente Ibérico.

Nuestro propio smartphone puede darnos toda la información que necesitamos sobre nuestro Jamón Ibérico. El sector Ibérico, a través de ASICI, ha desarrollado la aplicación gratuita IBÉRICO para dispositivos móviles que permite consultar la trazabilidad de las piezas y verificar que cumplen con la normativa vigente, gracias a la lectura del código de barras único e individual que figura en cada precinto de Norma.

La aplicación IBÉRICO está disponible para iOS y Android.

Utilizarla es tan fácil como enfocar el código de barras que figura en el precinto de tu pieza para acceder a toda la información de trazabilidad. A través de unos iconos interactivos podrás conocer el tipo de producto que has adquirido, la alimentación, el tiempo de curación o el origen del animal que dio lugar a la pieza.

** La aplicación Ibérico no es válida para leer los precintos de los Jamones Ibéricos amparados por las Denominaciones de Origen, ya que la trazabilidad e identificación de laste piezas son gestionadas por los Consejos Reguladores de cada una de ellas.*

Más información e imágenes relacionadas disponibles para su descarga aquí.

Sobre la campaña

El sector Ibérico continúa en su apuesta por posicionar en mercados internacionales el Jamón Ibérico como un producto gourmet a través de la campaña ‘Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo’.

Con esta campaña, impulsada por la Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) con apoyo de la UE, el Ibérico recorre 5 países de 3 continentes para mostrar a millones de consumidores el arte, la cultura, tradición, dedicación y pasión que hay detrás de cada Jamón Ibérico.

Esta apuesta por posicionar el Jamón Ibérico en el top of mind de los consumidores, se ha convertido en uno de los ejes principales de las campañas de promoción lanzadas por el sector Ibérico. A través de una batería de acciones 360°, se pretende llegar a mercados clave como son Francia, Alemania, México, China y, por supuesto, España.

Sobre ASICI

ASICI, la Asociación Interprofesional de Productores de Jamón Ibérico, es una organización interprofesional agroalimentaria (OIA), sin ánimo de lucro, en la que están rep

resentadas por igual más del 95 por ciento de las organizaciones de producción (ganaderos) y más del 95 por ciento de los transformadores (industria) del cerdo ibérico. Fue creada en 1992 y reconocida en 1999 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como organización interprofesional del sector porcino ibérico.



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.



JAMONES IBÉRICOS aus Spanien

DIE BOTSCHAFTER

EUROPAS
Contacto de prensa

Louise Kalusa

c/o public link GmbH

iberico@publiclink.de

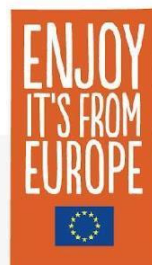
+49 (0) 30 443188 24



VON DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFT
KOFINANZIERTE KAMPAGNE

#EUAgripromo

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN, DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE
TRADITIONEN FÖRDERN.



Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.