

SOTOSERRANO CUNA DEL JAMON IBERICO



La gastronomía de Sotoserrano tiene un carácter rural, basada en productos de la tierra, sin hacer nada más típico que productos procedentes del cerdo ibérico.

El jamón ibérico, símbolo de la gastronomía española, es una de nuestras joyas culinarias, tanto por su sabor único como por sus propiedades nutritivas. Su forma de elaboración artesanal ha llegado intacta hasta nuestros días.

Reconocido como uno de los sabores más exquisitos de nuestra gastronomía, el jamón curado es, hoy en día codiciado por el resto del mundo como inigualable manjar. Su carne, untuosa y fragante, resbala de la boca, dejando un gusto de aromas delicados y sabores duraderos que hacen mayor, si cabe, el placer de degustarlo.



HISTORIA

Las primeras noticias del jamón son del Imperio romano aunque los primeros cerdos probablemente fueron traídos por los fenicios.

Los pueblos celtíberos hacían del cerdo un objeto de culto y lo consideraban un sustento básico de su nutrición. Lo representaban en piedra berroqueña o granito.

El jamón forma parte de nuestro patrimonio histórico y de nuestra cultura más arraigada, puede considerarse como un factor esencial de nuestra cultura.

El proceso de salazón y curado apareció en la antigüedad como un sistema ingenioso para proteger el buen estado de la carne y de esta necesidad deriva la técnica moderna de producción de jamones. El arte de salar y curar jamones es una herencia gastronómica que ha sobrevivido a través de los siglos.

Pocos placeres culinarios tienen un origen tan popular como el del jamón ibérico. Fue la necesidad de curar la carne para conservarla la que motivó, hace siglos, el origen de nuestros jamones. La experiencia y la sabiduría artesana enriquecieron este alimento del que, en ocasiones, dependía toda una familia. Siempre mantuvo su vínculo con la cultura popular hasta nuestros días que continua satisfaciendo los paladares más exigentes.

El jamón ibérico es hoy uno de los más eficaces embajadores españoles en todo el mundo.

EL JAMÓN DE SOTOSERRANO



Sotoserrano, enclavado en pleno corazón de la Sierra de Francia, dentro del Parque Natural Las Batuecas-Sierra de Francia, posee un microclima privilegiado que permite un perfecto secado y maduración de los jamones, para algunos entendidos posiblemente el mejor clima del mundo para la curación de jamones y embutidos.

En Sotoserrano nos encontramos dos grandes empresas chacineras, **JAMONES EL CHARRO S.A. y MARCOS SALAMANCA**, dedicadas a la elaboración del jamón y embutidos ibéricos.

Los productos ibéricos de **EL CHARRO Y MARCOS SALAMANCA** se elaboran a partir de cerdos ibéricos criados y alimentados en libertad. Su exclusivo proceso de curación a 522 metros de altitud permite afinar cada pieza de forma personalizada, lo que les confiere un aroma, un sabor y una textura inconfundibles. Además, estrictos procesos y rigurosos controles de calidad garantizan un resultado final 100% satisfactorio.

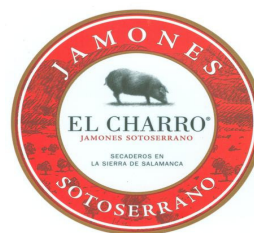
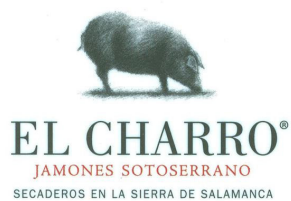
EL CHARRO, lleva más de treinta años haciendo lo que más les gusta, se sienten orgullosos de reconocer que su ingrediente secreto es el paso del tiempo. El perfecto equilibrio entre las nuevas tecnologías aplicadas al control de los alimentos y la experiencia adquirida en el arte de la elaboración de jamones y embutidos, hacen de esta empresa un referente en el mercado.



Conservando el espíritu de su fundador, siguen avanzando día a día, aprendiendo y evolucionando con sus clientes, conscientes de que aún les queda mucho camino por recorrer, y sintiendo la misma pasión que el primer día.

Detrás de cada jamón, están el alma y la pasión de aquellos que intervienen en su elaboración, ellos son los maestros jamoneros.

Cuando un jamón curado en estos secaderos naturales ve la luz tras un largo periodo de elaboración, hay depositados en él no sólo el buen hacer de años de experiencia, sino también las ilusiones de todos aquellos que de un modo u otro han intervenido en el proceso. Finalmente todo esfuerzo se ve recompensado a la vista del resultado final.



