

noticias del Jamón serrano



PUBLICACIÓN TRIMESTRAL DE LA FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO Nº14 JULIO 2008

La Fundación continúa con el Plan de Mejora de la Calidad



De izda. a dcha.: Antonio Arroyo, M^a Jesús Pascual, Jesús Postigo y José Sala.

La Fundación del Jamón Serrano continúa desarrollando el Plan de Mejora de la Calidad de los productos comercializados con su contramarka; tras las primeras fases, más centradas en el correcto etiquetado y la diferenciación entre Jamones Curados y Jamones Serranos, se ha puesto en marcha el Plan de Inspección en Puntos de Venta que ya tuvo su inicio en el año 2007 y que este año se ha visto ampliado e intensificado. Los puntos básicos de este Plan se definen a continuación:

- Puesta en marcha de un Reglamento Interno (de aplicación desde el 1 de julio de 2008), que incluye las condiciones que han de cumplir los productos comercializados con la contramarka de la Fundación, y las posibilidades de amonestaciones y sanciones que serán de aplicación para los incumplimientos detectados (documento consultable en www.fundacionserrano.org).

- Puesta en marcha de las nuevas contraetiquetas de la Fundación: Calidad Fundación (a partir del 1 de julio de 2008):

- Categoría Reserva: para jamones de más de 12 meses de curación.
- Categoría Gran Reserva: para jamones de más de 15 meses de curación.
- Categoría Loncheados o Porciones: para presentaciones de Jamón Serrano con más de 10 meses de curación.

- Puesta en marcha de un Plan de Inspección en Puntos de Venta y Centros de Producción, diseñado y coordinado por Julio Tapiador y llevado a cabo por especialistas en producto, entrenados por el mismo coordinador del Plan y por el IRTA.

Con esta actuación, la Fundación pretende avanzar en la mejora de la

calidad de los productos que se comercialicen con su contramarka, de manera que en poco tiempo, el producto comercializado con nuestro sello sea reconocido por los consumidores como el mejor producto posible comercializado presente en el mercado.

La Fundación renueva su Patronato

Tal y como exigían los Estatutos de la Fundación del Jamón Serrano, durante la Asamblea General se ha procedido a la renovación de cargos en el Patronato de la Fundación, que queda compuesto por: Clemente Loriente (presidente), Antonio Arroyo (vicepresidente), José Sala (vicepresidente), Carlos Boadas, Jordi Herrero, Martín Jordá, Luis Ferrer, Vicente Pont, Vicente Nicolau, Juan Carlos Sánchez, Juan Carlos Tejero, Alfonso Peña, Florencio Largo, Miguel España, Julio García y Javier Postigo.

El nuevo Patronato agradeció la dedicación de Francesc Espuña, como Patrono saliente



Clemente Loriente, nuevo presidente de la Fundación del Jamón Serrano.



La DG de Agricultura de la Comisión recibe a la Fundación



El pasado 8 de febrero, la Fundación del Jamón Serrano, junto con representantes de Confecarne, han mantenido una reunión con los representantes de la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea para abordar asuntos de interés sectorial:

- Puesta en marcha del Órgano de Representación, de vital importancia para disponer de una estructura común que coordine las actividades relacionadas con la promoción, mejora y proyección de la E.T.G. del Jamón Serrano.

- Exponer ante la Comisión Europea, nuestro rechazo a la puesta en marcha de la Norma de Calidad de los Jamones y Paletas Curadas elaboradas en España, que se encuentra actualmente en trámite de aprobación por el Estado Español, en la que se han definido los mismos adjetivos de uso voluntario (Bodega, Reserva y Gran Reserva), tanto para productos curados, como serranos, lo que sin duda, afectará al normal desarrollo y evolución de la figura de calidad diferenciada (de la ETG Jamón Serrano).
- Incumplimientos en el etiquetado detectados en el mercado exterior; principalmente en Francia y Alemania.

La Comisión Europea abordará los planteamientos definidos por la Fundación con interés y planteará su opinión sobre estos asuntos relevantes para el sector.

Presencia de la Fundación en Alimentaria Barcelona 2008



La Fundación del Jamón Serrano ha estado presente en la Feria Alimentaria 2008 celebrada los días 10 al 14 de marzo en Barcelona, en stand propio compartido con la Oficina de Exportación de la Carne de España (OECE).

El stand de la Fundación ha recibido la visita de numerosos agentes implicados en el sector (importadores, industriales, Distribución, Administraciones públicas y consumidores en general), habiendo procedido a informar a los interesados sobre nuestros asociados y sobre el sello de la Fundación. Complementariamente, se han realizado

degustaciones de nuestro producto, con gran aceptación.

