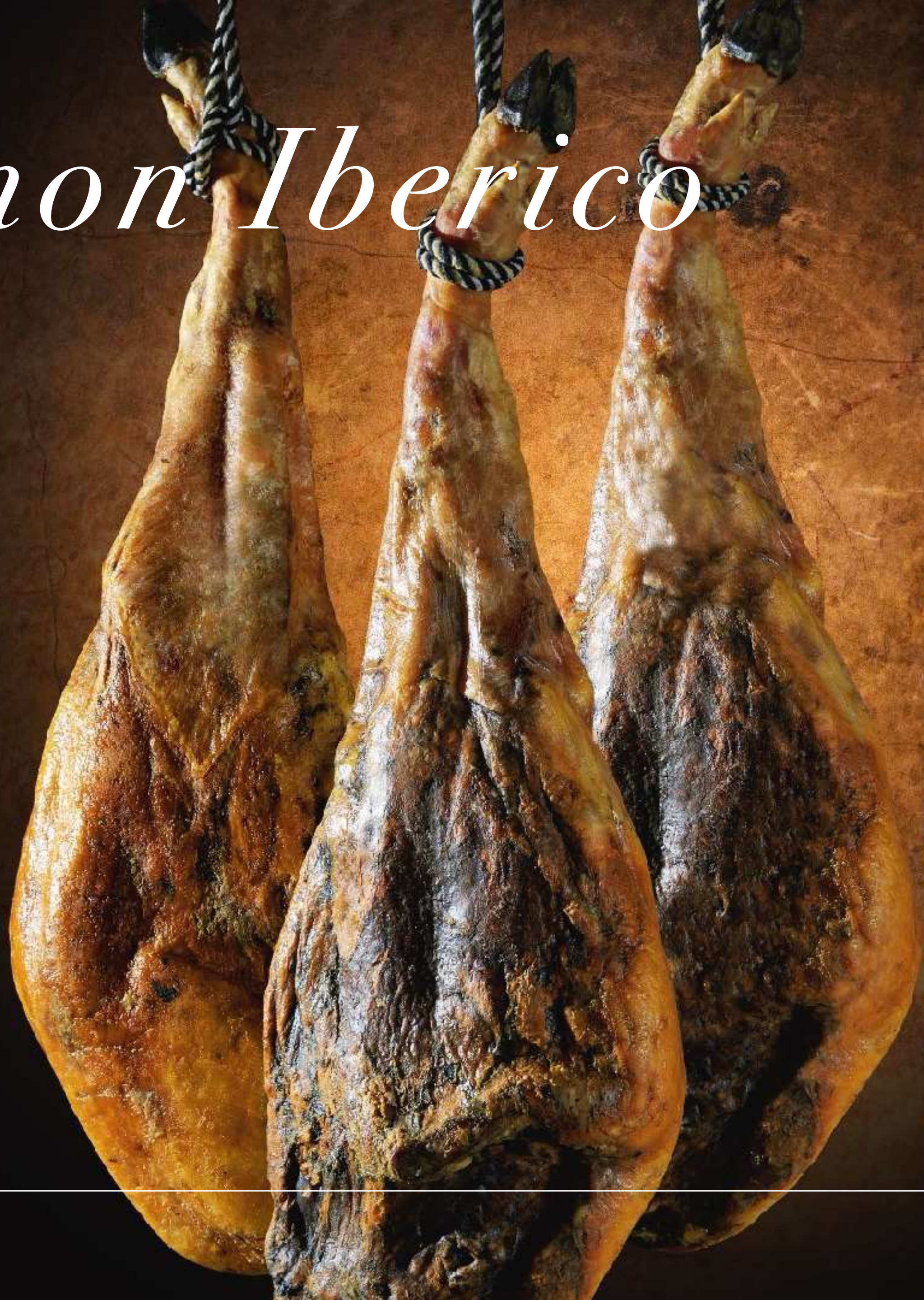


Jamon Iberico



Bastia Umbra
Marzo 2025

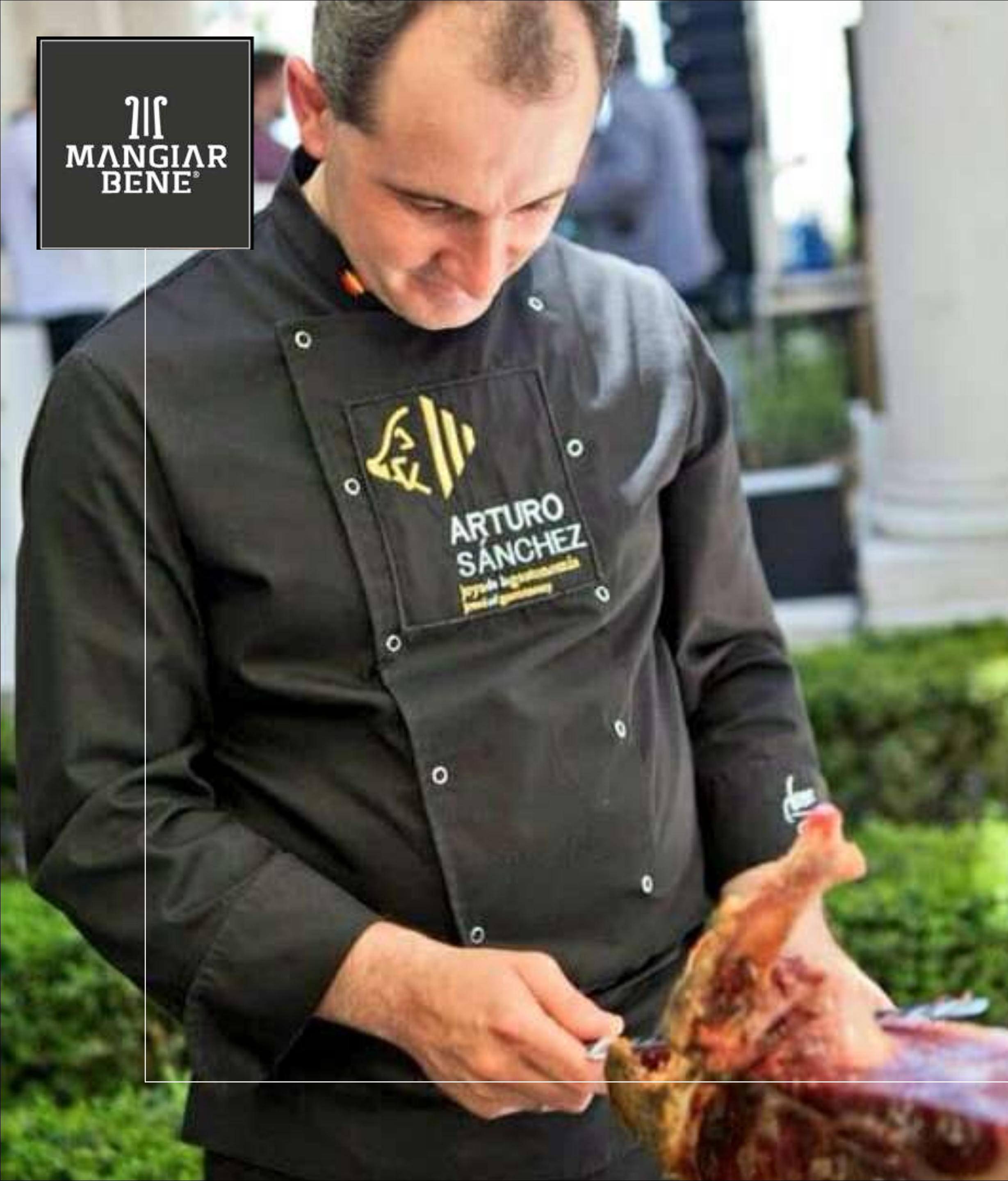
Lo Sapete?

