

ENTREVISTA

PUBLICIDAD

«IBÉRICOS MONTELLANO OBTIENE EL “OSCAR” DE LA ALIMENTACIÓN AL MEJOR PRODUCTO DE CHARCUTERÍA DEL AÑO 2018»



Carmen Curto (Community Manager), Carmen Hernández (Directora de Calidad), Manuel Curto (Gerente) y Manuel Curto (Sales Manager)

¿Qué ha significado para ustedes la obtención de las tres estrellas en el Great Taste de los Golden Fork Awards, y el Tenedor de Oro para el Jamón Ibérico de Bellota El Elegido?

El hecho de que te reconozcan de este modo la labor tan esforzada que realizamos a diario, es una sensación extraordinaria. Y todo lo hacemos para obtener productos que nosotros y nuestros clientes sabemos que son de altísima calidad, pero que te lo reconozcan de este modo, llena de satisfacción.

Además, este premio es un valor añadido para quienes aún no han probado nuestros productos, una garantía que puede llevarles a probarlos y disfrutar de su excelente calidad.

¿Cuál es el proceso por el que un producto obtiene 3 estrellas Great Taste?

Cada uno de los productos presentado al certamen (este año, 12.600 procedentes de todo el mundo), comienza su cata en una 1ª mesa formada por 4 jueces especializados. Si los 4 están de acuerdo en que ese producto merece 3 estrellas, pasa a otra mesa con otros 4 jueces distintos. En caso de confirmarse la misma valoración de forma unánime, pasa a una 3ª mesa y, finalmente, a una 4ª, con 4 jueces en cada una de ellas. Las 3 estrellas se obtienen por unanimidad de los 16 jueces que intervienen en la cata a ciegas. Este proceso tan riguroso ha llevado a que, de los 12.600 productos presentados en esta edición, únicamente 192 hayamos obtenido las 3 estrellas.

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 2018, lo que ningún jamón ibérico español ha conseguido.

Además, obtuvimos una estrella Great Taste para nuestro jamón ibérico de cebo, y otros jamones 100% ibéricos de bellota que se presentaron

consiguieron también 1 estrella Great Taste, lo que nos satisface enormemente.

¿Quiénes integraron el jurado este año?

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 Marha Collison; chefs como Elly Curshen, Tom Hunt o Zoe Ad-jonyh; responsables de compras de productos gourmet de tiendas tan prestigiosas como Selfridges, Fortnum & Mason o Harrods; 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.

Su jamón ibérico es el único producto español que ha conseguido el Tenedor de Oro en esta edición de los Golden Fork Awards. ¿Cuál es el secreto de tal reconocimiento?

El único secreto es fabricar un producto excelente, no hay otro. Las catas son a ciegas y muy exigentes, por lo que no existen factores externos, como la marca, el diseño del packaging o ningún otro, que puedan influir a los jueces en sus decisiones. Por eso son unos premios tan prestigiosos.

Además de estos premios, sus jamones y embutidos ibéricos cuentan con numerosos reconocimientos nacionales e internacionales. ¿Cuáles destacaría como los más relevantes?

Sí, así es. Estos no han sido los únicos premios que hemos conseguido para nuestro jamón de bellota. En 2017 obtuvimos 3 estrellas del Instituto ITQI de Bruselas al Sabor Excepcional, la máxima calificación; y la Medalla de Oro de la

IBÉRICOS MONTELLANO ha brillado en los prestigiosos galardones Golden Fork Awards del Reino Unido, obteniendo 3 estrellas en el Great Taste y un Tenedor de Oro para su jamón ibérico de bellota El Elegido, reconocido como el mejor producto de charcutería del año 2018. Un premio al compromiso con la calidad y excelencia de una empresa familiar que lleva cuatro generaciones dedicadas a la producción artesanal de embutidos ibéricos, siguiendo los métodos tradicionales que heredaron de sus antepasados, lo que les ha llevado a elaborar el mejor jamón ibérico de bellota.

