

Una cuestión de PRESTIGIO

A los gourmets les encanta. A los restauradores les vuelve locos. En España siempre se ha apreciado el jamón curado de cerdo ibérico, criado al aire libre y alimentado con bellotas. Pero ahora está dejando su huella en todo el mundo y hay una empresa que destaca por la calidad del producto. Se encuentra al oeste del país, donde los pastizales salpicados de encinas se extienden hasta el horizonte.



TEXTO
DAVID BAIRD/©ICEX

FOTOS
JOSELITO

TRADUCCIÓN
PABLO BADÍA/©ICEX

Al viajar a las provincias occidentales de España se encuentra una tierra de ondulantes pastizales y cielos abiertos. De esta majestuosa pero implacable tierra salieron hace siglos los conquistadores, aventureros desesperados de Extremadura que llegaron al Nuevo Mundo en busca de fama y fortuna. En la actualidad, esta región fronteriza con Portugal tiene su propia fuente de riqueza, una riqueza que atrae el interés de gastrónomos de todo el mundo.

Miríadas de cerdos se mueven por un terreno interminable de pastizales, atiborrándose de las abundantes bellotas que caen de las ramas de miles de encinas. Estos animales son el origen de un importante producto español de exportación: los suculentos jamones y otros muchos productos porcinos. Se ha desarrollado una cierta mística en torno al jamón curado español y la localidad de Guijuelo, en la provincia de Salamanca (Castilla y León), entre los entendidos, ha adquirido fama de producir los más exquisitos ejemplos. En realidad, pese a que el jamón se cura aquí, los cerdos se crían fundamentalmente en Extremadura. Entre los productores de jamón, el que goza de mayor prestigio es Joselito, una empresa familiar que exporta sus productos a 48 países y ahora tiene a China y Estados Unidos entre sus próximos objetivos. El jamón Joselito, uno de los más caros del mercado, ha sido ampliamente elogiado por importantes cocineros. Tanto para el maestro vasco Juan Mari Arzak, como para Carme Ruscalleda (cuyo restaurante situado cerca de Barcelona junto con el que tiene en Tokio suman un total de cinco estrellas Michelin –*Spain Gourmetour*, n.º 18), “es el mejor jamón del mundo”.

Algo más que criar cerdos

En una visita reciente a Guijuelo, Robert Parker, considerado el crítico de vinos



más influyente, elogió el jamón Joselito como “el mayor tesoro culinario de España y uno de los mejores productos naturales del mundo”. Por su parte, el famoso cocinero Ferrán Adrià, afirma: “Joselito es mi vida”.

¿Cuál es el secreto de su éxito? Una parte se debe sin duda a su inteligente comercialización. Pero hay mucho más, como revela una visita a la sede central de la empresa.

A primera visita, Guijuelo, con una población de 6.000 habitantes, no llama mucho la atención. Sin embargo, gracias a un floreciente negocio de productos porcinos, es una de las comunidades más prósperas de España, con un porcentaje de desempleo relativamente bajo. Puede haber crisis económica en otras partes de España, pero no aquí. A 1.000 m / 3,280 ft sobre el nivel del mar, la población disfruta de un clima ideal para el curado del jamón: frío en invierno y calor en verano.

Hay muchos secaderos, pero el de Joselito tiene sin duda la entrada más impresionante: una imponente fachada ultramoderna de acero, cristal y madera. Al acceder al interior se descubre que el negocio del jamón es mucho más que criar cerdos y dejar durante varios meses la carne cruda colgando para que se cure. Al timón de Joselito se encuentra Juan José Gómez, la cuarta generación de una familia que puso en marcha el negocio a

finales del siglo XIX. Su sofisticado paladar se ha desarrollado a lo largo de los 30 años que lleva en la empresa, donde empezó a los 15 años. Y no hay promotor más entusiasta de su producto. “El sabor de nuestro jamón es algo especial –afirma–. Puede durar hasta dos horas y es distinto de otros productos de gourmet. Me gusta el caviar, pero me cansa, y lo mismo me ocurre con las trufas. Sin embargo, nunca me canso del jamón”.

Mientras su hermano Juan Luis se concentra en la gestión de la crianza de las numerosas piaras de la compañía, José es un infatigable viajero que recorre el mundo ensalzando la calidad de sus productos.

“No hemos inventado nada –insiste José–. Los métodos de curado vienen de los tiempos de los romanos. Seguimos una larga tradición, pero hasta hace poco nadie había investigado exactamente por qué un jamón resultaba mejor que otro. Ahora tenemos un laboratorio con empleados que se encargan de analizar nuestros productos y métodos para poder mejorarlos”.

