

Jamón Ibérico - Alimentación del cerdo Ibérico

Es precisamente la alimentación lo que determina las distintas calidades de los jamones. Desafortunadamente no todos los cerdos ibéricos alcanzan la máxima categoría en lo que se refiere a calidad de alimentación. Unas veces debido a la escasez de dehesas, hay las que hay y cuesta muchos años convertir un terreno en una dehesa, otras a malas cosechas de bellota y otras a exigencias del mercado, que demanda productos más baratos, el resultado es la aparición de tres categorías o calidades:

Bellota o Montanera:

Corresponde a cerdos ibéricos alimentados en montanera, es decir al modo tradicional, sueltos en la dehesa, lo que obliga a un ejercicio continuado, lo que contribuye a una mejor distribución de las grasas intramusculares (veteado). Es evidente que los de mayor calidad son los sacrificados inmediatamente después del engorde con bellota (entre noviembre y febrero). Una forma de averiguar en el campo si un cerdo ha sido alimentado con piensos, es comprobar si huye de la presencia humana. El cerdo que no ha tomado piensos huye, igual que el toro bravo, en cambio, el que ha recibido piensos se acerca gruñendo simpáticamente.



Recebo:

Corresponde a los animales que después de un cierto tiempo en montanera terminan su engorde con pienso antes de su sacrificio. Como ya veremos cuando hablemos de la textura, la grasa es más blanda cuanto mayor sea su grado de insaturación, y precisamente los cerdos alimentados con bellota presentan un gran porcentaje de grasas insaturadas y por lo tanto blandas y con un bajo punto de fusión. Hoy día se están haciendo experimentos de alimentación con piensos enriquecidos con grasas insaturadas.

Huelga hacer advertencias sobre las consecuencias de este tipo de alimentación: gran presencia de grasas insaturadas en el producto final y consumidores poco expertos expuestos a errores. Si queréis saber cómo distinguir un jamón de montanera o bellota de uno de recebo mirad la pata. El de recebo, como normalmente ha estado estabulado, tiene la uña interior más desgastada. Ello es debido a que en la cochiquera, normalmente húmeda y debido a la alimentación enriquecida, grasienta, sufre múltiples resbalones, lógicamente el cerdo trata de no caerse y efectúa repetidos movimientos o pataleos que van desgastando la pezuña interior.



Pienso

Corresponde a animales que han sido alimentados en establos. En ellos la distribución de la grasa no ha sido favorecida por el ejercicio diario y continuado, sin embargo la fibrosidad de los músculos es lógicamente menor en unos músculos que no han sido suficientemente ejercitados.