

JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

EL ESPÍRITU DEL TIEMPO

Varias generaciones en **Joselito** han compartido una única obsesión: conseguir el mejor jamón del mundo. Desde su fundación en el siglo XIX, pocas cosas han cambiado en la elaboración de sus productos. Actualmente presidida por D. Juan José Gómez, **Joselito** sigue manteniéndose fiel a los valores con los que sus antepasados empezaron esta maravillosa aventura:

- Cabaña propia de cerdos de tronco ibérico.
- Extensas Dehesas donde los cerdos crecen en total libertad.
- Dedicación en exclusiva de un mayor número de hectáreas por cerdo.
- Curación natural en secaderos y bodegas, donde tradición y modernidad conviven en perfecta sintonía.

Todos estos valores se han visto potenciados en los últimos años, gracias al esfuerzo realizado por la empresa en las áreas de innovación, desarrollo e investigación. **Joselito** cuenta con un laboratorio propio, donde un equipo de grandes profesionales, está llevando a cabo un amplio y revolucionario programa de I+D que tiene como objetivo avanzar en el camino de la calidad para conseguir elaborar el mejor producto cárnico del mundo con una producción 100% natural.

Un cerdo único y feliz

Joselito es propietario de su propia cabaña de cerdos de tronco ibérico. Las excepcionales cualidades de esta raza, unido al cuidado puesto en la cría de los animales permiten mantener de forma consistente y permanente la calidad de todos sus productos.

El cerdo **Joselito** posee un gran poder de adaptación y presenta un crecimiento lento, propio de una crianza en absoluta libertad en su hábitat natural, la dehesa, lo que determina cuatro de sus aspectos más definitorios:

- Realiza ejercicio constante mientras busca alimento y agua.
- Su edad al abandonar las dehesas ronda los 2 años.
- Peso elevado al finalizar la montanera (170-190kg).
- Gran capacidad para infiltrar grasa dentro de los músculos.

Estos factores definen una gran variedad de características sensoriales:

- A mayor edad del cerdo, mayor firmeza muscular, lo que hace que la textura sea más consistente.
- El ejercicio prolongado y continuo aumenta la calidad de la carne, al aumentar la capacidad oxidativa del músculo, lo que le confiere un color rojo intenso.
- El incremento en peso en animales de edades adultas deriva casi exclusivamente en una mayor cantidad de grasa infiltrada en el tejido muscular.

El Santuario de las Dehesas

La dehesa, a mitad de camino entre el bosque y la pradera, conforma un ecosistema de los más bellos que existen, donde conviven centenarias encinas y alcornoques que proporcionan abundantes bellotas.

En este preciado ecosistema, el cerdo ibérico **Joselito** es un animal feliz que disfruta en libertad del aire, el sol y los recursos naturales que proporciona este entorno tan idílico. Cada animal puede llegar a disponer de hasta 4 hectáreas de dehesa, en función de la climatología, los pastos y los arbolados.

La dehesa no sólo proporciona al cerdo las tan valiosas bellotas. Además cumple otras muy importantes funciones. La arboleda de las dehesas de **Joselito** bombea agua y nutrientes hacia las hierbas de la superficie, protege de la erosión, reduce la temperatura en verano, aumenta la humedad relativa en el ambiente y resguarda al ganado de las inclemencias del tiempo.

La Montanera

Durante los meses de octubre a diciembre, periodo de caída de la bellota, se produce en la dehesa el precioso fenómeno de "*La Montanera*". Su duración, aunque depende de muchos factores (climáticos, temperaturas, etc.), normalmente se extiende entre octubre y marzo.

Durante este periodo, el cerdo se alimentará de las bellotas de encinas y alcornoques, así como de los pastos propios de las dehesas. Los animales recorrerán las dehesas guiados por una o varias personas que irán golpeando la arboleda para que caigan las bellotas, optimizando de esta forma esta última fase del ciclo vital del cerdo.

Durante estos meses, el cerdo Joselito ingiere hasta 9 kg de bellota y 3 kg de hierba.

Uno de los objetivos de JOSELITO que condiciona la planificación de todo el ciclo productivo, es conseguir que los animales lleguen a la fase de la montanera con un desarrollo adecuado para aprovechar la bellota eficientemente.

La clave: la alimentación

La alimentación es uno de los factores determinantes de la calidad de los productos **Joselito** y por ello la hierba y la bellota son los componentes alimenticios de mayor importancia para nuestros cerdos.

Sin embargo, la especial y excelente asociación biológica *dehesa-cerdo ibérico-montanera* ha presentado siempre grandes limitaciones en cuanto al número de cerdos que se pueden alimentar por cada hectárea de campo durante la montanera, debido a la estacionalidad y variabilidad de la producción de bellotas en cantidad y calidad.

Las bellotas y las hierbas de nuestras dehesas afectan directamente a la composición de los tejidos del animal, y nos permite reconocer dos aspectos fundamentales:

- Presencia de antioxidantes naturales en elevada proporción
- Elevada concentración de ácidos grasos monoinsaturados, fundamentalmente ácido oleico.

El consumo de bellotas y hierbas de nuestras dehesas hace que estos nutrientes se encuentren en grandes proporciones en los tejidos del animal, lo que le permite desarrollar las características de calidad propias de los productos **Joselito**, tan saludables para el bienestar general de todos aquellos que los disfrutan.

En el silencio de la Bodega

Los secaderos y bodegas naturales han sido desde siempre uno de los pilares de **Joselito**. La maduración natural a través del tiempo genera aromas, transforma las piezas y las ensalza hasta adquirir sus matices finales con el reposo. Su estancia larga en la bodega permite afinar los aromas y obtener las características sensoriales de los productos **Joselito**, y en concreto, de su **Jamón Gran Reserva**.

Las bodegas tienen poca luz, están bajo tierra, permitiendo así mantener constante la humedad y la temperatura. La temperatura oscila entre 14 y 18 grados y las humedades relativas entre el 60% y el 80%.

El tiempo de permanencia depende mucho de la añada, las condiciones climáticas, la calidad de la bellota, la hierba de cada campaña y el peso del jamón. La estancia mínima requerida para conseguir un jamón **Joselito Gran Reserva** es a partir de los 36 meses de curación, llegando en algunos casos a superar cinco, seis o siete años.