Naturaleza e investigación

Los cerdos ibéricos de bellota Joselito disponen para desplazarse de más de 100.000 ha / 247.000 ac de *dehesas* (“La dehesa. Un entorno natural productivo”, pág. 50), una gran parte de las cuales son propiedad de la empresa y el resto, tierras arrendadas en Extremadura, Andalucía, la provincia de Salamanca y Portugal. La empresa ha desarrollado un plan de reforestación de 30 años de duración en virtud del cual planta anualmente entre 70.000 y 80.000 árboles, la mayoría encinas (*quercus rotundifolia*) y alcornoques (*quercus suber*). Estos esfuerzos han tenido este año su recompensa al obtener un certificado de gestión del Consejo de Administración Forestal (FSC),



organización no gubernamental que promueve la gestión responsable de los bosques a escala internacional. Es la primera vez en todo el mundo que una empresa de este tipo recibe dicha distinción.

Un aspecto clave en la producción de jamones de calidad es la libertad del animal para desplazarse. Cada cerdo busca alimento y agua en una extensión de 2 a 4 ha / 5 a 10 ac de pastizales. Esto les permite mantenerse en forma, lo que contribuye a desarrollar la particular textura de la carne. Durante la *montanera*, entre los meses de octubre y febrero, cada cerdo consume unos 15 kg / 33 lb diarios de bellotas.

Los cerdos de dos años, cuando alcanzan unos 180 kg / 397 lb de peso, unos 40.000 ejemplares se transportan a Guijuelo, en donde se sacrifican. Los jamones se almacenan en sal marina durante alrededor de una semana, luego se lavan y se cuelgan en los secaderos, que son unos recintos de una limpieza imaculada y una cuidadosa ventilación. Con el calor del verano, los jamones sudan, la grasa externa se funde y penetra en las fibras musculares. Es un proceso esencial para obtener una carne tierna y aromática.

Para proseguir el curado, los jamones se almacenan en *bodegas* oscuras a temperaturas entre 14 y 18 °C / 57 y 64 °F y con una humedad del 60 al 80 por ciento. Más de 400.000 jamones, de los años 2004 a 2011, cuelgan en las instalaciones de Joselito. El proceso de curado de las paletas (elaboradas con las patas delanteras) dura un mínimo de dos años, y el de los jamones, llamados Gran Reserva, un mínimo de tres. Un reducido número de jamones de cosecha, conocidos como Colección Premium, se curan durante más de 82 meses. La mayor parte de estos jamones ya están reservados y, según José Gómez, la demanda supera a la oferta. Durante el proceso de cura, un experto

jamonero comprueba la calidad introduciendo una cala en la carne y oliéndola atentamente. La experiencia es muy valorada entre los 50 empleados de Joselito en Guijuelo, muchos de ellos con decenios de servicio. Cuando 29 de ellos recibieron 41 millones de euros de la lotería nacional hace cuatro años, la mayoría decidió no dejar la empresa.

La suculenta carne de los jamones Joselito tiene un color rojo púrpura, veteados de grasa con una tonalidad rosácea. Se trata, según la empresa, de un producto saludable que contiene ácido oleico, vitaminas y antioxidantes naturales que ayudan a reducir el colesterol y el riesgo de arteriosclerosis. Joselito respalda estas afirmaciones con los resultados de estudios científicos y señala que 100 g / 3 1/2 oz de su jamón contienen menos calorías que un plato de arroz del mismo peso. Para mejorar la calidad, los 15 empleados del departamento de investigación y desarrollo de Joselito lo analizan todo, desde la dieta de los animales hasta el producto final.

Los auténticos jamones de cerdo de bellota están identificados claramente con etiquetas numeradas. Los clientes los reservan con un mínimo de dos años de antelación. La mayoría de los que se curan en Guijuelo llevan etiquetas que indican que ya están vendidos a tiendas de productos de gourmet y a prestigiosos restaurantes: un sistema de compra anticipada que sólo se encuentra en productos de lujo como el vino gran reserva.

Aunque el producto final no llega a valer su peso en oro, es muy valorado por los gourmets, que se muestran siempre dispuestos a pagar el elevado precio. Un jamón Gran Reserva de 8 kg / 17,6 lb

de peso se vende por unos 560 euros en la tienda del gourmet de El Corte Inglés, la cadena de grandes almacenes más importante de España.

Un producto superior para mercados selectos

Cada año, la empresa comercializa algunos jamones bien curados con una presentación de diseño para su Colección Premium. El año pasado se vendieron 55 jamones de esta edición especial por 2.500 euros cada uno. Las cajas que contienen los jamones, diseñadas por el Moneo Brock Studio, eran obras de arte que podían convertirse en elegantes lámparas. En una subasta benéfica celebrada en Polonia el año pasado se vendió un jamón Joselito de siete años en una caja Moneo por nada menos que 23.000 euros.

Joselito también produce lomo de cerdo y distintas variedades de embutidos, como chorizo, salchichón y longaniza (sazonados con pimienta, sal y ajo), todos ellos de cerdo ibérico criado al aire libre y curados de forma natural. Alrededor del 20% de la producción de Joselito va destinada a la exportación. José Gómez pasa gran parte del año de viaje, trabajando con un equipo de marketing. La empresa utiliza seminarios y degustaciones para difundir sus productos. Colabora con Dom Pérignon presentando el jamón como el acompañamiento ideal del champán. Pero el contacto personal es extremadamente importante y José ha establecido sólidas relaciones con destacados restaurantes y establecimientos de productos de gourmet.