Nos mueve la **pasión** x el jamón

INSTALACIONES DE JAMONES "EL CHARRO"



Bodega de jamones



Bodega de embutidos



Secadero natural



Secadero a temperatura controlada

JAMONES EL CHARRO S.A.

Carretera
37657

Tel - +34 923 42 20 01

Fax. +34 923 42 20 08

WEB: www.jamoneselcharro.es

Email// producción@elcharro.com

de

SOTOSERRANO-

Béjar
SALAMANCA

MARCOS SALAMANCA



Fundada en los años 60. Desde el año 2000 la empresa ha sufrido una profunda transformación tecnológica, sin renunciar a su tradición.

Marcos enfoca su producción a la elaboración de chacinas de cerdo ibérico de alta gama. El excepcional microclima de Salamanca y auténticos cerdos ibéricos criados en libertad son la base de los ibéricos de bellota **MARCOS SALAMANCA**.

MARCOS SALAMANCA está presente en Francia, Alemania, Inglaterra, Irlanda, Andorra, Dinamarca, Noruega, Japón y China. Empresa acogida a la D.O.de Guijuelo.

INSTALACIONES DE MARCOS SALAMANCA



Bodega



Sala de producto acabado



Secadero de Embutidos

Marcos Salamanca

Carretera Coria 4 37657 Sotoserrano Salamanca

Contacto comercial

Email:

Tel.: +34

923

42

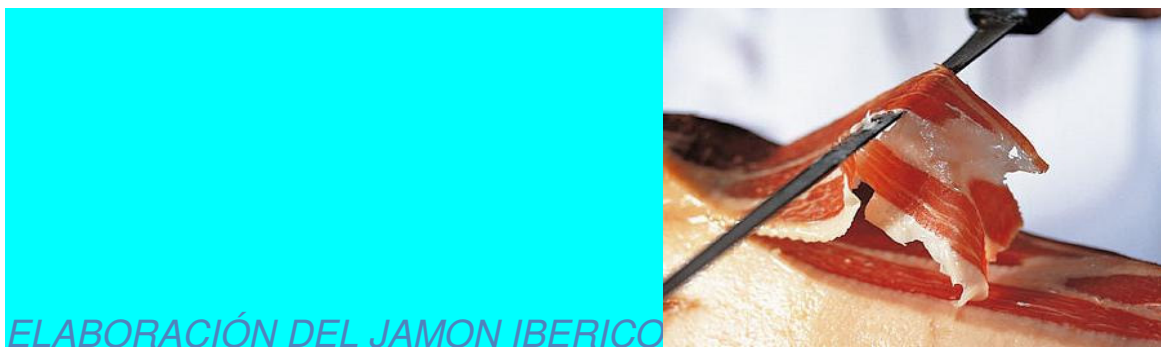
clientes@marcossalamanca.com

20

27

FAX: +34 923 42 22 06

[http:// www.marcossalamanca.com/](http://www.marcossalamanca.com/)



PROCESO DE ELABORACIÓN

Recepción de Materias Primas

En esta fase tiene lugar la recepción de los productos procedentes del cerdo ibéricos que se van a transformar durante el proceso de curación.

En este primer proceso se clasifican las piezas por pesos y calidades y se identifican individualmente con el fin de llevar a cabo su control exhaustivo durante todo el proceso de curación, lo que actualmente se llama trazabilidad.

Salazón

El proceso de salazón es la fase principal del proceso de curación del jamón. En esta fase, se le da al jamón la cantidad precisa de sal que necesita para su evolución en el proceso de curación, con el fin de que pueda conservarse durante varios años, dependiendo del tipo de producto que vayamos a salar.

A título informativo, la cantidad de sal que se le da a cada jamón es variable en función del tipo de producto, tipo de grasa, tipo de instalaciones y fabricante....

Lavado

En el lavado del jamón o paleta se elimina la sal de la superficie de éstos. Dicho lavado puede realizarse con agua fría o tibia.

Post-salado

Es la fase de curación mediante la cual se produce el proceso de difusión de sal, tendiendo a una distribución uniforme de la concentración salina hasta alcanzar el punto exacto de sal. Mientras se está produciendo la penetración de sal al interior del jamón, hay un proceso de salida de agua al exterior, con la consiguiente pérdida de humedad desde la superficie. Por ello los jamones se encuentran en secaderos con temperaturas controladas entre 4°C - 10°C y HR 70%-80%. Proceso que dura de 40-60 días. Durante esta fase, tienen lugar una serie de reacciones, favorecidas por los cambios de temperatura y humedad, que confieren al producto las características propias de color, sabor y textura particulares.