- 1. Sappiamo individuare la stagionatura di un Prosciutto iberico?**
- 2. Perché alcuni prosciutti iberici hanno un sigillo nero, altri rosso, altri verde ed altri ancora bianco?**
- 3. Quali sono i 4 sapori del Jamon Iberico?**
- 4. Cosa è la DEHESA? E cosa è la MONTANERA?**
- 5. Sappiamo distinguere un Patanegra da un Serrano?**



Jamon Iberico

MANGIAR
BENE®



Jose Angel *Maestro Cortador*

Materia prima (dehesa)

Produzione (secadero)

Trasformazione (corte)

Bastia Umbra
Marzo 2025

Jamon Iberico



lo sapete?

M
MANGIAR
BENE®

Il Maiale Iberico



la razza

Il Maiale Iberico

JAMON IBERICO

100% IBERICO



DUROC



La razza Duroc è l'unica che si incrocia con l'iberico e sempre per via paterna.

la razza

Prosciutto Iberico

100%



IBERICO 100% / IBERICO 100%

la razza

Prosciutto Iberico

100%



IBERICO 100% / IBERICO 100%

75%



IBERICO 100% / IBERICO 50%

la razza

Prosciutto Iberico

100%



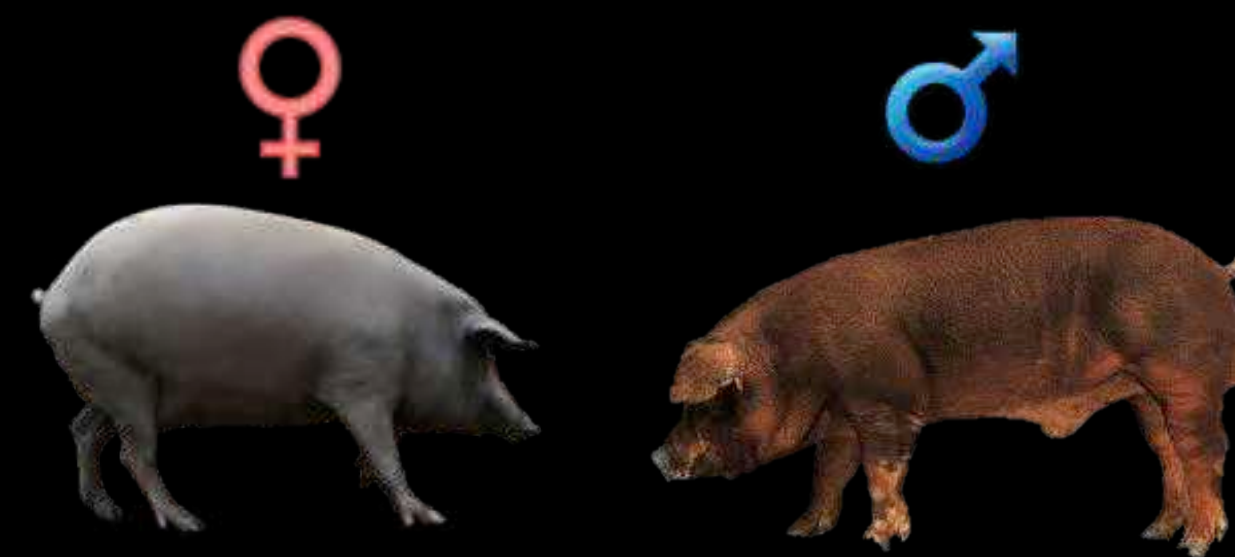
IBERICO 100% / IBERICO 100%

75%



IBERICO 100% / IBERICO 50%

50%



IBERICO 100% / DUROC

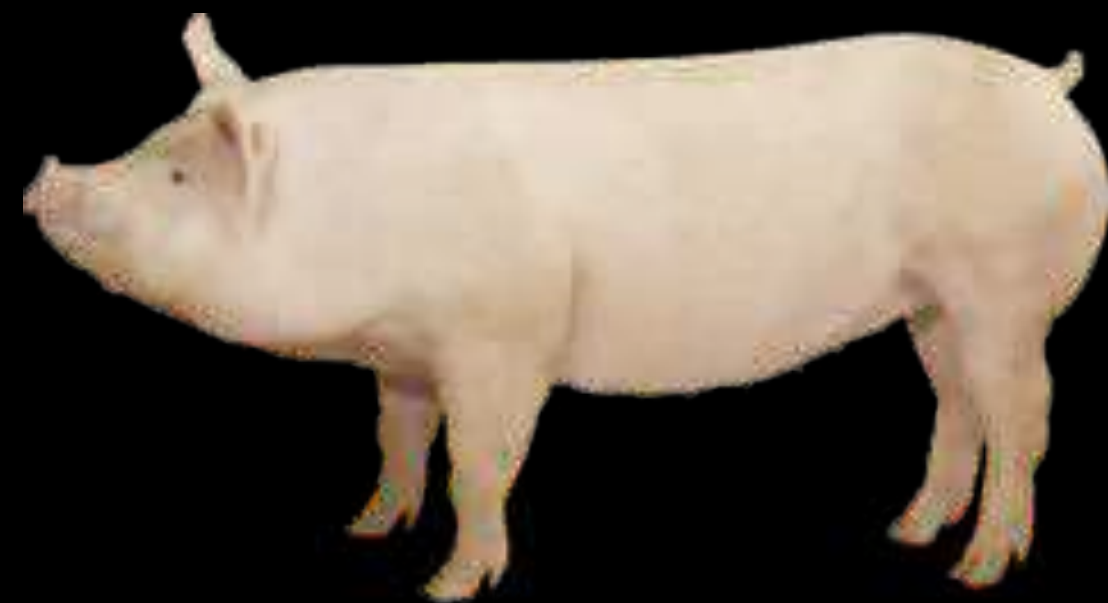
la razza

Il 50% e il 70%

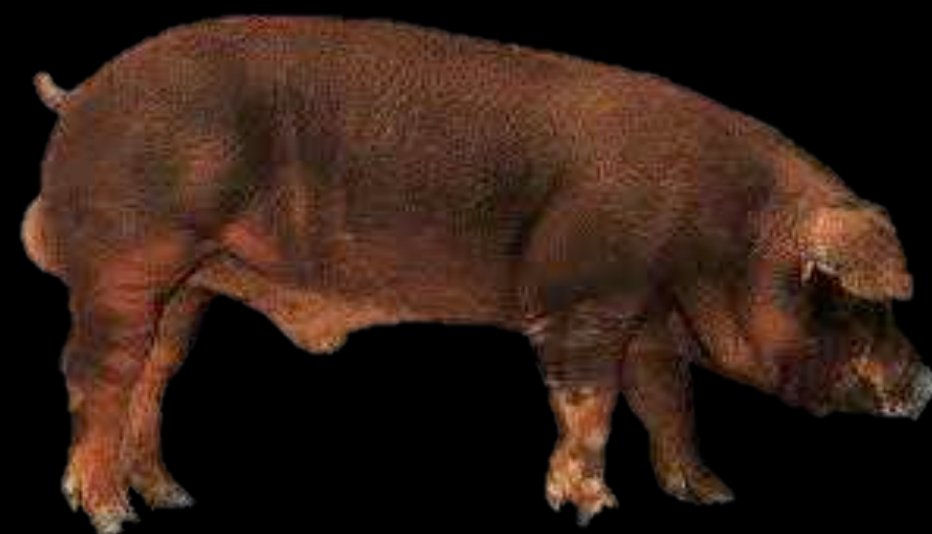
La razza

Jamon Serrano

LARGE WHITE



DUROC



la razza



MANGIAR
BENE®

La Dehesa

L' Ambiente

La Dehesa

Plasmate dall'uomo

Un luogo che sembra naturale, ma che è la combinazione di natura e lavoro sapiente dell'uomo.

