

ESPECIAL GOURMET

Muera de SORIANO

Nº 548
12 DE DICIEMBRE
DE 2015

EXPANSIÓN

HERMANO DE PATA NEGRA

INFORME
EL JAMÓN
ELEVADO
A OBRA
DE ARTE



DECONSTRUCCIÓN
ESCUPTÓRICA
DE ALBERTO
BAÑUELOS SOBRE
UNA PATA FISAN.

HERMANO

DE PATA NEGRA

Tras vivir su propia burbuja similar a la inmobiliaria, el jamón vuelve a recuperar sus precios de antaño. Una nueva normativa y los esfuerzos por exportarlo impulsan una delicatessen que nos hace salivar.

Por MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

Fotografías de ÁNGEL BECERRIL

Llega la Navidad con sus inevitables clásicos: el gordo de la lotería, las reuniones familiares, la cena de empresa y los festines gastronómicos. En los últimos años, quienes decidieron vestir la mesa de Nochebuena con el codiciado jamón ibérico lo tuvieron fácil: los precios de esta delicatessen nacional habían caído por los suelos y dieron un cierto alivio a unos consumidores cuyos bolsillos estaban maltrechos por la crisis. Pero las tornas han cambiado, el sector comienza a recuperarse y todo apunta a que, en un futuro más que próximo, el pata negra volverá a costar lo que de verdad vale.

Para entender la situación del jamón ibérico conviene que nos vayamos unos años atrás, a los tiempos de bonanza anteriores a la crisis. En aquel momento no solo se gestó la burbuja del ladrillo; también la del ibérico, que explotaría a partir de 2008. Tal y como explica Elena Diéguez, secretaria técnica de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico (Aeceriber): "En los años previos, nuestro sector había crecido desmesuradamente, llegamos a producir cuatro y cinco millones de cabezas, lo que tiró el precio por los suelos. A eso hay que añadir que los productores de cerdo blanco, que se encontraban en horas bajas, volvieron su mirada al porcino ibérico. Se incorporaron ellos también como ganaderos y como industria transformadora. Se generó un excedente, y justo en ese momento llega la crisis y se produce una retracción brutal del consumo. Fue catastrófico".

Las cifras cantan: en 2008 se sacrificaron más de cuatro millones de cerdos ibéricos; cinco años después, tan solo dos millones (4.242.937 cerdos ibéricos frente a 2.034.224). Si nos centramos en el ibé-

rico puro –sin mezcla de cerdo blanco–, en esos años se perdió un 70% de la cabaña: según datos del Ministerio de Agricultura, si en el año 2008 se sacrificaban de ibérico puro 517.000 animales, en el año 2012 esta cifra descendió a 143.000. En el caso del ibérico puro de bellota, el genuino pata negra, si en 2008 se sacrificaban 283.052 animales, en 2012 tan solo 105.065.

GRANDES STOCKS. Ante esa situación, recuerda Andrés Paredes, director gerente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici), "el sector tuvo que autorregularse y a muchas explotaciones no les quedó otro remedio que echar el cierre. La necesidad de liquidez de las industrias llevó a que, en esos años, pudiéramos comprar jamones de muy alta calidad a precios que no se correspondían con la realidad". Así fue: era tal el stock que, para poder darle salida, hubo que vender por debajo de coste. Fue la época en la que desde Groupon y similares se podían adquirir lotes de jamones y paretas a precios irrisorios. Fue, aseguran las fuentes del sector, "un auténtico disparate".

FISAN. Procede de la firma de Florencio Sánchez e Hijos, con sede en Campillo de Salvatierra (pedanía a 200 metros de Guijuelo). A su colección Gran Reserva, pertenece la Edición Limitada Añoada 2011 (1.050 euros) de su jamón de bellota, exclusiva selección de 42 jamones escogidos desde su crianza. www.fisan.es

La travesía del desierto parece haber llegado a su fin y hoy el sector –que mueve 1.500 millones de euros anuales, un 10% del conjunto del porcino– intentará tapar los agujeros que dejó la crisis. Tras un lustro de descensos continuados, 2014 fue el año en el que se inició un cambio de tendencia: tímidamente, parece vislumbrarse una recuperación en las fases iniciales –producción y venta de animales–, aunque todavía no tanto en el precio de venta al público. "Lo esencial", asegura Andrés Paredes, "es aprender de los errores del pasado. No tenemos que volver a llegar a una sobreproducción. Para eso, desde la interprofesional vamos dando información de cuántos animales de cada categoría se sacrifican. Se trata de no volver a hacer sobreinversiones". Con él coincide Elena Diéguez, quien advierte de que todavía se está en "una fase de estabilización, sin recuperación plena. Hay mucha incertidumbre, muchas dudas acerca de si las cosas van a ir realmente bien. Porque, además, el consumo no está ni muchísimo menos recuperado".

En ese camino para dejar atrás los números rojos, un factor clave –por el que se está apostando fuerte– es el de la transparencia. En aquellos años de locura y descontrol se abusó tanto del término *ibérico* o *pata negra* que el consumidor terminó por no saber qué era lo que realmente se le estaba intentando vender bajo esas etiquetas. Recordemos que, desde 2007, para poder vender como ibérico un animal bastaba con que su madre fuera de esta raza; el padre podía ser de otra raza mucho más barata (normalmente Duroc). Asimismo, se hacía la vista gorda con respecto a las imágenes de campos, encinas y otros símbolos que incitaban al consumidor a creer que el jamón que se le ofrecía se había criado en dehesa comiendo bellotas. Y eso por no hablar de la confusión en torno a denominaciones de origen como la de Jabugo, que no existe.

PUREZA. Para poner fin a ese caos en enero de 2014 –y siguiendo las directrices de Europa en cuanto a la claridad en el etiquetado de los produc-



ARTE IBÉRICO

"Me resulta un encargo insólito, diría que el más original que he recibido. Acepto encantado". Esta fue la respuesta que dio Alberto Bañuelos a la propuesta de FS de hacer de un jamón una escultura. "Seguí el protocolo: un ensayo en escayola. Y el resultado me fascinó". Pero al tomar la pata reparó en que "la sierra con la que corto la piedra no me iba a valer. Así que acudí a mi charcutero: corte y deshuesado". De allí al estudio del fotógrafo Ángel Becerril "que las pasó canutas por los brillos de la grasa". Tras varias horas, obtuvieron al fin la mejor composición: la que deja la pezuña en el centro de la obra.

tos– se aprobó una nueva legislación encaminada a que el consumidor pueda distinguir la primera vista qué es lo que compra. La nueva Norma de Calidad del Ibérico obliga a indicar la pureza del animal y su alimentación. Así, el término *pata negra* solo puede utilizarse en productos de bellota que sean 100% ibéricos; este jamón, el más selecto, procede de un animal cuyo padre y cuya madre están inscritos en el *Libro Genealógico de la Raza*, para distinguirlo de otros jamones de calidad inferior, lleva un precinto negro. "Es una cuestión de transparencia", explica Andrés Paredes. "Siempre que el producto lleve la etiqueta de ibérico, hay que aclarar el porcentaje de pureza. Si la madre es ibérica y el padre es blanco, se especificará que es ibérico al 50%; si el padre es cruzado, se aclarará que es ibérico al 75%". También se aclara si el animal ha comido bellotas, cebo de campo o pienso. Y no se permite utilizar imágenes o símbolos que evoquen a la bellota o la dehesa si el animal no se ha criado en ese hábitat.

Ahora bien, que nadie vaya al mercado y espere encontrar ya los jamones con sus respectivos precintos y el etiquetado correcto. Para dar tiempo a ▶

