



Foto de familia de los premiados durante la entrega de galardones en la Escuela Internacional de Cocina, en Valladolid.

El jamón de Castilla y León se viste con sus mejores galas

Venta Tabanera, Luis Domingo y Jamones Faustino Prieto vencen en el concurso celebrado en Segovia en las categorías de jamón blanco, ibérico de cebo e ibérico de bellota. Todos destacan por la calidad de la materia prima y una elaboración lenta como aspectos clave para el producto

La región castellanoleonesa se caracteriza por su diversidad. Es una tierra que, de norte a sur y de este a oeste, reúne ambientes tan dispares como para producir una enorme variedad de alimentos de gran calidad. Buena prueba de ello es el jamón, que en diferentes lugares de la comunidad encuentra las condiciones idóneas para criar y alimentar a los animales, y para curar las piezas. Galardones como el Mejor Jamón de Castilla y León suponen un espaldarazo para los premiados, y contribuyen a la puesta en valor de este excelente producto ante el consumidor.

En la última edición de esta convocatoria celebrada en Segovia -que incluye tres categorías a concurso: jamón blanco, ibérico de cebo e ibérico de bellota- los premiados han sido Venta Tabanera (Segovia) y las industrias de Guijuelo Luis Domingo y Jamones Faustino Prieto, respectivamente.

La satisfacción, como no puede ser de otra forma, es la nota predominante entre los galardonados. José Manuel Castro, de Venta Tabanera (mejor jamón blanco) destaca el respaldo que supone

una distinción tan relevante para su producto. Sobre todo teniendo en cuenta que son relativamente nuevos en el sector del jamón; elaboran desde hace diez años. Hasta entonces Venta Tabanera se centraba en la producción de chorizo de Cantimpalos, lomos, y fritos. “Pensamos que debíamos aprovechar los cerdos tan buenos que tenemos en Segovia para elaborar jamones. La calidad es lo nuestro”, recalca José Manuel Castro. “No compramos jamones; criamos nuestros propios cerdos, a los que mimamos y controlamos la alimentación a tope”, explica.

La alimentación de los animales es determinante en el resultado final de la pieza

Venta Tabanera elabora “como antes”, poniendo las piezas en pilas de sal. “Tenemos cinco pesos distintos, que se sacan en diferentes días. Así cada uno tiene la sal justa”, describe Castro, convencido de que el “80% del secreto del buen jamón está en la materia prima”.



Un momento de la entrega de las placas que acreditan los premios de venta Tabanera (1), Luis Domingo (2) y Faustino Prieto (4). La Diputación de Segovia también fue distinguida por su colaboración en la II Feria del Jamón de Castilla y León y en el concurso del Mejor Jamón de Segovia.

Por su parte, Luis Hernández -de Luis Domingo (mejor ibérico de cebo)- recibió el premio como “un reconocimiento a muchos años de dedicación en la misma línea de trabajo”. Hernández forma parte de la tercera generación, que a sus espaldas carga con 100 años de historia jamonera. Siempre manteniendo la misma filosofía ganadera y de alimentación de los animales.

En Luis Domínguez fueron pioneros como ganaderos con sala de despiece propia, con el propósito de seleccionar en casa las mejores piezas. “Hacemos una curación artesanal, pero adaptada a los controles de calidad de las nuevas tecnologías”, confirma Luis Hernández. Su jamón se caracteriza por “un bajo punto de sal pero con una curación lenta”, en la que el clima de Guijuelo es determinante; aprovechan el verano para que ‘sude’ la pieza. Así, el resultado es un buen sabor y mucha infiltración.

Una vida dedicada a la elaboración

Faustino Prieto, a sus 73 años, es el encargado de cerrar todos los días las instalaciones de Jamones Faustino Prieto (mejor ibérico de bellota). Antes de echar el cerrojo comprueba que las temperaturas son las correctas y que no queda ninguna luz encendida ni grifos abiertos. “Es que luego las facturas me llegan a mí”, comenta entre risas. Aunque Prieto ha cedido la mayor parte del peso de la fábrica a sus hijos, ha recibido el premio con

El buen producto tiene el punto adecuado de sal y se ha curado sin prisas

mucha alegría. “Después de 50 años luchando viene muy bien”, apostilla.

La utilización de materia prima de alta calidad es determinante en el resultado de los jamones de Faustino Prieto. “Criamos los cerdos a nuestra manera, como se hacía antiguamente. Los dejamos de un año para otro en el campo. Los que llevaremos a la próxima montanera tienen ahora seis meses”, revela Prieto.

Respecto a la elaboración de las piezas, también el tiempo juega un papel crucial. “En esto seguimos anticuados”, apostilla. El proceso es lento, con una curación a temperatura ambiente, cambiando de posición los jamones para dejarlos reposar finalmente el tiempo que necesitan en la bodega.

El resultado es un producto que sabe a “jamón, jamón”, con el punto de sal adecuado. “Es importante para saborearlo que se coja con hambre”, bromea Faustino Prieto.