Algunos de estos establecimientos son Harrods y Fortnum & Mason en Londres, KaDeWe en Berlín y Hédiard en París. Entre los grandes restaurantes donde se sirve jamón Joselito se encuentran Cracco



Peck en Milán, L'Atelier de Joel Robuchon en París, Carme Ruscalleda en Tokio, Akelarre en San Sebastián y La Viña del Ensanche en Bilbao. Tradicionalmente, la mayor parte de las exportaciones iban destinadas al mercado europeo. Gran Bretaña es el país más consolidado, seguido de cerca por Alemania, Italia, Francia y Escandinavia, mientras que la importancia de Asia, Australia y Latinoamérica está en claro aumento. Rusia ha entrado en la escena recientemente. "Nuestro producto ha tenido una gran acogida y estamos encantados con los progresos que hemos hecho en este país", comentan en la empresa.

Joselito está preparando su desembarco en Estados Unidos, un reto particularmente difícil. A muchos estadounidenses les encanta el jamón español, pero a este mercado sólo llegan pequeñas cantidades del producto, poco conocido entre el público en general. El primer obstáculo, obtener autorización oficial para importar cerdo español, obliga a inspeccionar las instalaciones de Guijuelo para certificar que cumplen las normas sanitarias de Estados Unidos. Esto no debería suponer ningún problema para Joselito, pero la mayor dificultad es conseguir que los consumidores locales se familiaricen con el jamón español tanto como con el *prosciutto* italiano. El jamón italiano está tan bien implantado en Estados Unidos como el aceite de oliva de ese mismo país, por lo que será necesario dar a conocer mejor el producto español. "El lobby italiano es muy fuerte en Estados Unidos, pero estamos trabajando para comercializar allí nuestro producto", señala José.

Luego está China, el mayor mercado potencial del mundo. Se calcula que hay 100 millones de consumidores chinos con un alto poder adquisitivo y que en el año 2015, habrá 300 millones con un nivel similar al del europeo medio.

Pero, como bien sabe José Gómez, la nueva superpotencia plantea dificultades especiales. "Ya hemos superado la inspección sanitaria realizada por sus inspectores y hemos presentado allí nuestros productos –afirma–. Muchos miembros de la élite aprecian nuestros jamones. A los chinos les gustan los pequeños refrigerios, como las tapas, y les gusta el cerdo. Poder comprar y consumir un producto como nuestro mejor jamón es una cuestión de prestigio.

"He visitado China siete veces y volveré otra vez este año. Tardaremos de 15 a 20 años en dar a conocer bien nuestro jamón. Pero primero debemos seleccionar cuidadosamente el importador y el distribuidor adecuados". España exporta anualmente alrededor de 20.000 toneladas (40 millones de lb) de jamones y paletas, de todas las variedades, lo que representa unas ventas por importe de más de 170 millones de euros. Sólo el 10% del jamón curado español es de cerdo ibérico, pero es este producto el que establece la norma y refuerza el prestigio del país en los mercados extranjeros.

En palabras de Ferrán Adrià: "Jamones como los de Joselito son la bandera de todo un sector del que puede disfrutar todo el mundo".

David Baird, nacido en Inglaterra, ha trabajado en diarios y revistas del Reino Unido, Canadá, Australia, Hong Kong y de otros países. En los años setenta se estableció en España, país en el que ha sido corresponsal para distintos medios internacionales, a los que ha proporcionado textos e imágenes. Ha recibido dos veces el premio nacional de escritores de viajes extranjeros y es autor de varios libros de ficción y no ficción.

Cárnicas Joselito

- **Fundación:** finales del siglo XIX
- **Plantilla:** 50 empleados
- **Ventas en 2010 (aproximadas):** 60 millones de euros
- **Cuota de exportación:** alrededor del 20%
- **Principales mercados extranjeros:** Reino Unido, Francia, Alemania, Italia, Escandinavia, Japón y Australia.

- **Productos:** Jamón Joselito Gran Reserva curado durante un mínimo de 36 meses.

Paleta Joselito Gran Reserva, con una curación mínima de 24 meses.

Lomo Joselito ahumado en hornos de carbón natural y leña, y curado en secaderos naturales durante 5-6 meses.

Chorizo Joselito elaborado con carnes de alta calidad, curado durante 6 meses en secaderos y bodegas naturales.

Salchichón Joselito elaborado con carnes de alta calidad, curado durante un mínimo de 6 meses en secaderos y bodegas naturales.

- **Sitio web:** www.joselito.com (Español, inglés, italiano, japonés y ruso)
- **Dirección:** Santa Rita, 8 37770 Guijuelo, Salamanca
- **Tel.:** (+34) 923 580 375
- **Correo electrónico:** marketing@joselito.com

