

# El jamón que se come el mundo

CincoDías.com - 14 de diciembre de 2013

Hablar de jamón en España es hablar de Joselito. Originario de Guijuelo (Salamanca), está presente en más de 55 países, con mercados que van desde Australia, pasando por América, Asia y Europa. Sus últimas conquistas han sido México y China, donde ha sido bien recibido. El secreto no es otro que unas lonchas<sup>1</sup> brillantes, de rojo intenso, veteadas<sup>2</sup> con



una fina grasa, de agradable perfume y un retrogusto<sup>3</sup> en boca único. Joselito se ha convertido en uno de los embajadores de la marca España en el mundo, siendo considerado por los expertos como el mejor producto cárnico del planeta.

En su afán<sup>4</sup> por llegar a todos y a todos los bolsillos, José Gómez acaba de abrir su primera taberna llamada Joselitos, en la calle Narvéez de Madrid, donde el producto estrella, como no podía ser de otra manera, es el jamón, en distintos formatos y a precios asequibles. Esta taberna es la primera de un ambicioso proyecto que contempla varias aperturas en distintos puntos de España y de otros países. El empresario cuenta además con un restaurante gastronómico, Ábora, también en el madrileño barrio de Salamanca, del que es socio con Cayo Martínez, propietario de la empresa de conservas vegetales La Catedral de Navarra.



Otro de sus compromisos<sup>5</sup> es con el medio ambiente –cuenta con el certificado FSC de gestión forestal–. Esto se traduce en que cada año planta 80.000 encinas<sup>6</sup> y alcornoques<sup>7</sup>. El cuidado de la dehesa<sup>8</sup> es fundamental para la calidad del producto, ya que cada vez existe una mayor interrelación entre el animal y el campo.

“La situación actual nos obliga a ser más competitivos que nunca, a trabajar con una visión global sin perder de vista nuestra identidad local”, afirma José Gómez, director general de Carnicas Joselito. Actualmente exporta un 20% de su producción y la previsión es llegar en breve al 25%, tal y como reconoce este empresario, que factura alrededor de 30 millones de euros. Al reconocimiento nacional se suma su prestigio internacional y el aval que siempre le han dado los máximos exponentes<sup>9</sup> de la gastronomía española, como Ferrán Adrià, con el que se ha asociado en proyectos. Porque la filosofía de José Gómez, quinta generación de una familia dedicada al sector cárnico desde hace más de un siglo, es simple, y a la vez compleja: “Siempre se puede hacer mejor, así que hazlo.”

Su prestigio es fruto de su incansable tenacidad, de su labor de investigación –en su cuartel general de Guijuelo ha creado un laboratorio de loncheado único en el mundo– y de su obsesión por la calidad.

Si algo distingue a un jamón de Joselito es su grasa, “que tiene que ser buena, la mejor”. ¿Y cómo se consigue eso? Cuidando al máximo los detalles, sobre todo lo concerniente a los cerdos<sup>10</sup>. Cada uno de ellos, y tiene 45.000, dispone de tres hectáreas de dehesa arbolada en el Suroeste peninsular, donde campan a sus anchas<sup>11</sup>. Porque el cerdo tiene que moverse, hacer ejercicio, clama José Gómez. Y vivir en un hábitat natural de encinas y alcornoques facilita su engorde<sup>12</sup> de una manera natural.

El proceso finaliza en unas modernas y ventiladas instalaciones, que cuentan con mil ventanas. Los secaderos y bodegas<sup>13</sup>, donde la limpieza es obsesiva, y a los que hay que acceder con la indumentaria adecuada, son otros dos pilares de Joselito.

Como lo es el proceso de salado, ya que se realiza con sal marina que penetra lentamente en las piezas y solo durante nueve días para que el jamón sea bajo en sal. La maduración se hace de forma natural, durante un mínimo de tres años, donde se adquieren los aromas. El lento envejecimiento<sup>14</sup> hace que cada jamón sea una joya única.



<sup>1</sup> La loncha: *la tranche*

<sup>2</sup> Vetear: *veiner*

<sup>3</sup> Un retrogusto: *un arrière-goût*

<sup>4</sup> El afán = el deseo

<sup>5</sup> El compromiso: *l'engagement*

<sup>6</sup> La encina: *le chêne vert*

<sup>7</sup> El alcornoque: *le chêne-liège*

<sup>8</sup> La dehesa: *grande propriété agricole plantée de chênes destinée à l'élevage extensif*

<sup>9</sup> El exponente = el representante

<sup>10</sup> El cerdo: *le porc*

<sup>11</sup> A sus anchas: *à leur aise*

<sup>12</sup> El engorde: *l'engraissement*

<sup>13</sup> Los secaderos y bodegas: *les séchoirs et les caves*

<sup>14</sup> El envejecimiento: *le vieillissement*