

Un paesaggio idilliaco, fuori dal tempo, fatto di scenari da favola... insomma, un quadro la cui cornice contiene solo bellezza.

E in un territorio del genere vi stupite che gli animali crescano gioiosi?

Siamo a Jabugo, nel cuore della Sierra de Aracena e Picos de Aroche, dichiarato Parco naturale riserva della biosfera dall'UNESCO. Sin dal Medioevo Jabugo è stata importante per la produzione e la lavorazione del prosciutto de bellota 100% iberico. Questa zona offre le condizioni perfette per il processo di stagionatura dei prodotti di suino di pura razza iberica. Siamo a un'altitudine di oltre 600 metri, in un posto dove il microclima è davvero unico, ricco di contrasti mai eccessivi: inverni freddi ed estati calde, venti rigidi e secchi che spirano da nord, notti umide e giornate asciutte.

IL MAIALE IBERICO DE BELLOTA

Muso appuntito, manto scuro, fronte corrugata, quasi imbroncata e quelle orecchie così simpatiche, piegate all'ingiù, zampe sottili, muscolose e lunghe che terminano in zoccoli neri. Basta vederlo pascolare nella distese della Spagna del Sud per riconoscerlo. Prati verdi, sughere, lecci e querce. Gli autoctoni lo chiamano "*el bosque humanizado*", ma per tutti è la dehesa, un terreno boschivo non adatto alla coltivazione, ma che si è trasformato in un pascolo ideale per il maiale. Un luogo che diventa non solo favorevole per questi animali, ma che è un vero e proprio Eden, ricco di alberi di quercia e quindi di ghiande, le *bellotas*, un frutto ricco di zuccheri, saporito e nutriente. Se è infatti vero che "siamo quello che mangiamo", ecco spiegato perché i maiali iberici sono così buoni. Infatti questa specie endemica ha delle caratteristiche della carne uniche, dovute proprio alla sua alimentazione. Il maiale iberico non è stato incrociato con altre razze e ha un gene particolare che permette all'animale di accumulare grasso che si infiltra tra le fibre muscolari e rende la carne morbida e dolcissima.

Questo grasso si rinnova completamente in tre mesi, proprio perché la bestia è costantemente al pascolo e soprattutto in movimento. Infatti, prima della macellazione, è essenziale che il suino possa rinnovare il proprio grasso nutrendosi solo di ghiande ed erba. Questa è la fase finale della sua vita, la *montanera*, che inizia a ottobre quando l'animale pesa circa 90 chili e finisce a febbraio, quando raggiunge addirittura i 170 chili. In questo periodo i maiali fanno il pieno di erbe e acido oleico, la stessa sostanza presente nelle olive, al punto che gli spagnoli chiamano i suini iberici "olive con le zampe". La macellazione non avviene prima dei 18 mesi e solo i prosciutti ricavati dai maiali di pura razza iberica e alimentati a ghiande possono avere la pregiata "etichetta nera", necessaria per essere classificati pata negra.



È GIUSTO CHIAMARLO PATA NEGRA?

Letteralmente “pata negra” vuol dire unghia nera. Non tutti i maiali iberici, però, si possono definire tali. Questo termine è riservato infatti solo ai suini de Bellota 100% iberici, secondo il Regio Decreto 4/2014. Quindi a tutelare produttori e consumatori c'è per fortuna un decreto che riconosce solo tre tipi di denominazione, tutte stabilite in base alla fase di alimentazione del maiale durante la *montanera*.

C'è il Prosciutto Iberico De Cebo, prodotto con maiali alimentati a mangimi a base di cereali e leguminose, il Prosciutto Iberico De Cebo De Campo, dove la differenza dal precedente è che gli animali sono allevati allo stato semi-brado e nutriti con mangimi, foraggi e risorse campestri e infine il nostro Prosciutto Iberico De Bellota che, come abbiamo detto, è ottenuto da suini allo stato brado che si cibano esclusivamente di ghiande di leccio, sughero o rovere.

