

PUBLICIDAD

**3 libros**  
**x 1 euro**  
CADA UNO

**+**

un **teléfono**  
**de internet**  
AL HACERTE SOCIO

**Círculo**  
de Lectores

PUBLICIDAD

No es cuestión de **suerte**  
que tu hipoteca **mejore**.  
Es lo que pasará cuando la **traigas a** **ibanesto**  
.com

elmundo.es

Cuentos | Espíritu navideño | ¿Sí o no? | Christmas | Árbol | Ñam | Regalos | ¡STOP! | Navidad en... | Agenda MADRID | Participa



ÑAM-ÑAM | JAMÓN, JAMÓN

Delicatessen | [Jamón, jamón](#) | Las uvas | El cava

## El invitado de honor

por **MARÍA JESÚS HERNÁNDEZ**

Dice el refrán que «del cerdo se aprovecha todo, hasta los andares», y en esto mucho tiene que ver una de las **joyas de la gastronomía española**, el jamón. Solo o acompañado, el rey de la charcutería es, por su sabor y su valor nutricional, un producto indispensable en los hogares españoles durante estas fechas. Sólo en diciembre se consume más de la quinta parte de todo el año.

Considerado uno de los grandes embajadores de la dieta mediterránea (ya han llegado a EEUU los primeros ibéricos, y se han sentado las bases para entrar en el mercado asiático), su elaboración es **fruto de una tradición** que se remonta más allá de la época de los romanos. Las populares pero cada vez más escasas matanzas familiares, son el origen de este preciado manjar, del que cada español consume cerca de unos cuatro kilos y medio al año, según las estadísticas manejadas por las distintas Denominaciones de Origen. Dependiendo de las particularidades que le otorga la zona —de jabugo, pata negra, serrano, de bellota...—, cada año se curan cerca de un total de 40 millones de jamones y paletas.

Nadie hace demasiadas preguntas ante una loncha de jamón, pero su elección define al anfitrión. Los expertos aseguran que **no hay dos piezas iguales** y que el aroma, el sabor e incluso el corte marcan la diferencia.

La elección es lo más difícil: grande, firme, con mucha grasa y redondeado en su parte inferior. Así podría definirse el aspecto exterior de un buen jamón. Pero **la clave del sabor y el aroma** está en la salazón y el tiempo de curación, marcado en la etiqueta. El corte también tiene mucho que decir en el resultado final: las lonchas deben ser finas y no superar los siete centímetros, una mala hendidura puede arruinar gran parte de sus propiedades.



Vídeo: **MARGARITA LÁZARO**

De la mano de la Fundación Jamón Serrano, el cortador Gabriel Heredia da las claves para elegir, cortar y degustar un buen jamón.

«**Acompañado de un buen pan y un mejor vino**», es la combinación perfecta, según el experto Gabriel Heredia, pero siempre se puede dar un toque exótico y distintivo colocándolo como guarnición en unos huevos fritos, salteándolo con unas alcachofas o presentándolo junto a unos chipirones. Los invitados notarán la diferencia.