L' Ambiente

La Dehesa

Plasmate dall'uomo

Un luogo che sembra naturale, ma che è la combinazione di natura e lavoro sapiente dell'uomo.

L' Ambiente

La Dehesa

Un processo iniziato 3000 anni fa.

**Pascoli punteggiati da querce:
sughere, lecci e altri sempreverdi Mediterranei.**

**Nasce dalla rimozione della foresta e della macchia mediterranea spontanea,
mantenendo, selezionando e controllando la densità degli alberi più produttivi
e facilitando la riproduzione di centinaia di specie arboree.**

L' Ambiente

La Dehesa

Selezionando le specie arboree, spianando i terreni, creando zone umide.

L' Ambiente

**MANGIAR
BENE®**

La Dehesa

Un ambiente che muta col variare delle stagioni

L' Ambiente

La Dehesa

● Salamanca

● Madrid

● Cáceres

● Ciudad Real

● Lisboa

● Évora

● Mérida

● Beja

Le dehesas si estendono
su vaste aree di suolo
della penisola Iberica.

L' Ambiente

M
MANGIAR
BENE

La Dehesa

**2.4 milioni di ettari in Spagna tutti per lui:
il maiale di razza iberica.**

L' Ambiente

Il maiale Iberico

L' Ambiente

M
MANGIAR
BENE®

Alimentazione



L'alimentazione

Alimentazione

La ghianda è il frutto degli alberi che popolano la Dehesa.
Cadono a terra quando sono mature.
I maiali le mangeranno con piacere, mescolate con l'erba fresca,
attratti dai grassi e dagli zuccheri che contengono.

