

VALLADOLID. Hay en España un triángulo para chuparse los dedos y tiene sus vértices en Andalucía, Extremadura y Salamanca. Mmmmm. Cunas las tres del jamón ibérico, rutas pata negra que juegan sus cartas gastronómicas, económicas y turísticas y que la periodista Pilar Carrizosa ha reunido en el libro 'Un lujo para el paladar', de reciente publicación por la editorial El tercer nombre. Desde Guijuelo hasta Crespos, desde Villar de Gullimazo a los asadores segovianos, un recorrido con el estómago como brújula y un buen plato de jamón como excusa. Porque recorrido hay. Y mucho.

VÍCTOR M. VELA

El 15% de la cabaña ganadera del sector porcino en España está en Castilla y León, la tercera comunidad en número de cerdos cebados (unos cinco millones), por detrás de Cataluña y Aragón, según datos de la Fundación Jamón Serrano.

El epicentro de la ruta es, sin duda, Guijuelo. «En esta población se encuentra la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo, creada en 1986 y pionera en el sector del jamón», explica la autora, quien recuerda que la producción del ibérico se remonta en esta villa hasta la Edad Media, «junto a las industrias de curtidos, calzados y jamones». Aquí, en Guijuelo (municipio que entre los emblemas de su escudo tiene una bellota) se celebra todos los

Una ruta de pata negra

Un libro propone una guía turística por las tierras del jamón en Castilla y León

veranos –en julio– la fiesta del jamón, con degustaciones populares y concursos de catas. Y durante todo el año, puede el visitante subirse al carro del 'jamonturismo', puesto que la mayor parte de las industrias del sector pueden visitarse. Por ejemplo, la de Julián Martín Ibéricos, que el año pasado recibió más de mil visitas, en un circuito de tres horas por las instalaciones de la empresa (250.000 jamones colgados), que incluye un curso de corte y degustación.

Y aquí está el Museo de la Industria Chacinera, que ofrece 14 proyecciones para conocer mejor este mundo, con paradas en la matanza tradicional o un repaso histórico por la maquinaria utilizada para hacer, por ejemplo chorizos. «Además, todo Guijuelo es un filón para el tapeo. Lo más, lengua frita adobada y la bola, una receta secreta», explica Carrizosa.

La ruta prosigue por Lledrada, Villar de Gullimazo, Frades de la Sierra («con un colchón de encinares y bosque de robledal como telón de fondo»), Campillo de Salvatierra... o Crespos, localidad abulense «que debe a un flechazo su vinculación con el ibérico», explica Carrizosa. «Los abuelos del alcalde, Santiago Blázquez, llegaron hasta el pueblo en ferrocarril, desde Frades de la

Sierra. Se casaron, pero no comieron perdices, sino buenas lonchas de ibérico. Mientras sellaban su amor probaron fortuna buscando un punto donde el pata negra encontrase su dominio», añade. Así nació, hace casi un siglo, «el negocio chacinero más próspero de la zona». Hoy, por ejemplo, 17 de enero, día de San Antón, celebran una particular cencerrada por todo el pueblo.

Y la ruta extiende sus pezuñas también hasta Segovia, al menos desde el punto de vista gastronómico. Allí, el mesonero Cándido López muestra con orgullo su carta de cochinitillo asado y ofrece sus recetas secretas. Otros cocineros de prestigio (Ferran Adrià, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak o Carme Ruscalleda) también cogen el cuchillo para partir algunas lonchas de jamón en forma de receta. El libro ofrece propuestas gastronómicas como Arroz meloso con queso y jamón ibérico; Milhojas de patata, bacalao y jamón ibérico; Cochinitillo confitado en aceite de oliva picual o Morro de cerdo glaseado con jugo de apio. Un catálogo de recetas exclusivas que la autora combina con propuestas vinícolas... y consejos para elegir un buen jamón. Los ofrece la veterinaria salmantina Araceli Jiménez, quien recomienda fijarse en el empaque de la pieza («los perniles del ibérico tiene un aspecto estilizado y alargado, con pezuña oscura o parda»), el peso (entre seis y ocho kilos) y la consistencia externa de la grasa, puesto que «al tacto y haciendo movimientos circulares con los dedos, enseguida se nos escurrirán los dedos y notaremos su consistencia blanda».

LAS CIFRAS

8.000

millones de euros es la facturación anual de la industria del jamón en Castilla y León.

4.507.017

piezas de jamón ibérico producidas en el 2008 (último año con cifras cerradas), sobre todo en Extremadura, Andalucía y Castilla y León. En jamón serrano, 14.250.000 piezas. La crisis también le ha afectado. Estas Navidades, los cálculos dicen que las ventas han caído el 20%.

