

José Gómez

“Hace 25 años era muy complicado vender fuera, te cerraban las puertas en las narices”.

*Quedamos con el **dueño y señor de Joselito** (jamones ibéricos de bellota, embutidos) en Álora (ex Sula). Entre plato y plato (todo muy rico) y champán, nos cuenta los secretos de su jamón y de su nueva criatura, la copa.*

¿Cómo se consigue ser el mejor?

Nunca ha habido una ruta marcada en la empresa; cuando tú elaboras un producto bueno... Mi bisabuelo, Eugenio Gómez, el fundador, elaboraba jamón ibérico de bellota, cuando la mayoría elaboraba jamón de pienso. Mi familia siempre ha perseguido la excelencia, lo máximo. Eso va viniendo poco a poco, lentamente. Es una pregunta que no sé contestarte. Fue surgiendo a base de limar cosas muy buenas que pueden llegar a ser mejores.

Su destino estaba marcado.

Desde pequeño me gustó este mundo, no era un gran estudiante tampoco. Para poder hacer una cosa excepcional tienes que tener mucho corazón. Elaborar un jamón de calidad supone estar sujeto a las campañas de la bellota, de la montañera, cada año es un mundo, un sacrificio constante.

Es un trabajo de cerdos...

Dependemos al cien por cien de la materia prima. Puedes ser un grandísimo cocinero, si te llega una merluza de diez, puedes elaborar un producto de diez; si la merluza es mala, por muy buen cocinero que seas, el plato siempre va a ser mediocre, aunque la mejores un poco. Con nosotros pasa lo mismo. La base fundamental es la materia prima, luego, claro, la elaboración, hay que saber fabricar, nosotros hacemos el jamón más dulce, el más bajo en sal que hay en España. Todo el proceso de curación es cien por cien natural; éste que te estás comiendo tiene cinco años de curación.

Imagino que los mimáis, a los cerdos.

Joselito es un productor agroalimentario muy particular porque tenemos el ciclo cerrado, tenemos a las madres y a los

padres, desde pequeñitos los cerdos son nuestros, nos encargamos de su alimentación hasta su sacrificio. Cada cerdo tiene de dos a cuatro hectáreas. La alimentación es natural, cereales y en montañera bellota de hierba. Viene a tener aproximadamente dos años de edad, que es fundamental. La mayoría de cerdos se suelen matar con la mitad de edad, tienen más agua. Y seguimos un sistema ancestral: curado natural. En Guijuelo tenemos un clima privilegiado, nuestra factoría tiene más de 1.000 ventanas, y saber elaborar, esa es la ciencia de Joselito.

Andó por ahí de joven vendiendo jamón...

A día de hoy salir con la bandera española a vender gastronomía es muy fácil, y es así por que nos lo han puesto muy fácil grandes cocineros como Arzak y Adrià... Hace 25 años era muy complicado vender, te cerraban las puertas en las narices. Ese esfuerzo lo hicimos muy poca gente.

Si no me equivoco, no pertenece a ninguna Denominación de Origen.

Estuvimos en su día, pero ya no. Las D.O. son reglas de mínimos, no de máximos. Engloban para hacer marketing y hay de todo, bueno, malo y mediocre. Para mí es un error y como no lo comparto, pues no estamos en ninguna. Se crean unas normativas de muy baja calidad, matan a la gallina de los huevos de oro.

¿Por qué gusta tanto el jamón ibérico de bellota?

No te cansa, lo comes a cualquier hora y acompaña con todo. Hay tres productos en el mundo que para mí son los mejores del mundo: el jamón ibérico de bellota, el tartufo de alba y el caviar salvaje iraní. Eso sí, te puedes hinchar de jamón, de los otros dos, no. —KINO VERDÚ

FOTOGRAFÍA: NANI GUTIERREZ