La Ghianda

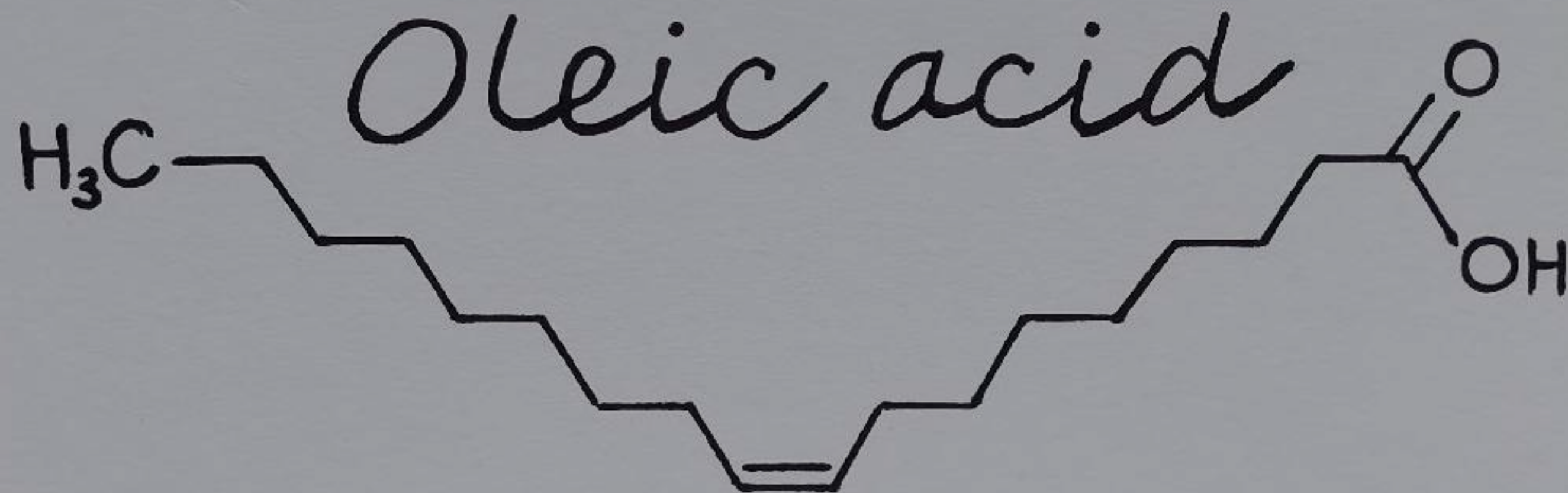
Alimentazione

La ghianda in spagnolo: *Bellota*

La Ghianda

Alimentazione

Le ghiande sono ricche di acido oleico e in questi tre mesi questa alimentazione dona alle carni un alto livello di acidi grassi insaturi oltre al gusto così peculiare.



Alimentazione

I maiali, oltre a mangiare abbondante erba, mangeranno tutto ciò che trovano, tra cui le cortecce delle sughere.

L'alimentazione

Alimentazione

Quante ghiande in un giorno?

Ogni maiale ne mangerà dai 6 ai 9 chili al giorno.

La Ghianda

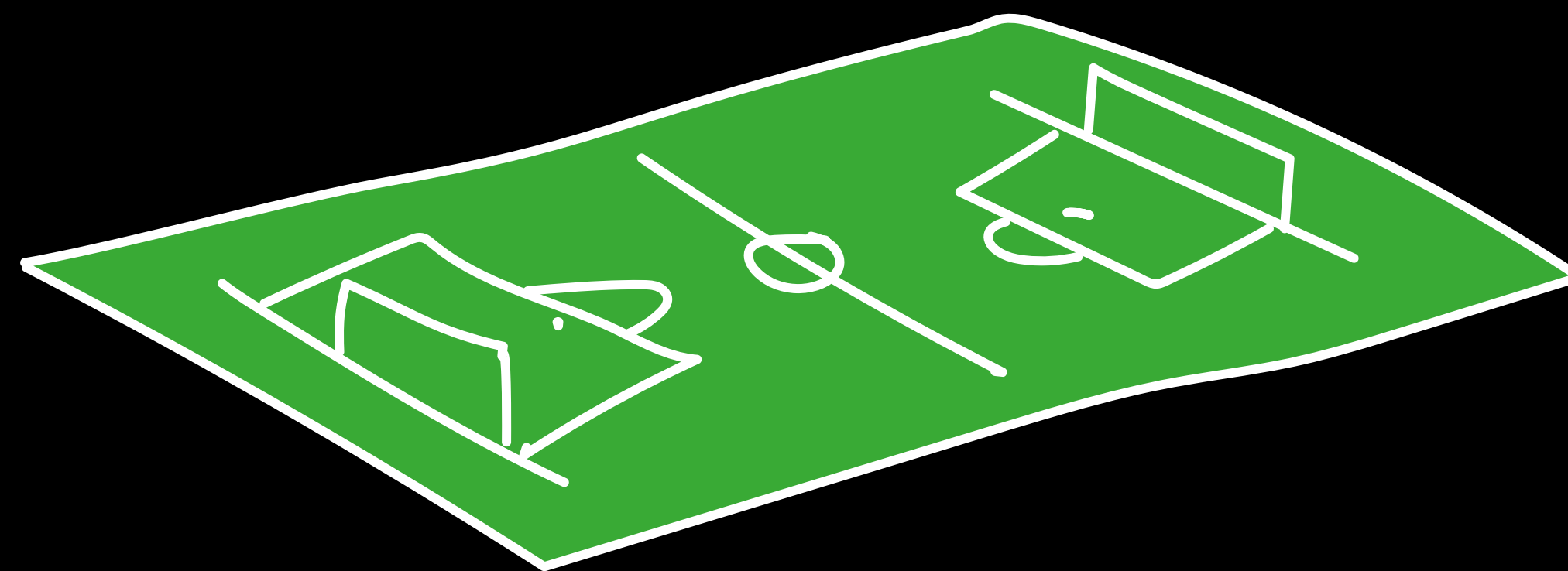
Alimentazione

Le ghiande per essere raggiunte richiedono esercizio fisico, su dislivelli, attraversamento di pozze e ruscelli.

Questo aumenta a irrobustire il maiale, ma soprattutto facilita l'infiltrazione del grasso nel muscolo.