La feria ha tenido una amplia participación de empresas asociadas a la Fundación y se ha podido comprobar la representatividad creciente del producto de calidad que se ha expuesto, apareciendo productos marcados con la contramarca de la Fundación, en todas sus presentaciones en una gran parte de los expositores presentes en la Feria.

Durante esta semana, la Fundación ha mantenido conversaciones con diferentes grupos de distribución, en la búsqueda de acuerdos de colaboración para incrementar la presencia del producto etiquetado en sus lineales de venta y para desarrollar actuaciones de promoción conjunta.

Igualmente, se han mantenido conversaciones con las Administraciones públicas para avanzar en los problemas y situaciones que actualmente acucian al sector: exportación de Jamón Serrano, ayudas para la promoción y mejora de la calidad en las producciones, etc.

Acuerdos con las CC.AA. sobre los planes de promoción en colegios

La Fundación del Jamón Serrano ha contactado con los responsables de diferentes Comunidades Autónomas para poner en marcha Programas de Información a escolares, sobre las características del Jamón Serrano de la Fundación.

Para ello, se pretenden establecer convenios específicos de colaboración entre ambas partes, con el objetivo de cofinanciar actuaciones que den continuidad a los programas informativos en colegios desarrollados en años anteriores.

Hasta la fecha, ya se han alcanzado acuerdos específicos con Castilla-La Mancha y Andalucía, estando a la espera de alcanzar nuevos acuerdos con otras Comunidades Autónomas.



El Jamón Serrano, rey de la chacinería

María Jesús Gil de Antuñano



Dice Julio Camba en La Casa de Lúculo, que hay casas campesinas en las que «el cerdo es como un miembro de la familia, que se cría de parigual con los chicos». Camba con estas palabras se refería al cerdo blanco, el que se alimenta con los desperdicios de la familia y que por San Martín se convierte en la base de los guisos de todo el año. Hoy se están mejorando las razas con cruces con cerdos ibéricos y de otras razas a los que se suministra una alimentación adecuada.

De todas formas los cerdos en España, ibéricos o blancos, fueron la base de una chacinería de prestigio que hasta tuvo el honor de figurar en la literatura, y el rey de la chacinería es el jamón curado, excelencia gastronómica que ahora está descubriendo el mundo y que, gracias al impulso que en los últimos años se ha dado a su crianza y alimentación, tiene un futuro esplendoroso. En este mundo en el que imperan las firmas y las marcas, no nos fiamos del instinto, tenemos que saber lo que compramos y lo que comemos. Esta necesidad la resuelve la Fundación Jamón Serrano.

Con carnet de identidad

La Fundación Jamón Serrano controla y garantiza con su sello los jamones que reúnan ciertas características de raza y cruce, calidad, peso y curación por método tradicional. El resultado son unos jamones muy semejantes entre sí, entreverados y moteados de grasa, con un perfecto grado de madurez y con una relación calidad precio, inigualable.

Este sello es como el “carnet de identidad”, con el dato añadido de la “añada” que, como en los buenos vinos, influye y varía de una temporada a otra. Efectivamente en el sabor de los jamones influye no sólo la raza y la pureza de sangre, sino la meteorología que proporcionó más o menos aires fríos, cálidos o húmedos, en los años de crianza.

Aunque el jamón es un ingrediente imprescindible en la cocina la categoría gastronómica del jamón es tanta, que lo mejor es degustarlo en finas lonchas cortadas a cuchillo, con la hoja plana y pegada al jamón, dando pequeños cortes, lo más finos posible. Se empieza por la maza que es la parte más carnosa, es decir colocando el jamón en la jamonera con la palma de la pezuña hacia arriba. Se debe cortar al hilo de la veta, no mucho tiempo antes de degustarlo, para que no se seque y acompañarlo de buen pan y de un vino tinto con personalidad o un potente fino o amontillado.

El jamón en la cocina

Hablando del jamón en la cocina ¿quién no ha disfrutado con una merluza a la que el aroma sabroso del jamón hace resaltar sus cualidades, o de una trucha donde el jamón actúa como protagonista supliendo la insulsez del pescado? Las verduras

y las sopas, los rellenos y fiambres, las albóndigas y las croquetas son beneficiarios de este mito que es el jamón. Un pernil da para todo: para disfrutarlo como Dios manda, es decir cuchillo en ristre y sin más ni más, y para aprovechar en picadillos las zonas próximas al hueso, que es la parte más sabrosa del jamón y tiene la potestad de transmitir su delicada fragancia a todo lo que con él se prepara.

