

EL CERDO IBÉRICO, UNA DELICIA COMO POCAS

EMILIO GONZALEZ

Siempre existe la persistente duda de si degustarlo solo o en compañía. Su sabor es tan intenso, tan exclusivo, que cuando se come obliga a cerrar los ojos mientras se emana algún que otro sonido gutural de delicia. Un acto instintivo que habrá que camuflar si se encuentra uno delante de presencias de confianza restringida. Y es que el manjar en cuestión pone en funcionamiento todos los sentidos e invita a saborearlo con toda la calma posible.

El jamón ibérico es así. Siempre se ha considerado un producto típico de latitudes españolas, aunque más allá de nuestras fronteras se empieza poco a poco a descubrir lo que es bueno de verdad. De paso, también se conoce al verdadero culpable que causa tanto revuelo: su papá, el cerdo ibérico.

De él se elabora el jamón, es cierto; quizás sea éste su principal logro (eso va a gustos). Pero del provechoso animal de hocico prominente y parsimonia continua aparecen también, como de la nada, montañas de solomillos, costillas,

tocinos, tapallos y hasta pancetas. Gastronomía que suena a castiza y que sabe a gloria.

Se cortan a tiras o en filetes, se adoban en especias y asan al calor de las brasas. Van desde la morcilla al chorizo y pasan por las butifarras o el morcón. Una amplia oferta que encontramos de la mano, patas, pies y demás miembros del animalito en cuestión.

Pero para que todos estos productos deleiten sin remedio a los paladares más exigentes es fundamental que el cerdo ibérico, desde

su nacimiento, haya comido bien. La alimentación del porcino en cuestión es la que acabará determinando la calidad de sus transformados. Así se cumple aquel viejo y sabio refrán que dice que «De lo que se come se cría».

Los cerdos ibéricos de mayor calidad basan su dieta en las bellotas naturales. Pasan su juventud en dehesas, unos bosques cargados de encinas y alcornoques allí por donde se mire. En ese paraje los matorrales son más bien escasos, la vegetación abunda por su ausencia, así que los animalitos no

tienen problemas para caminar tranquilos, *piano piano* como a ellos les gusta, entre los prados; en busca, eso sí, de las bellotas que acabarán por determinar su extraordinario sabor.

Los cerditos pasan la mayor parte de su vida solos y viven a su ritmo. Como mucho gozan de la compañía de los de su misma clase y condición, sus demás compañeros porcinos. El contacto con los humanos se reduce a algunos momentos, los que el granjero o cuidador en cuestión considere como los más oportunos. El resto del tiempo viven en plena naturaleza, libres, sin contacto con nadie más que con ellos mismos ni otros factores externos que condicionen su desarrollo. Quizás sea también ésta una de las claves de su éxito futuro.

La alimentación y el hábitat en que se mueven se convierte, pues, en el mejor secreto que guarda el cerdo ibérico entre sus sabrosas carnes. Algo un tanto distinto a lo que sucede cuando el animalito en cuestión disfruta de las ventajas de la vida sedentaria entre las cuatro paredes de una factoría.

Allí comen piensos artificiales y viven en un espacio reducido. Los costes de producción son menores; los cerditos salen más a cuenta, por decirlo de algún modo, pero la calidad, el sabor y las

propiedades de sus esperadas chichas son también distintas.

Pero hay más. Quien se decanta por una buena loncha de jamón ibérico, con su correspondiente magro y trozo de grasa, que suele estar adosada con toda la sabiduría del mundo, debe saber que invierte también en salud.

Desde hace unos años se han demostrado los beneficios que la ingesta ibérica conlleva. Esta *delicatessen* a la hispana es, además de pura delicia, rica en ácidos monoinsaturados y ácido oleico, agentes que reducen el colesterol "malo" y ayudan a prevenir enfermedades del corazón. Es ligero, digestivo y aporta una cantidad de proteínas que nada tienen que envidiar a una buena chuleta o festines culinarios de similar composición.

Nutrientes aparte, llega ahora la sorpresa (agradable sorpresa), que se plasma en forma de inesperado regalo para aquellos que se empeñan en perder kilos a base de dieta: silueta y placeres gastronómicos han dejado de estar reñidos por y para siempre; se debe, pues, proceder a cambiar de idea y empezar a activar papilas.

Uno de los secretos que el ibérico guarda mejor en su reserva es su aportación calórica, casi nula. Su consumo se recomienda, pues, para quien desee aderezar con un toque distinto los platos de lechuga, acelgas o recursos anti-lípidos similares que acostumbran a decorar la vajilla de los sujetos a la vascueta. Como caído del cielo llega así un trocito del mejor de los ibéricos... Está prohibido despreciarla.

Y ya para finalizar, un par de consejos al más puro estilo Arguiñano: si se encuentra que un jamón está lleno de motitas blancas,

que resuene en su cabeza aquella frase que decía «mejor que mejor». Es síntoma de que el embutido se ha curado de manera correcta y que su envejecimiento ha sido óptimo. Dispóngase, pues, a degustarlo sin más dilación.

Si por el contrario, con quien topa en alguna de sus escapadas por el campo, es con uno de los animalitos de donde salen las lonchas, deténgase y no dude en saludarle. Puede que en un futuro no muy lejano le proporcione momentos que le resultarán inolvidables.

El jamón ibérico quizás sea uno de sus productos más exquisitos, aunque los hay muy variados

Su cría en contacto con la naturaleza garantiza un sabor y una calidad extraordinarias