La Ghianda

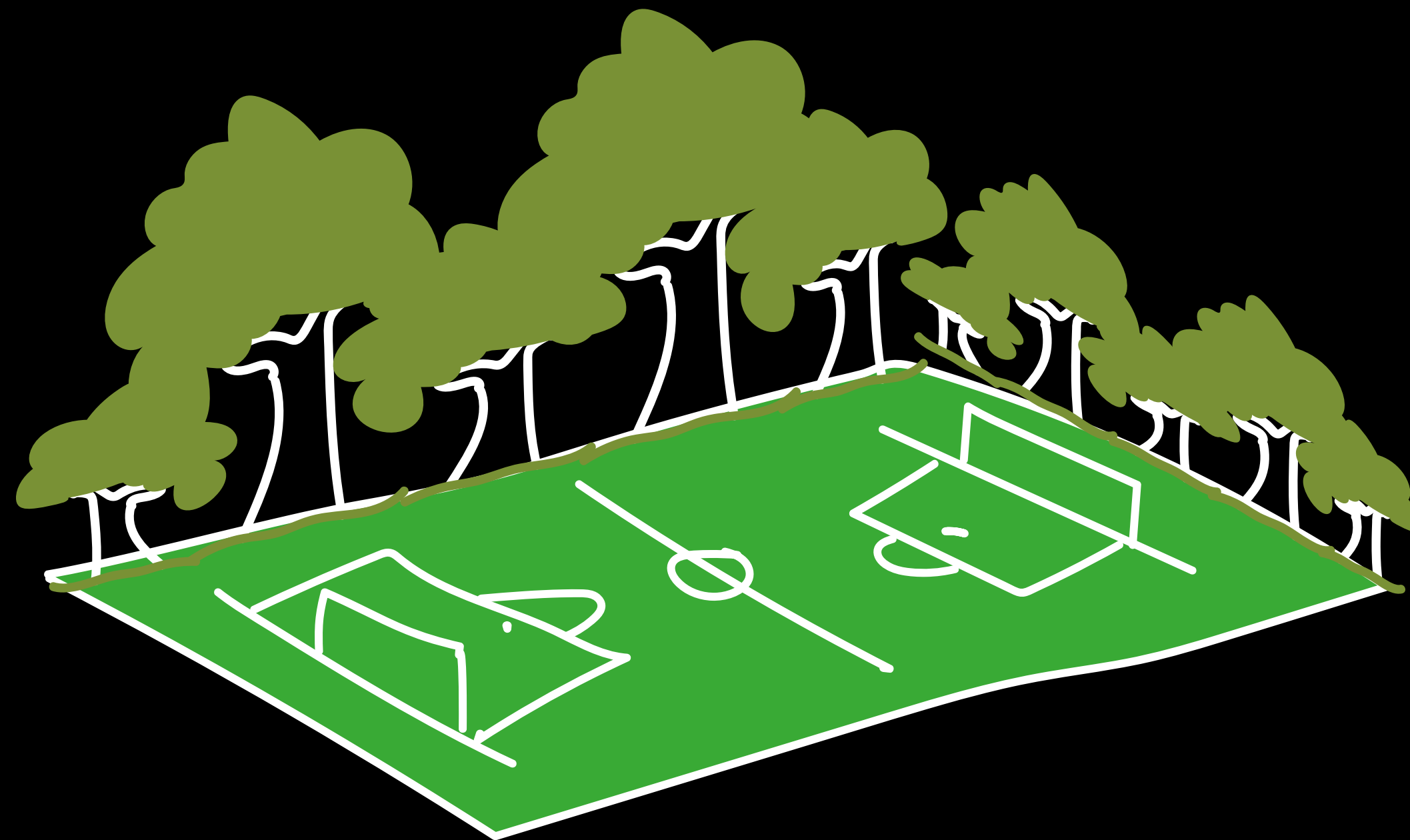
Alimentazione



1 ettaro

In ogni ettaro, che è leggermente più grande di un campo da calcio,

Alimentazione



10 querce

**In ogni ettaro, che è leggermente più grande di un campo da calcio,
ci sono un minimo di 10 querce**

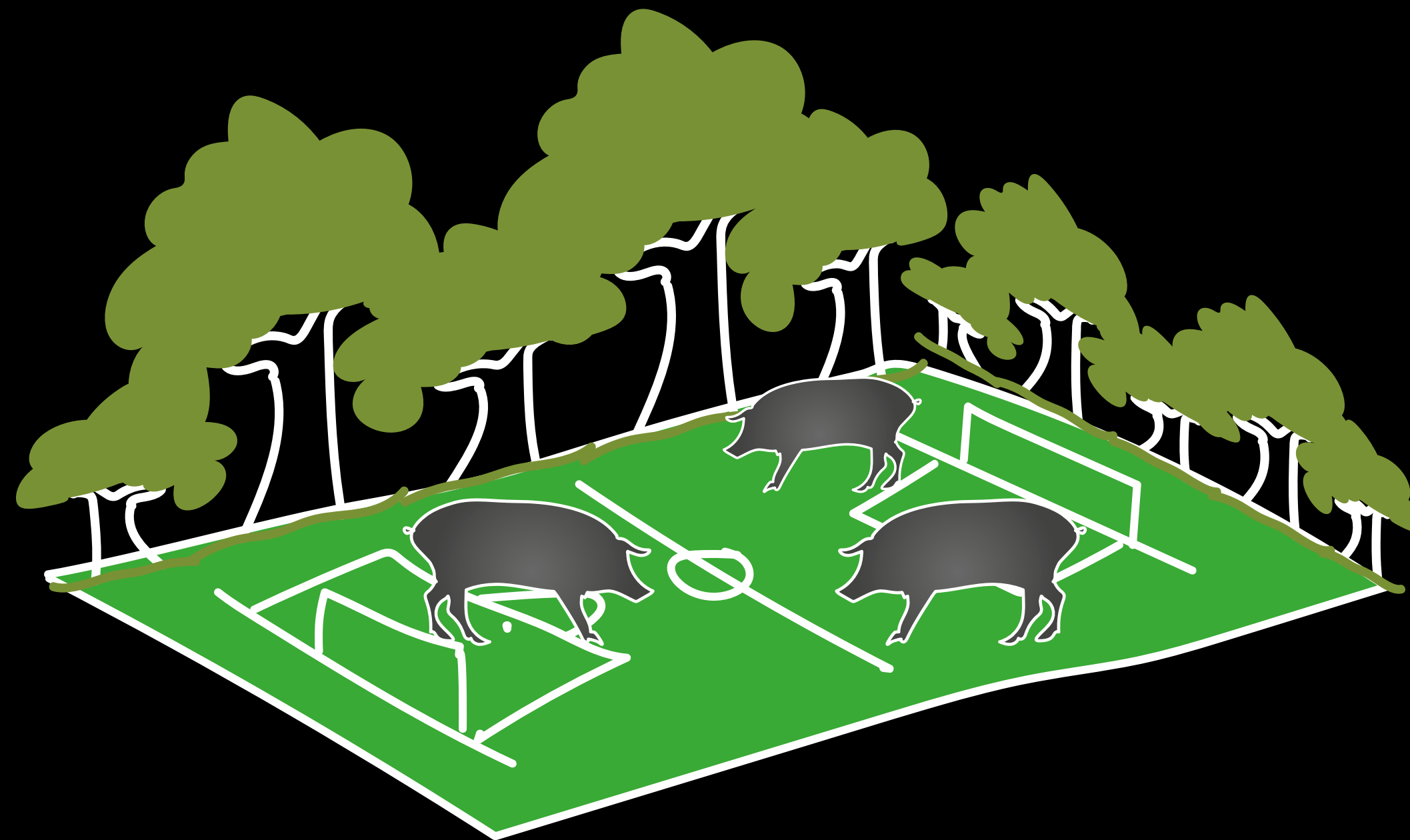
Alimentazione



20-25 Kg ghianda

Una quercia produce circa **20-25 Kg** di ghiande all'anno.

Alimentazione



In ogni ettaro, che è leggermente più grande di un campo da calcio, ci sono un minimo di **10 querce**, e si stima che per ingrassare