



Ayuntamiento
de Jerez

“visita a Montesierra”

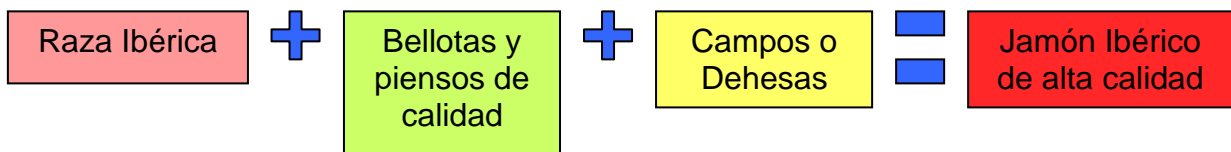


RAZA IBÉRICA

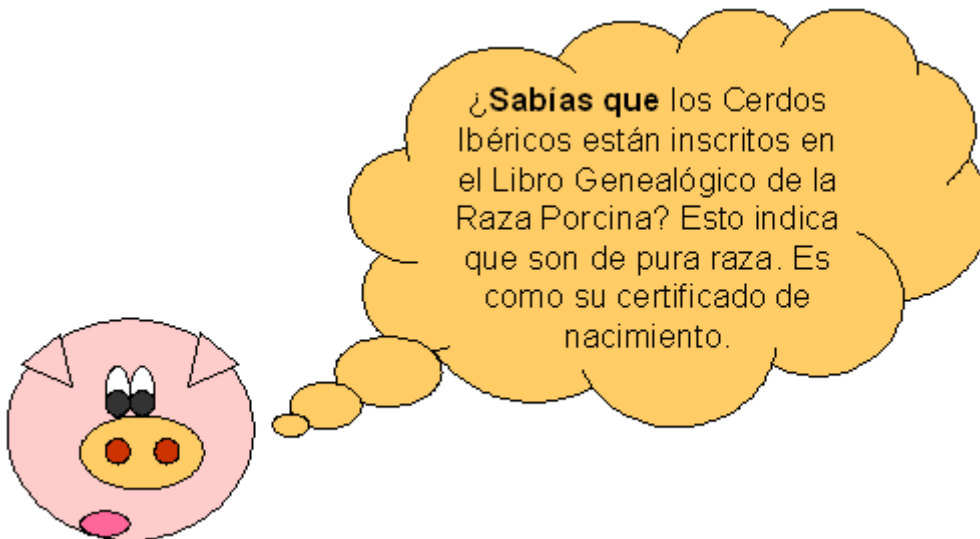
El **Cerdo Ibérico** tiene unas características genéticas especiales, es una **raza única**, lo que hace que su materia prima de gran calidad.

A esto también contribuye su alimentación, a base de **bellotas y piensos** de alta calidad que permite que las grasas que el cerdo acumula sean buenas.

Y por último, el hecho de vivir en el **campo** y en las **dehesas** les proporciona una gran calidad de vida.



El cerdo ibérico, puede alcanzar un **peso de 300 Kilos**, pero tradicionalmente se prefieren animales entre los 16 y 24 meses de edad, con un peso entre los 150 o los 180 kilos.



¿**Sabías que** los Cerdos Ibéricos están inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Porcina? Esto indica que son de pura raza. Es como su certificado de nacimiento.

El jamón ibérico es uno de los ingredientes principales de la dieta mediterránea. Es un alimento completo y saludable, rico en vitaminas (B1, B6, B12) y minerales, siendo apto para el consumo por cualquier persona. Sus proteínas y grasas aportan nutrientes buenos para nuestro organismo.

“La dieta mediterránea”

Es la propia de los países mediterráneos como España, Francia, Italia, Grecia...

Este tipo de alimentación es tan saludable gracias al gran consumo de vegetales, frutas, pan, cereales, el aceite de oliva y el jamón como grasas principales.

Los beneficios principales de la alimentación mediterránea son:

Las grasas naturales como el aceite de oliva reducen el colesterol, menor riesgo de que aparezca el Alzheimer, menor índice de obesidad abdominal, y reduce los riesgos de diabetes, hipertensión e infarto.

LAS DEHESAS

Es un ecosistema de bosque mediterráneo formado principalmente por encinas, alcornoques y quejigos, y en menor cantidad de castaños. También se caracteriza por la presencia de matorrales como: retama, jara...y una rica variedad de pastos.

Este ecosistema ocupa una gran extensión y se localiza principalmente al suroeste de la Península ibérica, principalmente en Extremadura y Andalucía (principalmente Córdoba, Sevilla y Huelva), aunque también pero en menos cantidad en Castilla-León y Castilla-La Mancha.

La presencia del cerdo ibérico en la dehesa supone la rehabilitación de pastos y limpieza de la misma, por ello es un elemento principal de este ecosistema.

LAS ALIMENTACIÓN: LAS BELLOTAS Y PIENSOS

El principal secreto para el buen crecimiento del Cerdo Ibérico es que se cría de forma natural en su entorno natural (generalmente la dehesa), alimentándose durante unos meses **sólo de bellotas** principalmente de Encinas y Alcornoques, intentándose evitar las de quejigos, pues son de peor calidad. Las mejores bellotas son las de las encinas porque tienen un elevado valor nutritivo.

Estos meses en los que el cerdo ibérico solo se alimenta de bellotas se llama la fase de cebo (periodo de montanera o **campaña de bellota**, desde finales de octubre a principios de febrero), y es muy importante porque es lo que da mayor calidad al producto y su excelencia. También se complementa su alimentación con pastos y piensos de calidad.

La bellota es un alimento bajo en proteínas, grandes proporciones de hidratos de carbono y de ácido oleico, que se adapta muy bien a las características de este animal.