Oltre alle varie denominazioni c'è anche un altro aspetto importante per dare il giusto nome ai prosciutti: la percentuale di “ibericità”. Infatti il prosciutto 100% Iberico viene realizzato macellando animali di pura genetica iberica: i due progenitori, padre e madre, dovranno essere quindi 100% iberici e figurare nel libro genealogico ufficiale. Se invece il prosciutto dovesse avere la sola etichetta “iberico”, vuol dire che è stato ricavato da suini con almeno il 50% del loro patrimonio genetico di razza pura. Le madri dovranno essere sempre 100% iberiche, ma i padri non necessariamente. Da qui poi nasce la necessità di avere delle etichette per esprimere e dichiarare la purezza della razza: bianco, verde, rosso, fino alla eccellente etichetta nera.

In questo panorama di regolamentazioni e bontà, emerge un'azienda che ha fatto dell'eccellenza la sua missione. Si tratta di **Cinco Jotas**, descritta da tutti gli chef come “il regno del Prosciutto Iberico de bellota”, una realtà che è stata capace di portare il suo marchio e la sua qualità in tutto il mondo e quindi anche qui a casa nostra.







CINCO JOTAS IN CUCINA, LE DIFFERENZE TRA SPAGNA E ITALIA

Spagna e Italia, due sorelle gastronomiche legate da un legame forte, indissolubile. I piaceri del palato sono condivisi, l'entusiasmo nel conoscerli altrettanto. Proprio per questo la contaminazione tra le due cucine è forte e capace di arricchire entrambi i Paesi. Ecco che prodotti come il *jamón* iberico diventano bandiera ed eccellenza della Spagna, ma anche materia prima da valorizzare, seppur non nazionale, per l'Italia. Mettendo a confronto le due cucine si evince come a casa nostra si presenti il prosciutto tendenzialmente "vergine" per mantenere intatta tutta la sua bontà. Un prodotto ottimo e un campione della gastronomia come lo è il *jamón iberico*, è infatti ingombrante (nel senso buono del termine), basta a se stesso, non ha bisogno di accompagnamenti. In Spagna, invece, il prosciutto ha spesso una veste "più gourmet" e molti chef, soprattutto dell'alta ristorazione, si divertono a sperimentare e a creare piatti elaborati con il prosciutto che non è più portata a sé, ma diventa ingrediente meraviglioso.

L'ITALIA

La costanza del prodotto, questo è quello che ogni ristoratore e oste intervistato ha riportato come punto vincente di Cinco Jotas. Un prosciutto di altissimo livello, dove il margine d'errore è davvero minimo, stagionato a regola d'arte, una marezza distribuita in maniera uniforme e con un grasso dolce e delicato. "Tutto ciò per cui rimangono stupiti i clienti che lo assaggiano per la prima volta; insomma - ci confida il signor Riccardo, capo salumiere di Roscioli a Roma - in Italia siamo abituati ai prosciutti ricavati dai maiali allo stato brado come quelli di cinta senese e dei Nebrodi, le nostre carni sono più corpose e saporite, invece con Cinco Jotas il risultato è totalmente differente, al primo assaggio si rimane piacevolmente senza parole". Anche se qui, da Roscioli, vera e propria istituzione per la città, principalmente lo si serve al taglio, non mancano però semplici abbinamenti

in cucina. Ecco che nascono bontà come la pizza con parmigiano e patata nera, le crocchette di parmigiano e prosciutto iberico o le meravigliose bruschette *pan con tomate e jamon* stile spagnolo. “Cinco Jotas è totalmente diverso dagli altri prodotti, ha una consistenza differente e un sapore dolciastro. Il cliente rimane senza fiato - spiega invece Alejandro Bernardez di El Porteño di Milano - noi lo serviamo in maniera classica, come ci insegna Cinco Jotas, ma abbiamo pensato anche a delle ricette che possano far divertire il cliente a tavola, come il Revuelto di Gramajo, una ricetta argentina rivisitata, fatta con uova strapazzate, formaggio, patata nera, piselli e patatine fritte alla julienne.

La qualità di Cinco Jotas, che sia all'interno di una ricetta o come semplice prosciutto gustato a fette è indiscussa. “Lo si vede già dall'emozione visiva, come appare al taglio ancora prima dell'assaggio - spiega Antonio Vigilante de Il Salumaio di Salerno - l'aspetto è particolare nella forma, nel colore, nella sua oleosità... insomma è un'emozione”. E anche per quanto riguarda la carne non cambia molto: “Ci si innamora della sua succulenza, del suo grasso sano - spiega - La pluma iberica e le costine sono perfette se fatte sulla brace e gustate con una fetta di lattuga capace di rinfrescare il palato, nulla più”.