correttamente gli animali non possono esserci più di **1,25 maiale per ettaro**.

L'alimentazione


MANGIAR
BENE®

La Montanera

Quando

La Montanera

Periodo durante il quale i maiali iberici pascolano liberamente nella dehesa alimentandosi esclusivamente di bellota, erba, frutta, radici, e altre risorse naturali del campo.

Quando

La Montanera

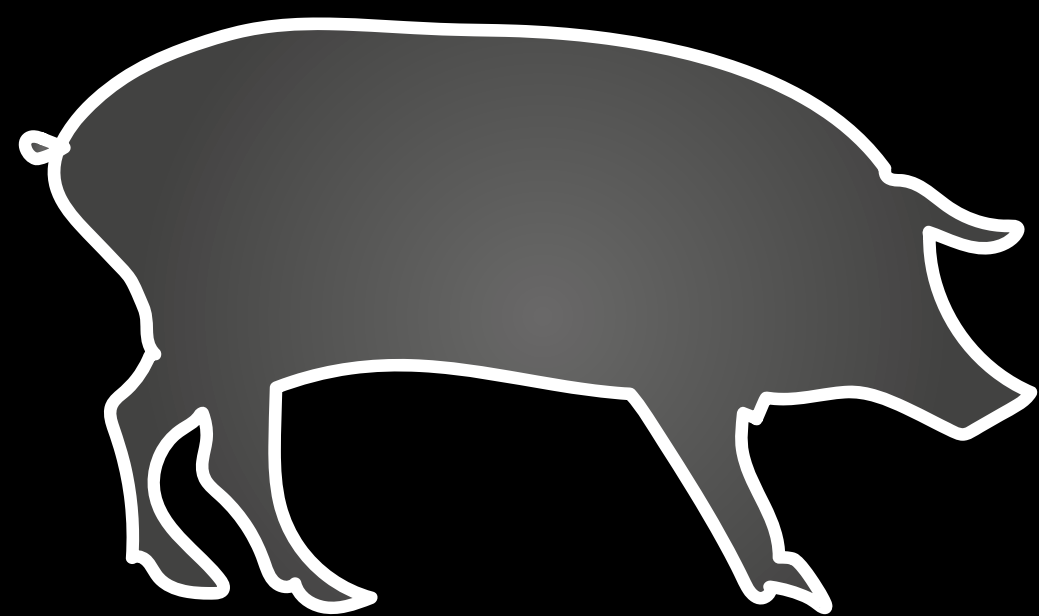
Ottobre-Marzo

Ottobre-Marzo

I maiali “di bellota” DEVONO entrare in montanera **prima del 15 dicembre** e ingrassare fino ad arrivare al peso giusto entro il 31 marzo.

