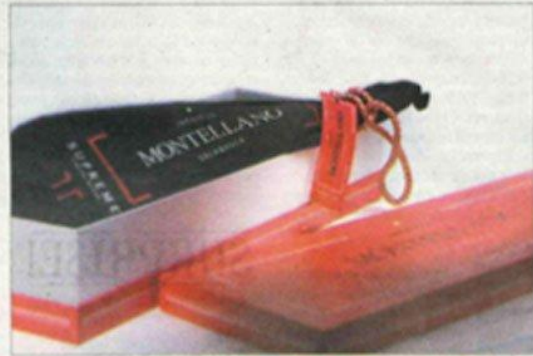


Europa se rinde al sabor de **Ibéricos Montellano**

No habrá desfile por la alfombra roja ni miles de fotógrafos esperando a las estrellas, pero los Golden Fork Awards son, sin lugar a dudas, los Óscars del producto gastronómico y, en la edición de este año, el jamón de bellota El Elegido, de la empresa Ibéricos Montellano, ha brillado con luz propia.

En la primera vez que la empresa salmantina se presentaba a estos prestigiosos premios y los resultados no pudieron ser mejores: de los 12.600 productos de todo el mundo que se presentaron al Great Taste, únicamente 192 consiguieron las 3 estrellas, entre ellos el jamón ibérico de bellota El Elegido de Montellano, lo que prueba el nivel de exigencia que hay en el proceso de cata. Más aún, de todos ellos, El Elegido fue uno de los 17 que obtuvo un Tenedor de Oro, en su caso al mejor producto de Charcutería del año, lo que ningún jamón ibérico español había conseguido en ninguna de las anteriores ediciones de este prestigioso certamen.

Más allá del reconocimiento, estos premios otorgan un sello de garantía incontestable para los posibles nuevos clientes. "Nosotros y nuestros clientes estamos seguros y convencidos de la calidad de todo lo que hacemos, pero este premio es un reconocimiento añadido para quien aún no haya probado nuestros productos, una garantía que puede llevarle a decidirse y a hacerlo disfrutar", comentan Manuel Curto y Carmen Hernández, propietarios de la empresa.



IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA

Su curación es larga, lenta y en secaderos naturales para que mantenga la jugosidad y aporte todos los matices a frutos secos de su alimentación

Las catas son a ciegas y para ganar cada estrella, el producto tiene que pasar por 4 grupos de jurados distintos y todos deben estar de acuerdo en otorgársela. Entre los jueces de este año estaban Nigel Barden, presentador de la BBC en programas sobre gastronomía y alimentación; críticos gastronómicos como Charles Campion o Martha Collison; chefs como Ely Curshen, Tom Hunt o Zoe Adjonyoh; responsables de compras de productos gourmet de tiendas tan prestigiosas como Selfridges, Fortnum and Mason o Ha-



tro; o Kenny Tutt, ganador de Masterchef UK 2018, quien escogió el jamón de bellota El Elegido para una cena especial que preparó con una selección de productos 3 estrellas Great Taste en el Corner Restaurant de Oxford Street.

¿Pero como es este jamón que está enamorando a media Europa?

Pues es un jamón con un contenido en sal muy bajo, que hace que se realicen los sabores y aromas que otorga la alimentación con bellotas, lo que le da un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado, tal como señalaron varios de los jueces. Es un jamón con una textura suave, que se derrite en la boca por su alto contenido en ácidos grasos no saturados (oleico, linoleico...). Su curación es larga, lenta y en secaderos naturales para que mantenga la jugosidad y aporte todos los matices a frutos secos de su alimentación. Y es que si algo tienen claro en Ibéricos Montellano es

que para conseguir esta altísima calidad hay que trabajar mucho el proceso de selección de los cerdos. Saben que para obtener el máximo en sus productos hay que ser muy exigentes con los proveedores, para así comprar la mejor materia prima. Como dice Manuel Curto "Es un jamón que, más que gustar, hace feliz a quien lo come". El Elegido se puede maridar con cualquier tipo de bebidas. Lejos han quedado los tiempos en que los embutidos ibéricos sólo podían maridarse con vinos tintos robustos, hoy mucha gente los disfruta con cervezas artesanas, vinos de Jerez, blancos, cavas... ya no hay reglas para disfrutar de lo bueno.

El sector de embutido, como tantos otros sectores, tiende a industrializarse y automatizar los procesos de producción con el objetivo de reducir costes y aumentar beneficios, pero repercutiendo a la baja en la calidad. En Montellano siguen trabajando con una forma de producción artesanal heredada de

sus antepasados (Carmen es hija de un gran maestro jamonero) y solo la han ajustado a las nuevas tecnologías para ofrecer un 100% de seguridad alimentaria. "Nosotros sólo sabemos y podemos fabricar de este modo, y así continuaremos haciéndolo. Empezamos la empresa hace más 30 años y tenemos la experiencia de tres generaciones. Nuestros hijos ahora también trabajan con nosotros, así que ya llevamos 4 generaciones elaborando jamones".

España es el principal mercado para Montellano y para el producto ibérico en general, pero hay muchos otros países que aprecian la calidad de nuestros productos, por eso, en Ibéricos Montellano creen que es el momento de crecer y abrirse a nuevos mercados "pero con crecimientos tranquilos, que nos permitan mantener la calidad en todo lo que hacemos". Este es el objetivo fundamental a medio y largo plazo pero "siempre afianzando el trabajo con todos nuestros colaboradores en España, como los restaurantes, distribuidores y las tiendas especializadas en productos de calidad".

De 12.600 productos de todo el mundo que se presentaron al Great Taste, El Elegido fue uno de los 17 que obtuvo un Tenedor de Oro, en su caso al mejor producto de Charcutería del año

Pero Montellano no es solo El Elegido, el jamón ibérico de bellota Supreme es otra de sus piezas estrella. Es parte de una edición limitada a 130 unidades que provienen de la selección de sus mejores cerdos de bellota de la añada 2014 que a principios de Enero de 2019 tendrán una curación de 60 meses. El contenido de ácidos grasos no saturados de esta extraordinaria pieza alcanza un nivel excepcionalmente alto, "lo que muestra las magníficas condiciones de la dehesa y de las bellotas que tuvieron a su libre disposición nuestros cerdos en las dehesas de Extremadura y la sierra de Andalucía. Es una pieza única", explican los propietarios.

También elaboran toda la gama tradicional de productos ibéricos curados: lomos, chorizo y salchichón, morcón, lomito... Son unos productos reconocidos tanto dentro como fuera de España, y lo demuestra los múltiples premios que han cosechado a lo largo de los años: 1 estrella Great Taste para nuestro jamón ibérico de cebo, 3 estrellas ITCI de Bruselas, o varias medallas de oro y plata otorgadas por la Asociación de Charcuteros Alemanes. "No obstante, nuestro mayor reconocimiento viene dado por la fidelidad de nuestros clientes", concluyen.