Cuando se inicia la ceremonia del “descorche” de un jamón, y se le retira parte de la piel, aconsejo conservarla para tapar con ella la zona que se va cortando, y, cuando se da la vuelta al pernil para seguir escindiendo por la zona opuesta, esa piel que ya cumplió su misión como tapadera para que no se reseca el corte, todavía sirve para cubrir una ventresca de bonito mientras se hace en el horno, a la que comunica su aroma al tiempo que evita que se reseque, sin más aditamento que un poco de sal. Y si ya no queda más que el esqueleto, es el momento de sacar las puntas o codillos y de cortar el hueso en rodajas para caldos y cocidos. El olor que se expande donde se cuece este caldo es algo inenarrable, inunda la casa y, aunque sólo fuera por disfrutarlo, merecería la pena preparar el caldo.



La Fundación participa en la feria PLMA de Ámsterdam. La Fundación del Jamón Serrano ha estado presente con un stand en la feria PLMA (Private Label Manufacturers Association), que se ha celebrado del 26 al 29 de mayo en Ámsterdam. Esta feria, que se centra fundamentalmente en la marca blanca, supone un importante punto de encuentro entre los fabricantes de productos de alimentación y no alimentación, con ejecutivos y responsables de compras, mayoristas de alimentación e importadores de grandes cadenas de distribución europeas, a los que FJS ha tenido ocasión de presentarles el Jamón de la Fundación.

«El jamón serrano siempre está presente en la dieta de la Selección»

Entrenador de baloncesto, José Vicente Hernández Fernández, conocido familiarmente como Pepu Hernández, puede presumir de ser el demiurgo de la selección española campeona del mundo en 2006 y subcampeona en el campeonato de Europa de 2007.

Pregunta.- ¿Qué incluye la dieta del seleccionador nacional de baloncesto?

Pepu Hernández.- En mi dieta entra prácticamente de todo, aunque lo que más me gusta son los guisos y el arroz. La cuestión es que muchas veces estoy sujeto a la dieta de los jugadores, lo cual no es del todo justo, porque mi quema de calorías no es la misma que la suya.

P.- ¿Cómo se diseñan las dietas de los jugadores y qué alimentos incluyen?

P. H.- Las dietas las diseña el médico, siguiendo un criterio bastante abierto a todas las posibilidades. Cuando estamos de concentración se diseña un buffet y los jugadores, dentro de unos márgenes, eligen los alimentos que prefieren. Lógicamente, siempre hay hidratos de carbono y proteínas como las del jamón serrano, que está siempre en nuestros desayunos, junto con lácteos, frutas y cereales.

P.- ¿Está presente el jamón serrano en la dieta de la Selección?

P. H.- El jamón serrano está siempre presente en la dieta de la Selección, si no en la comida en el desayuno.

Nosotros tratamos de no seguir una dieta muy estricta, tendemos a lo natural y a lo español, ya que estamos en concentraciones largas e intentamos que nada sea aburrido. Buscamos la variedad.

P.- ¿Soléis llevar jamón serrano cuando vais a concentraciones a otros países?

P. H.- Se suele llevar, sobre todo a concentraciones largas. Aunque a veces lo proporciona la casa de España del lugar. En cualquier caso, a veces hemos tenido que llevar los sobrecitos de jamón.

P.- ¿Lo echan de menos los jugadores cuando no tienen jamón?

P. H.- Sin ninguna duda. Sin ir más lejos, los jugadores de la selección que hoy juegan en la NBA han mencionado su añoranza por el jamón, aunque cada vez les resulta más fácil encontrarlo.

P.- ¿Qué les dirías a los chavales que empiezan en el baloncesto sobre la comida basura?

P. H.- Entiendo que les pueda apeteecer un bollo, pero es importante que busquen un equilibrio en su ali-



mentación. Creo que los chavales abusan de ciertos productos no muy saludables, como la bollería industrial, y deberían incluir el jamón serrano en su dieta, porque es una comida muy natural, que encaja muy bien en el desayuno y la merienda, sería deseable, porque equilibraría su dieta, acompañado de la práctica de ejercicio.

P.- El disfrute sensorial que representa el jamón ¿puede influir positivamente en la actitud de los deportistas?

P. H.- Creo que sí. En la dieta de los deportistas debe haber variedad, no una disciplina excesivamente estricta, porque crea una sensación de imposición en los jugadores que no les beneficia. Aunque en ocasiones hay un jugador que tiene que perder algún kilo y está a base de jamón y ensalada.



- Vitolas, marchamos y corbatines, numerados y sin numerar.
- Etiquetas adhesivas y colgantes.
- Librillos de instrucciones, insertados o separados de las vitolas.
- También expositores para sobres de loncheados, carteles y displays en plástico para publicidad y campañas de marketing.



b2Pack
business to pack

EM **ochelosa**
www.b2pack.com