Quando

La Montanera



In **2-3 mesi** ingrassano un minimo di **46 Kg**
Anche fino a 60 Kg

Quando

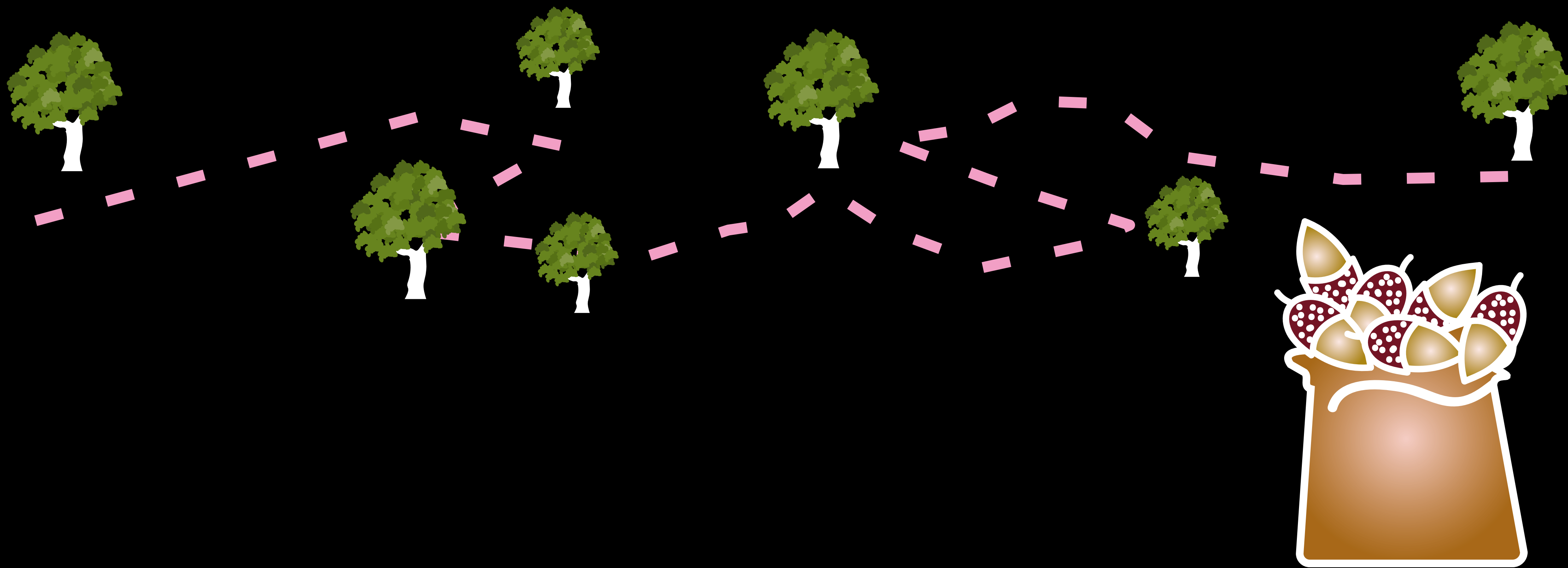
La Montanera



per arrivare al peso forma **150 Kg**

Quando

La Montanera



Quando

La Montanera

**LA MONTANERA 2024-2025.
A volte fanno doppia Montanera.
(a 12 mesi e a 20 mesi)
De doble Montanera.**

Quando

Doble Montanera



**Doppia Montanera.
(a 12 mesi e a 20 mesi)
De doble Montanera.**

Quando

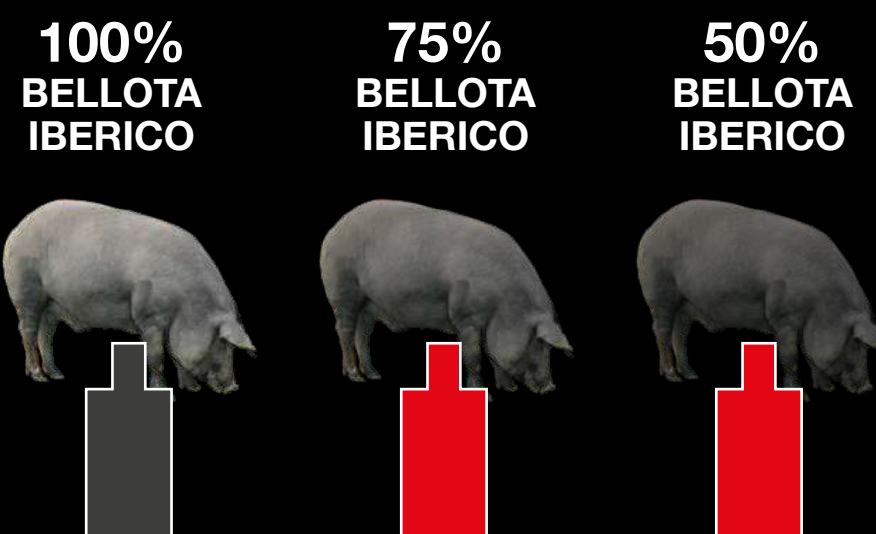
La Montanera

Il grasso del maiale si rinnova durante la Montanera

Quando

I 4 sigilli

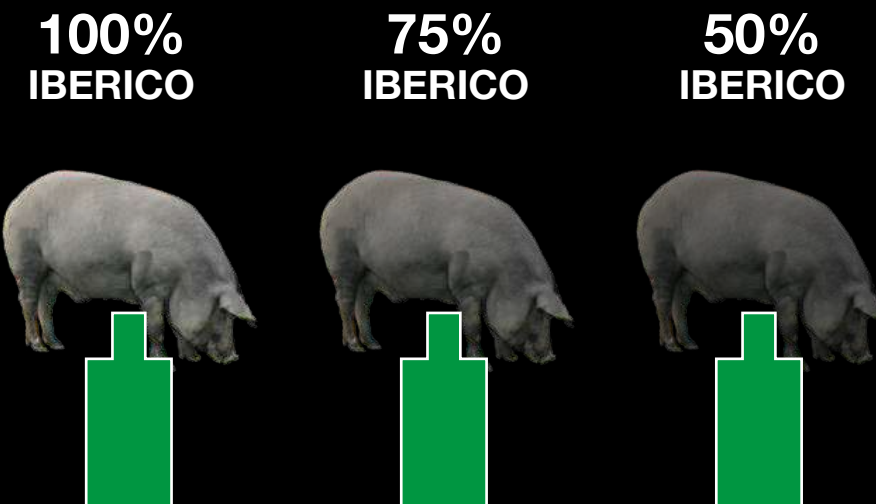
Bellota - Ghianda



Maiali allevati in libertà e alimentati a ghianda

durante la montanera, nei mesi che precedono il sacrificio. Ma in alcuni casi portati a due anni giovandosi di una doppia Montanera. 12-14 mesi e a 20 mesi.

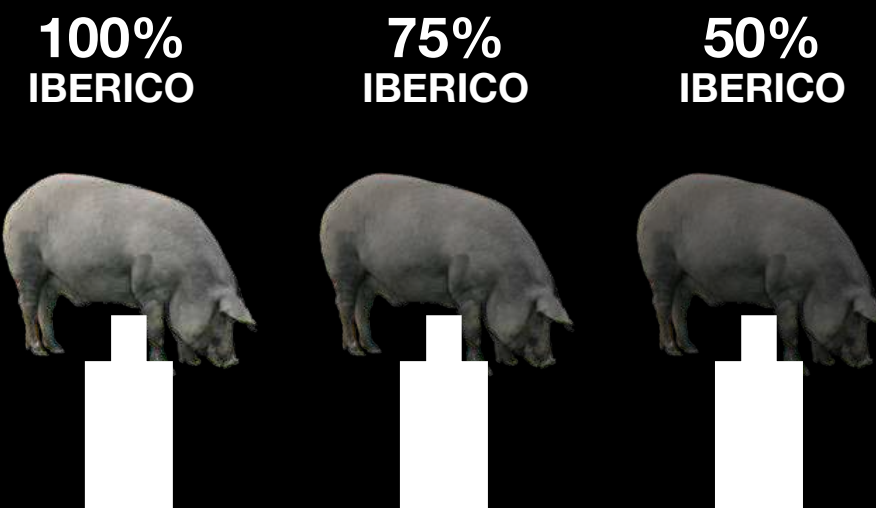
Cebo de campo



Maiali allevati anche in Dehesa ma non esclusivamente.

