



El jamón de Guijuelo de Joselito se venderá **dentro de una caja** creación del diseñador **Andrés Sardá** al precio de 1.800 euros

Manjar de alta costura

MERCEDES RODRÍGUEZ
 COLPISA. MADRID

¿Qué tienen en común el jamón de Guijuelo de Joselito y la lencería de Andrés Sardá? La exquisitez, y el hecho de ser dos firmas familiares que han abierto fronteras con sus delicados productos. Los de Joselito, que están entre el pernil de bellota mejor del mundo, el más cotizado, deleitan el paladar; y las creaciones de Sardá, sutiles y sutuosas, son un regalo para la vista y el tacto. Ambas se han unido.

La firma lencera, encabezada por la hija del patriarca, ha diseñado una caja donde se envuelve el pata negra en una edición limitada, 'premium'. Se venderá al precio de 1.800 euros y sólo se fabricarán 55 unidades. Las mejores tiendas y restaurantes del mundo, y seguro que uno de sus clientes asiduos, los almacenes Harrods, reservan pieza.

Como si de un vestido de museo se tratara, una pieza de alta

costura a lo Balenciaga, una caja con forma asimétrica, roja y negra, forrada de cuero y seda, y con el interior de seda y encaje negro, envuelven el manjar. Envoltorio y contenido de lujo. José Gómez, Joselito, ha trabajado mucho para estar entre los artesanos del jamón ibérico más respetados. Ha seguido la estela familiar, que desde finales del siglo XIX se dedican a este oficio.

Sus cerdos llegan a disfrutar en plena libertad hasta en cuatro hectáreas de dehesa por cabeza, alimentándose básicamente de bellotas y hierba. «El jamón de bellota es un icono de la gastronomía española, un producto estrella en restaurantes de todo el mundo», asegura Joselito, que vende en 45 países.

Reconoce que todavía hay dificultades para la exporta-

ción, como los controles de cada país, pero tiene la satisfacción de estar presente en los restaurantes más afamados, como el Fat duck de Reino Unido.

Beneficios saludables

El deleite para el paladar se une a la salud. Joselito recuerda que se realizó una tesis doctoral en la Universidad de Salamanca, contrastada con la Clínica Mayo de Houston, en la que se comprobó que el jamón de bellota como el que él vende tiene muchos minerales, vitaminas, antioxidantes naturales (coercitina) y elimina el colesterol paradójicamente gracias a la grasa ya que el animal toma bellota y hierba. También

es bueno para la arterioesclerosis. Y cien gramos de jamón equivalen en calo-

rias a la mitad de una galleta de chocolate. Para eso, la piedad se somete a 68 meses de curación, un tiempo inusual que sólo se prodiga para los grandes reservas, para lo más exclusivo.

Este apetitoso bocado, «ha ganado en elegancia y conseguido un sello a nivel mundial, por eso queríamos vestir el jamón de calidad, porque en Francia o Italia han conseguido empaquetar bien sus productos y en España nos está costando hacerlo», señaló Joselito al presentar su 'premium'.

La encargada de 'el traje' ha sido también una empresa familiar con 50 años de vida, lenceros y creadores de piezas de baño que venden en más de 30 países. Sólo que en este caso, la firma Sardá ha sido adquirida por una firma de lujo belga que le dará más proyección en Europa y Estados Unidos, lo que no puede hacerse con el jamón de Guijuelo.



LUJO. El jamón se guarda en una caja de cuero y seda rojos, y el interior de encaje negro y seda. / IDEAL