Secado Natural

Se realiza en secaderos naturales con amplios ventanales, en donde se cuelgan los jamones y paletas durante el periodo necesario para conseguir el asentamiento definitivo de las piezas. Este proceso posibilita que las grasas insaturadas impregnen las fibras musculares de las piezas y que retengan su aroma y bouquet característicos.

Durante este proceso, las piezas son trasladadas por diferentes secaderos naturales con diferentes temperaturas y humedades, con el único fin de conformar ese sabor tan característico que poseen los productos que en nuestra localidad se curan.

El proceso en esta estancia puede durar varios años, dependiendo del tipo de producto con el que se trabaja.

Bodega y Bouquet ibérico

La bodega es la última dependencia de la fábrica por la que debe de pasar el producto ibérico. Es una zona en la cual la temperatura y la humedad permanecen invariables. Es una zona fundamental e indispensable de paso de todo producto ibérico, en la cual adquieren durante un largo y reposado tiempo ese aroma y bouquet especial que poseen nuestros jamones y paletas.



TIEMPOS DE CURACIÓN DEL JAMÓN

Ibérico de bellota: alrededor de tres años.

Cebo y Recebo Ibérico: Mínimo dos años.

Jamón Serrano: Año y medio



EL JAMON IBERICO

A continuación se describen los distintos ***tipos de jamón ibérico:***

Jamón Ibérico de Bellota: El jamón ibérico de bellota en cuanto a raza, procede de cerdos ibéricos de color oscuro, patas finas y grasas especiales, alimentados exclusivamente con bellotas y hierbas durante la "montanera" y campeando por las dehesas al modo tradicional durante el resto del año.

Jamón Ibérico de Recebo: El jamón ibérico de recebo puede ser exactamente igual que un jamón de bellota en cuanto a raza, ya que procede de cerdos ibéricos exactamente iguales que los de bellota. Su única diferencia con el jamón de bellota es la cantidad de bellotas consumidas durante la montanera por el cochino del que procede. Normalmente este cochino come menos bellotas que el cochino de bellota, por lo tanto la calidad de este tipo de jamón será muy buena pero sin llegar a la calidad del de bellota.

Jamón Ibérico de Cebo: El jamón ibérico de cebo procede en cuanto a raza del mismo cochino que los anteriores.

Haciendo una diferencia en cuanto a ***alimentación*** del cochino de cebo podemos definir dos tipos:

- ***Cebo extensivo o de campo:*** Es un tipo de jamón que procede de un cochino ibérico que vive libre en las fincas o dehesas alimentándose de toda clase de hierbas y raíces del campo, terminando su alimentación diaria con piensos naturales y especiales para su crecimiento y engorde.

- **Cebo intensivo de granja:** Es un tipo de jamón procedente de un cochino ibérico que se alimenta exclusivamente de piensos naturales.

CONSERVACIÓN DE JAMONES Y PALETAS

La conservación de jamones y paletas no es nada complicada, simplemente hay que seguir unas mínimas pautas para que cuando llegue el momento de degustar el producto esté en las mejores condiciones. Pautas a seguir:

- Desembalar totalmente el jamón una vez que se ha recibido.
- Colgar el jamón y dejar que transpire.
- Conservar en un lugar seco y fresco, con temperatura entre 18 y 22°C y una humedad no superior a 65% Hr.



CONSEJOS A TENER EN CUENTA

• **LOS CUCHILLOS:**

Se necesitarán dos cuchillos. Un cuchillo de lámina ancha y fuerte para la preparación y limpieza del jamón. Otro alargado (tipo jamonero) de hoja estrecha y flexible para la extracción de las lonchas.

• **LAS LONCHAS:**

Han de ser pequeñas y tan finas como sea posible, intentando que lleven grasa intramuscular para hacerlas más jugosas. La dirección del corte ha de ser uniforme, bien hacia la pezuña, o bien hacia abajo.



JAMON Y SALUD



El jamón es recomendable para cualquier etapa de la vida por sus propiedades nutricionales. Se considera al jamón como uno de los alimentos más saludables de la dieta mediterránea y un fantástico complemento de una dieta sana y equilibrada.