Asociación de Charcuteros Alemanes en 2016. Es un producto que triunfa siempre, lo que nos hace inmensamente felices. También obtuvimos 1 estrella Great Taste para nuestro jamón ibérico de cebo y varias medallas de oro y plata otorgadas por la Asociación de Charcuteros Alemanes para nuestros lomos y embutidos. No obstante, nuestro mayor reconocimiento viene dado por la fidelidad de nuestros clientes.

IBÉRICOS MONTELLANO es un ejemplo de empresa familiar comprometida con la calidad de sus productos. ¿Cuáles son los valores que definen a la compañía y que la diferencian de su competencia?

En Ibéricos Montellano seguimos trabajando con una forma de producción artesanal heredada de nuestros antepasados, y solo la hemos 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, contando con la experiencia de las tres generaciones que nos precedieron. Nuestros hijos, ahora, también trabajan con nosotros, así que ya llevamos 4 generaciones elaborando jamones y esperando, de todo corazón, que nuestros nietos sean la 5ª generación; ya tienen sus batas a medida para cuando vienen a la fábrica.

Nuestros valores se sustentan en la elección del mejor cerdo de bellota, la fabricación totalmente artesanal de nuestros productos, y la dedicación continuada durante los 365 días del año, abriendo y cerrando ventanas para controlar, de forma artesanal, la temperatura y la humedad de todas las piezas que tenemos en nuestras fábricas. En Ibéricos Montellano no hay días de fiesta.

Estar enamorado de tu trabajo y dedicarle todo tu tiempo, al final, se ve reflejado en lo que haces.

¿Cuáles son las notas que distinguen el carácter único y singular de su jamón ibérico de bellota El Elegido?

Es un jamón con un contenido en sal muy bajo. Esto hace que se realcen los sabores y aromas que otorga la alimentación con bellotas, lo que le da

un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo salado, como han señalado varios de los jueces. Su curación es la justa: larga, lenta y en secaderos naturales, para que mantenga la jugosidad y aporte todos los matices a frutos secos de su alimentación. Es un jamón con una textura suave, que se derrite en la boca por su alto contenido en ácidos grasos no saturados (oleico, linoleico...). Es un jamón que, más que gustar, hace feliz a quien lo come.

El Jamón ibérico Montellano El Elegido es un jamón de una altísima calidad, ya que trabajamos mucho el proceso de elección de los cerdos. Sabemos a ciencia cierta que para obtener la máxima calidad para nuestros clientes, hay que ser muy exigentes y serios con los proveedores, para así comprar la mejor materia prima.

¿Por qué los jamones ibéricos de bellota Montellano son productos recomendados para llevar una dieta equilibrada y saludable?

El jamón ibérico Montellano no solo es sabroso y suculento, sino que ofrece un generoso aporte de vitaminas del grupo B, ácido fólico y además, contiene un 50% más de proteínas que la carne fresca. También es rico en hierro, magnesio, zinc, calcio, fósforo y sodio. La grasa del jamón contiene un porcentaje elevado de ácidos grasos insaturados, especialmente ácido oleico, que facilita la producción de HDL, el colesterol bueno. Por todo ello, es un producto recomendado para niños, ancianos y adultos en períodos de convalecencia, por su fácil digestibilidad.

Se acercan las Navidades, fechas en las que a todos nos gusta sorprender a los nuestros con detalles especiales. ¿Cuáles son los productos estrella de Ibéricos Montellano que nos aconsejan para regalar?

Cualquier jamón ibérico Montellano es una gran opción. Tenemos varias calidades, para que el cliente escoja en base a sus necesidades: el Jamón ibérico Montellano Supreme es una edición limitada que proviene de nuestros mejores cerdos de la añada 2014; el lomo ibérico es otro de nuestros productos estrella, atado a mano, uno a uno, artesanalmente. ■



IBÉRICOS
MONTELLANO
SALAMANCA

IBÉRICOS MONTELLANO

Ctra. Nacional Gijón-Sevilla km. 352.6
37796 Mozárbez - Salamanca
Tel. +34 923 373 100
info@ibericosmontellano.com