Perché è nella semplicità che si riconosce l'eccellenza del prodotto. Dello stesso avviso è infatti Omar Casali a Cesenatico, chef di Marè “cucina, caffè spiaggia, bottega” e Quinto Quarto, dove la piadina incontra materie prime ottime, proprio come i prosciutti di altissima qualità. “Se dovessi scegliere cosa mangiare per l'ultimo pasto della mia vita sarebbe sicuramente pane e prosciutto, quello buono, come Cinco Jotas. Sono innamorato visceralmente di questo prodotto”. Un amore che viene da lontano, quando a venti anni parte per la Spagna, gira per i mercati e le botteghe e capisce di conoscere davvero poco sul prosciutto e vuole assolutamente saperne di più, imparare. Durante ogni congresso di cucina, ogni viaggio, ne approfitta per studiare, visitare aziende, scoprire. Comprende ben presto che lì il jamon è una cosa molto seria, che va ben oltre una semplice fetta. Poi dieci anni fa, conosce Cinco Jotas, rimane stupefatto, se ne innamora. “Lavoro quantità alte, cinquanta settanta pezzi all'anno e il prodotto è sempre perfetto - confida - perfetto come il luogo in cui viene creato, a Jabugo, un posto fuori dal tempo, qui c'è un'economia circolare pensata per dare sostegno a tutto il territorio. È bellissimo vedere come le famiglie dei paesini limitrofi si rechino a Jabugo per acquistare i salumi”. Dello stesso avviso è anche il signor Alvaro di Gargani Parioli a Roma: “Io più che ascoltare, preferisco toccare con mano, per questo sono stato a Jabugo - spiega - qui c'è un enorme allevamento, non ci sono recinti, fango e mangimi, ma 400 ettari di territorio, querceti, una filiera seguita e controllata, dalla nascita del maialino, fino alla



fine. Nessun grande prevarica sul più piccolo, non si alimenta più dell'altro. Poi c'è il laboratorio dove si lavorano e si mettono a stagionare i prosciutti, una meraviglia". Innamorato di questo luogo Alvaro continua: "Un prosciutto così nobile non ha bisogno di abbinamento. È come il tartufo, ha il potere di valorizzare piatti poveri. Comanda sempre lui". *Jamon*, carni pregiate, costine e la spalla. Infatti Omar Casali lavora la spalla che ha una morfologia ben diversa dal prosciutto e quella di Cinco Jotas raggiunge picchi d'eccellenza che non si possono trovare in quelle stagionate di altri produttori. In cucina, chef Casali, si diverte a giocare con il prodotto. Ha infatti inventato piatti come i saltimbocca abbinati al pesce come la triglia o il soaso, un matrimonio tra Emilia Romagna e Spagna. "I miei piatti sono contaminazioni di viaggi, persone che ho conosciuto - racconta - sono quindi favorevole a valorizzare i nostri prodotti, ma non all'estremo. La contaminazione fa bene, perché solo così il territorio si può evolvere".

LA SPAGNA DELLE STELLE - XANTY ELÍAS DEL RISTORANTE ACANTHUM

"Se la cucina non emoziona, non vale nulla". Questa l'essenza di Xanty Elías del Ristorante Acanthum, una grande referenza nel panorama della gastronomia spagnola. La passione per la sua terra e per i suoi eccellenti prodotti risvegliano sentimenti veri, autentici che è possibile trovare in ogni suo piatto. "Ho scelto questo jamon perché lavoro con prodotti unici. La somma di tradizione, disciplina e tempo" spiega. Lo chef utilizza il prosciutto iberico in moltissimi modi: dai tagli tradizionali fino al grasso di Jamon Cinco Jotas che usa per dare più sapore, come avviene per i suoi pomodori confit in grasso di Cinco Jotas. "È un prodotto molto versatile per la gastronomia, lo serviamo integrandolo nelle nostre ricette e ovviamente anche da solo o in qualità di ingrediente principale come nel caso della nostra Tartare. La sfida è proprio non cadere nel formato tradizionale, trovare tagli nuovi che valorizzino il suo sapore senza modificarne l'essenza". Inutile dire che quando i clienti vanno all'Acanthum e assaggiano il prosciutto Cinco Jotas, principalmente la punta e lo stinco, ne rimangono colpiti. "Riconoscono il suo sapore, il suo aroma, la sua qualità".