Su elevada concentración de ácidos grasos insaturados, sobre todo *ácido oleico*, contribuyen a una buena salud cardiovascular y hace que lo mejor del jamón esté en su grasa. Según se ha demostrado en rigurosos estudios científicos, su gran contenido de grasas inalterables y aceites naturales convierten al jamón en un producto que contribuye a *graduar y establecer el nivel de colesterol*. Los procesos de curación hacen que la carne de cerdo reduzca a la mitad el valor energético del jamón y que doble su aporte de vitaminas.

El jamón serrano es uno de los embutidos más sanos que existen. Carece de hidratos de carbono pero dispone de un alto valor proteico, además de calcio, magnesio, zinc, hierro, fósforo y vitaminas del grupo B, muy beneficioso para el sistema nervioso y el buen funcionamiento del cerebro. También es rico en vitamina E, un poderoso antioxidante, y en minerales como el cobre, esencial para los huesos y cartílagos y selenio muy ligado a los procesos de envejecimiento.

Unos 100 gramos de jamón ibérico de bellota aportan menos de 250 Kcal, por lo que un consumo moderado no perjudicará las dietas hipocalóricas (bajas en calorías).

El jamón ibérico es un excelente sustituto de la carne roja, puesto que 100 gramos de jamón contienen 43 gramos de proteínas.

RECETAS CON JAMÓN



LASAGNA DE JAMÓN IBERICO Y PATATA AL HORNO

Ingredientes 4 personas:

- 4 patatas grandes
- 250 gr. de jamón ibérico
- 1 huevo
- 2 dl de aceite de oliva virgen
- Agua
- Pimienta

Elaboración:

Hervimos la patata con piel hasta que esté tierna. Refrescamos y apartamos para pelarla cuando entibie. Aparte, emulsionamos el huevo con el agua y el aceite de oliva para obtener una mahonesa clarita con la que vamos a conseguir la crema gratén para gratinar la lasaña. Fileteamos las patatas y montamos la lasaña alternando patata y jamón ibérico. Añadimos la crema gratén y gratinamos en el horno fuerte hasta que se dore.



CREPES DE JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes:

- 125 gramos de harina
- 25 gramos de mantequilla
- 2 huevos
- ½ litro de aceite
- 300 gramos de jamón ibérico en lonchas

Elaboración:

Mezclar bien la harina con los huevos y después añadir, poco a poco, la leche. Mezclarlo todo de nuevo y dejar reposar unos instantes. Untar una sartén pequeña con un poco de mantequilla. Calentarla y echar en ella 2 cucharadas de la masa antes preparada. Hacer que la masa cubra todo el fondo de la sartén moviendo la sartén. Cuando esté bien dorado darle la vuelta. Disponer los crepes en una fuente y rellenarlos con las lonchas de jamón. Enrollar y servir.



PINCHITO DE JAMÓN IBERICO

Ingredientes:

- Melón
- Vino de Sotoserrano
- Jamón Ibérico de Sotoserrano

Elaboración:

Sacar unas bolitas de melón y macerar con vino tinto de Sotoserrano. Envolver en el buen jamón de nuestra tierra y pinchar.



ROLLOS DE JAMÓN IBÉRICO AL QUESO

Ingredientes:

- 10 lonchas de jamón ibérico
- 20 lonchas de queso
- 10 rebanadas de pan de molde

Preparación:

Extender las lonchas de jamón curado poniendo encima de cada una de ellas una loncha de queso. Enrollar y colocar otra loncha de queso encima. Colocar los rollitos en una fuente e introducir en el horno muy caliente durante 5 minutos. Freír las rebanadas de pan de molde en aceite muy caliente y servir las con los rollitos de jamón encima.



JAMÓN IBÉRICO RELLENO

Ingredientes:

- Sal
- ½ Kilo de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolleta
- 4 patatas
- 16 lonchas grandes de jamón ibérico
- Aceite

Elaboración:

Con la patata pelada y en lonchas finas, el pimiento, la cebolleta, y un diente de ajo, prepara unas patatas panadera pochándolo todo en aceite. Limpia y filetea los champiñones y con el otro diente de ajo, saltéalos en una sartén con aceite. Sazona, desgrasa y añádeselo a las patatas panadera. Coloca la mitad de las lonchas de jamón en el fondo de una fuente o platos individuales, encima las patatas y los champiñones bien escurridos y cúbrelo con el resto de las lonchas de jamón. Mételo al horno a 200 grados durante 3 minutos, para que se temple el jamón y sirve.