



# GASTRONOMIA

## Joselito está y se viste de moda

POCOS PUEDEN PRESUMIR DE UNA CARTA DE PRESENTACIÓN DE ESTAS CARACTERÍSTICAS. LOS MEJORES EN EL MUNDO DE LOS FOGONES DESTACAN SU NOMBRE Y SUS PRODUCTOS. HABLAMOS DE JOSELITO. Y NO LO DIGO YO. PROFESIONALES DE PRESTIGIO INTERNACIONAL RECONOCEN QUE CONTAR CON EL JAMÓN JOSELITO EN SUS COCINAS ES SINÓNIMO DE ÉXITO EN SUS PLATOS. [TEXTO Y FOTOS: MIKEL ZEBERIO]



► Nuria Sardá, directora creativa de la firma de moda Andrés Sardá, y José Gómez, de jamones 'Joselito'.

**E**logios que llegan con las palabras de Juan Mari Arzak: "Joselito es el jamón más maravilloso del mundo, así como lo es Joselito como persona". Desde el Zuberoa, Hilario Arbelaiz asegura: "Joselito, tu nombre y tu jamón son una joya de la gastronomía española". Tampoco escatima elogios Andoni Luis Aduriz, quien dice que "si en el mundo hay un icono que represente mejor que ningún otro la esencia de la virtud gastronómica es el jamón Joselito. Tradición, cultura, técnica, arte y placer se esconden tras cada lasca cortada a cuchillo". Precisamente tradición y arraigo por

la tierra es lo que destaca Martín Berasategui: "José, eres un defensor a ultranza de la cocina de tu tierra y de los mejores productos del cerdo que uno pueda comer en el mundo entero".

Josean Martínez, del Guggenheim bilbaíno, dice: "Rico no es quien posee mucho, sino quien puede prescindir de

todo, como el jamón. La mejor creación personal entre el arte y la naturaleza. Gracias, Joselito, por llenar de felicidad mi paladar". Pedro Subijana, por su parte, comenta que "uno de los mejores jamones del mundo es el Ibérico de bellota. En mi casa nunca falta un buen Joselito para disfrutar con mis seres queridos". Y hasta el icono de la cocina Ferrán Adriá dice de este jamón: "Mi vida es Joselito".

Joselito está de moda. Acaba de recibir el premio AMEC 2009 como *mejor producto de España* por contribuir a la proyección de una imagen internacional del país. La AMEC es una asociación que representa a diez sectores industriales y exportadores. En el evento, celebrado en el Auditorio CaixaForum de Barcelona, también

**HASTA EL MUNDO  
 DE LA MODA SE HA  
 RENDIDO ANTE  
 JOSELITO, EL DE  
 LOS JAMONES**



► Cerdos en una dehesa extremeña, un símbolo de calidad.

se premió a Custo Barcelona como *mejor marca*, a los Juegos Olímpicos de 1992, representados por el entonces alcalde de la ciudad Pasqual Maragall, como *mejor acontecimiento*, al prestigioso cocinero Ferrán Adriá como *mejor persona* y a la empresa de comunicaciones Abertis como *mejor servicio*.

### COLECCIÓN PREMIUM

Hasta el mundo de la moda se ha rendido a los pies de Joselito. Los restaurantes y los puntos de venta más exclusivos donde la marca está presente cuentan, esta temporada, con su colección Premium, diseñada bajo la distinguida mirada de Andrés Sardá, uno de los iconos indiscutibles de la moda y la elegancia a nivel mundial. Esta alianza fusiona el lujo de la Alta Costura con el refinamiento de la Alta Gastronomía en una colección de edición limitada que aúna dos marcas míticas.

La colección está compuesta por tres estuches, entre los que destaca un cofre curvado que esconde en su interior una joya gastronómica como es el Jamón Joselito Gran Reserva de 68 meses de curación. La colección la completan dos estuches diseñados por Nuria Sardá, directora creativa de la firma. El cofre rectangular cuenta con tres separadores individuales que

contienen una pieza de caña de lomo, una de chorizo y otra de salchichón, y se acompaña con un mandil de algodón negro. El tercer estuche incluye una Selección de Cata con lo mejor de la marca envasado individualmente al vacío y cortado al fino estilo tradicional.

Quizás uno de los factores más importantes para que la marca esté de moda es que esta empresa familiar planta entre 70.000 y 80.000 árboles cada año entre encinas y alcornoques, especies que proporcionan las bellotas con las que después se alimentan sus cerdos. Joselito, cumpliendo así con un cuidado plan de reforestación, se ha fijado un objetivo: plantar más de dos millones cuatrocientos mil árboles en un plazo de treinta años.

En este trabajo colaboran la Universidad Complutense de Madrid y la Universidad de Extremadura. Ambas entidades desarrollan estudios pioneros sobre la regeneración de la dehesa. Se fundamentan en mantener la diversidad del suelo y la gestión sostenible de la zona. Esto ayuda a que la cabaña de sus cerdos disponga de un mayor número de hectáreas por animal, lo que hace que los factores de crianza de sus cerdos sigan invariables desde el silo XIX y sus productos sean 100% naturales.