La alimentación es tan importante porque el jamón ibérico solo lleva como **único ingrediente la sal**, y no como por ejemplo el chorizo que se aliña con diversas especias y en especial el **pimentón** que le proporciona su color rojizo.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Es un proceso que hay que hacerlo de forma cuidadosa para obtener la mejor calidad del producto.

- Control sanitario:

Una vez que el animal ha pasado por el matadero, pasa un rígido control sanitario para garantizar su buen estado de salud.

- Despiece y perfilado:

Se dividen las diferentes partes del animal, aprovechando cada una de ellas para la elaboración de diferentes productos. A continuación, una vez que se obtiene el pernil (la extremidad posterior del cerdo) se comienza con el perfilado, que es la eliminación de la grasa externa de la pata de jamón.

- Salazón:

Se cubren las patas de jamón con sal durante unos 3 o 4 días, esto sirve para una mejor conservación de la pieza. Cuanto más sal, mejor es la calidad y más grande es el tamaño del pernil.

- Fase de lavado:

Se lavan las piezas para eliminar la sal que queda en la superficie de la pata de jamón, la cual no permite que salgan la flora fúngica (los hongos) que la protegen y le dan calidad, por ello es necesario quitar la sal.

- Secado en frío:

En esta etapa, la pieza pasa a una cámara frigorífica a unos 3 grados aproximadamente y durante un tiempo de 5 o 6 meses, lo que permite se cree la flora fúngica que protege a la pata de jamón de cualquier tipo de microbios.

- Secado a temperatura natural:

Para continuar con el periodo de secado las patas de jamón son trasladadas a Jabugo (Huelva), lugar especial por su temperatura y humedad. Se almacenan en bodegas donde continúan su secado al natural, simplemente abriendo y cerrando las ventanas para controlar su temperatura y humedad. Esto da calidad al sabor y al aroma gracias al sudado de los jamones. El secado en Jabugo tiene un tiempo estimado de aproximadamente 3 años, entre secadero y bodega.

- Maduración y envejecimiento:

El jamón permanece en las bodegas de 6 a 18 meses para que maduren y envejecan a una temperatura que oscila entre 10 y 20 grados.

-Consumo:

El producto ya está listo para su consumo, de modo que es transportado hasta los establecimientos donde los consumidores pueden comprarlo.

Nota de Interés:

Es muy importante saber que todas las patas de jamón ibérico llevan una **etiqueta roja** colgada en el tobillo, lo que indica su



¿Sabías que para saber si una pata de jamón ibérico es de calidad hay que fijarse en que las pezuñas estén desgastadas como síntoma de que se ha criado en el campo y en que su pata sea larga y fina por abajo?

procedencia y que ha pasado los controles sanitarios obligatorios, en otras palabras, es como si fuera su DNI (Documento de identificación). Si vemos una pata de jamón que no lleva consigo esta etiqueta nos está diciendo que no se sabe su procedencia, de modo que dudaríamos de su calidad.

¿Qué significa la Denominación de Origen?

Es una indicación geográfica de un producto agrícola o alimenticio cuya calidad se debe exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora.

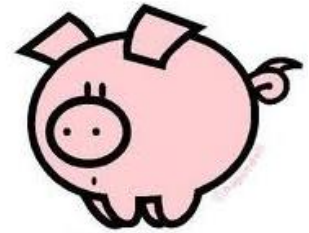
Los productores que se acogen a la denominación de origen, se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción

Sirve para: proteger legalmente ciertos alimentos que se producen en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales



Ayuntamiento
de Jerez

¿**Sabías que** existen tres tipos de jamones ibéricos? Jamón Ibérico de Bellota, Jamón ibérico de Recebo y Jamón Ibérico de Pienso. Adivina que tipo de Jamónes ibéricos produce Montesierra



Actividades:

1) ¿De que alimento se nutren los cerdos exclusivamente durante unos 4 meses aproximadamente antes de ser sacrificados? ¿Sabes durante que meses son?

a) Bellotas	b) Pienso	c) Restos de comida
-------------	-----------	---------------------

2) Ordena las fases por las que pasa el Jamón Ibérico antes de su consumo.

Secado en frío	1
Despiece y perfilado	2
Fase de lavado	3
Consumo	4
Fase de control sanitaria	5
Secado a temperatura natural	6
Salazón	7
Maduración y envejecimiento en la bodega	8



3) ¿Sabes de que árboles provienen las bellotas que suele comer el Cerdo Ibérico?

4) ¿Qué significa la etiqueta roja que lleva colgada la pata de Jamón Ibérico?

¿Por qué es tan importante? Porque...

a) Indica calidad	b) Indica que es de Monte sierra	c) Indica su procedencia y que ha pasado los controles sanitarios
--------------------------	---	--

5) ¿Qué significa el concepto “Denominación de Origen”, y para que sirve?

6) ¿Cuál es el ingrediente principal que da al chorizo su color rojo?

a) El pimentón	b) El colorante	c) El tomate
-----------------------	------------------------	---------------------

7) ¿Cuál es el único ingrediente con el que se elabora el Jamón Ibérico?

a) La grasa del cerdo	b) La sal	c) Las especias
------------------------------	------------------	------------------------



Ayuntamiento
de Jerez

8) Señala con una flecha de que parte del cerdo proviene la “pata de jamón” y de cual la “paletilla”.



9) ¿Dónde se encuentra el pueblo de Jabugo?

10) Busca información sobre los sistemas o sectores de producción e intenta averiguar a que sistema pertenece la elaboración del Jamón Ibérico de Bellota (sistema primario, secundario, terciario...)

11) Recuerda a que hace referencia el nombre de Montesierra.