

Al frente de una leyenda

At the head of a legend

José Gómez *Joselito* está considerado como el mejor jamonero de España, al frente de la empresa más próspera del sector.

José Gómez "Joselito", considered the best cured ham producer in Spain, heads the most prosperous company in the sector.

A finales del siglo XIX, un joven salmantino tuvo la idea de montar un secadero de jamones y chorizos en su Guijuelo natal. Han pasado más de 100 años, y aquel proyecto se ha transformado en la empresa más importante del sector jamonero en España. Al frente de este imperio está José Gómez, el biznieto de aquel emprendedor. Casado con Cristina y padre de tres niños, es un apasionado de su trabajo porque, como él dice, "no existe la rutina, cada día es distinto y hay que ponerle mucho corazón".

Joselito heredó un oficio que como dice "llevaba en el código genético" y lo disfruta cada día como el primero. Amante de la buena mesa y

del buen vino, este brillante empresario tenía como meta conseguir exportar su producto y que su marca fuera toda una referencia en la alta gastronomía mundial. Y desde luego que lo ha logrado.

Hace más de 15 años, la empresa consiguió homologar los mataderos para comenzar a exportar, pero los primeros pasos

Joselito heredó un oficio que "llevaba en el código genético".

Joselito inherited a trade that "I had in my genetic code."

fueron difíciles. La imagen que en el exterior tenían de España era poco seria y a base de esfuerzo y paciencia, Joselito ha logrado que esto cambiara radicalmente.

Sin duda alguna, ha logrado su propósito, la impronta internacional de su sello es hoy en día una realidad. Sus productos se encuentran en 45 países desde Asia a América, pasando por toda Europa, incluso en Italia, donde competir con el jamón de Parma al principio no fue fácil. Dicen que si se siguen las etiquetas de los jamones que salen de Guijuelo, el rastro lleva a las cocinas del 90 por ciento de los restaurantes con dos o tres estrellas Michelin.

Dentro de nuestras fronteras, siguen estando sus mejores clientes. Los cocineros más prestigiosos alaban la marca Joselito y la consumen en sus establecimientos. Arzak, Adriá y Subijana son algunos de ellos, pero sin duda el comentario más acertado fue el de Carme Ruscalleda: "Un cocinero, frente a un jamón



>> Joselito Gran Reserva, solo puede hacer una cosa: apagar el fuego y unirse a la fiesta que dicho producto contiene”.

Obsesionado por la calidad y el buen hacer, ha logrado que su empresa sea la única en nuestro país que vende sus jamones por cupo y en primicia, sus clientes pagan primero el jamón y lo recogen años después.

¿Y todo esto por qué?

La respuesta es sencilla, cerdos seleccionados que se alimentan libres en las dehesas durante la época de engorde, bajo cuidada supervisión de cada ejemplar. Secaderos naturales a base de más de 1.000 ventanas orientadas a la sierra que se abren y se cierran en función del aire y un tiempo mínimo de curado de dos años hacen que el resultado final sea sublime.

La joya por excelencia de nuestra gastronomía se codea con los más

prestigiosos productos como Dom Perignon con el que forma un maridaje perfecto que le aporta el glamur que se merece. Hablando del sello Joselito, el propio José Gómez dijo en una ocasión: “Actualmente es todo un referente en calidad y pasión por el detalle. Es más que una marca, una leyenda”.

At the end of the 19th century a young man from Salamanca province got the idea of setting up a drying operation for hams and sausages in his hometown, Guijuelo. A century later that project has become the most important ham company in Spain. It is headed by José Gómez “Joselito”, the great-grandson of that enterprising man. The husband of Cristina and the father of three, he is passionate about his work because, as he puts it, “there is no routine, each day is

different and you have to put a lot of heart into it.”

Joselito inherited his calling “as if it were in my genetic code,” and he enjoys each day as if were the first one. A lover of good food and wine, this brilliant businessman set himself the goal of exporting his product and making the brand a point of reference in high quality cuisine. And that’s just what he’s done.

Fifteen years ago the firm standardised the slaughterhouses so as to be able to begin exporting, but the initial steps were difficult. Many people overseas didn’t have an image of Spain as a particularly serious place, but with effort and patience Joselito has been able to radically change this.

His company is now an international player. His products are sold in 45 countries from Asia to the Americas. In Italy they compete with Parma hams, which wasn’t easy at first. They say that Guijuelo hams can be found in 90 percent of the restaurants with two or three Michelin stars.

But his best customers are in Spain. The most prestigious chefs praise the Joselito brand and use it in their establishments. Among them are Arzak, Adriá and Subijana, but the most accurate comment came from chef Carme Ruscalleda: “A chef with a Joselito Gran Reserva ham can



José Gómez *Joselito*, degustando uno de sus jamones con Ferran Adrià. José Gómez 'Joselito' sampling one of his hams with chef Ferran Adrià.



do only one thing: turn off the oven and join the party that this product contains.”

Obsessed with quality and craftsmanship, Joselito has made his company the only one in Spain to sell its hams by quotas: his clients pay first and collect the ham years later.

Why should all this be so? The answer is simple: selected pigs that range free in the fields during the fattening-up period, with careful supervision of each one. Natural drying areas with more than a thousand windows facing the mountains. They are

Es la única empresa española que vende sus jamones por cupo y en primicia.
This is the only Spanish firm that sells its hams by exclusive quotas.

opened and closed depending on the wind, and the minimum curing time is two years. The results are sublime.

Cured ham is the jewel of Spanish gastronomy, on a level with such prestigious products as Dom Perignon champagne,

which is an excellent drink for accompanying it. Speaking of the Joselito brand, José Gómez himself once said: “Right now it's a real point of reference for quality and attention to detail. More than a brand, it's a legend.”◇