XANTI ELÍAS ACANTHUM

Calle San Salvador 17
21003 - Huelva (Spagna)



TARTARE DI PROSCIUTTO IBERICO CINCO JOTAS

INGREDIENTI

Aceto francese
440 g prosciutto De Bellota 100% Iberico Cinco Jotas
20 g cetriolini in soluzione pickle
½ cipollotto
4 uova di campo fresche di giornata
4 capperi
8 fette di pane
Gelato di senape
Emulsione di senape e aceto

Gelato di senape

Zucchero
Senape à l'ancienne
Senape di Dijon
Latte
Panna
Stabilizzatore
Uovo

Emulsione di senape e aceto

Senape Dijon
Aceto
Olio d'oliva
Sale fino

PREPARAZIONE

Tagliare al coltello il prosciutto de bellota 100% iberico Cinco Jotas in parti molto piccole. Tagliare a brunoise il cipollotto. Nel frattempo passare al termomix i cetriolini, versandoli nella brocca, con la soluzione pickle e aggiungere una bottiglia di acqua naturale. Dare due giri a massima potenza di cinque secondi per ottenere il risultato desiderato. Poi scolare molto bene. Per preparare le fette di pane, tagliarle con l'affettatrice e cuocerle a 150°C per 8 minuti. È importante che siano ben

separate in modo che il pane si secchi perfettamente. In seguito mescolare il prosciutto, il cipollotto e i cetriolini con l'emulsione di aceto e senape di Dijon in una ciotola e con l'aiuto di un coppapasta porzionare in piccole tartare. Prima di togliere il coppapasta fare un buco nel centro per poter introdurre il gelato di senape. Separare il tuorlo dall'albume e introdurre il gelato di senape al centro della tartare. Sopra posizionare il tuorlo d'uovo ben pulito. Terminare il piatto aggiungendo al tuorlo un capperio aperto in fiore e una fetta di pane.

Gelato di senape

Far bollire tutti gli ingredienti tranne l'uovo. Una volta raggiunta l'ebollizione, spegnere il fuoco. Portate a temperatura l'uovo aggiungendolo poco a poco senza smettere di sbattere con la frusta. Lasciar riposare in frigo per 24 ore. Congelare e passare al PacoJet.

Emulsione di senape e aceto

Mescolare tutti gli ingredienti in un bottiglia e agitare con intensità fino a che non risulti emulsionato.

CINCO JOTAS

Se si parla di Cinco Jotas, si parla di eccellenza, di una vera e propria opera d'arte gastronomica. Tutto ha avuto inizio nel 1879, quando Juan Rafael Sánchez Romero decise di aprire il primo macello di maiale iberico a Jabugo, un piccolo paesino andaluso della provincia di Huelva (Spagna), nome che con gli anni è diventato sinonimo di godimento gastronomico. Trent'anni dopo, nel 1910, fondò una società con Manuel Romero ed Enrique Carvajal Pérez de León e fu proprio quest'ultimo a dare il via alla creazione del marchio Cinco Jotas.



I SIGILLI, IN BASE AL COLORE LA PUREZZA DELLA RAZZA IBERICA

Per riconoscere immediatamente la percentuale di "ibericità" dei prosciutti sono stati pensati dei sigilli.

BIANCO: maiale iberico De Cebo - percentuale di razza iberica almeno del 50% (deve essere sempre indicata sull'etichetta);

VERDE: maiale iberico De Cebo De Campo;

ROSSO: maiale iberico - percentuale di razza iberica almeno del 50%;

NERO: maiale 100% iberico - sigillo riservato ai prosciutti migliori ottenuti da maiali alimentati esclusivamente con ghiande.

SELECTA

Essere il collegamento diretto tra i migliori produttori alimentari e i più esigenti professionisti della ristorazione è, da oltre 30 anni, la mission di Selecta.

Attraverso un'attenta ricerca Selecta è in grado di offrire ai suoi clienti materie di altissimo livello qualitativo: dalle carni ai prodotti ittici, dai formaggi ai salumi, al cioccolato, alle verdure, alle spezie, ai cereali e legumi. Una selezione di materie prime condotta con la finalità di individuare i migliori produttori nel loro genere, ovunque essi si trovino, trasmettendo loro le aspettative degli Chef e acquisendo un patrimonio di conoscenze da condividere con i professionisti della ristorazione.

Selecta è il distributore esclusivo di Cinco Jotas in Italia.