Animali che, anche se hanno potuto sfruttare le risorse della dehesa sono stati anche alimentati con mangimi costituiti principalmente da cereali e il cui allevamento avviene in aziende estensive all'aperto e possono avere parte della superficie coperta."

Cebo



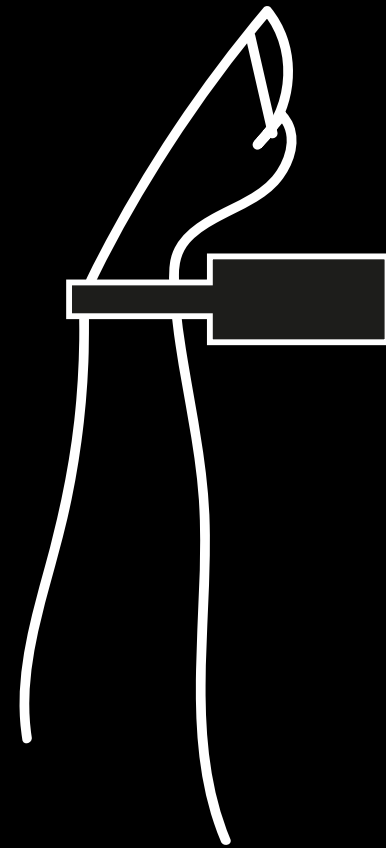
Maiali allevati in regime intensivo e alimentati a base di pieno composto (mangimi vegetali e animali) e che si sacrificano con meno di un anno di età.

Il Sigillo - Precinto

I 4 Sigilli

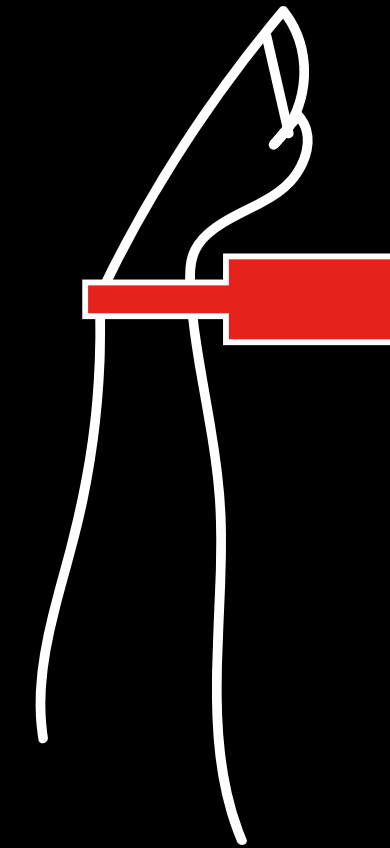
Patanegra

100%
IBERICO



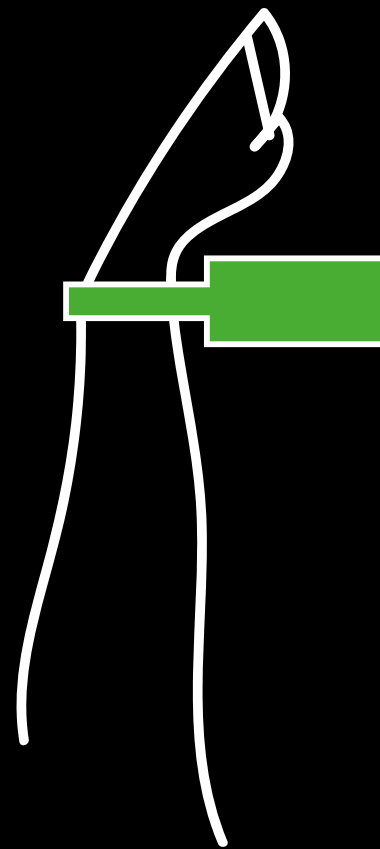
Bellota Iberico

75%-50%
IBERICO



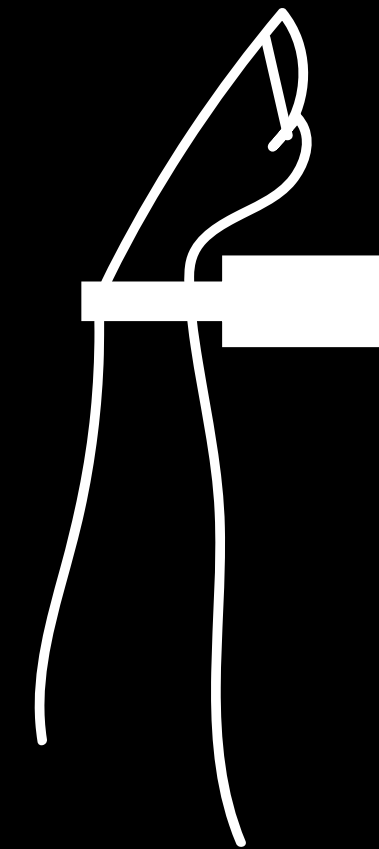
Cebo de campo

100%-75%-50%
IBERICO



Cebo

100%-75%-50%
IBERICO



Sigillo-Precinto

Leggere le informazioni

Numero registro Sanitario del Macello

Paese

Provincia

Ministerio Agricultura Pesca y Alimentación

Settimana e Anno inizio di salagione e "perfilado"



Etichettatura

I 4 sapori del Pata negra

Il taglio cambia il sapore?

Qualità

I 4 sapori del Pata negra

MAZA

La parte del prosciutto più grande, buona, gustosa, con maggior quantità di carne e grande intensità di sapori delicati e dolciastri con note di mandorle e di funghi.

PUNTA O CADERA

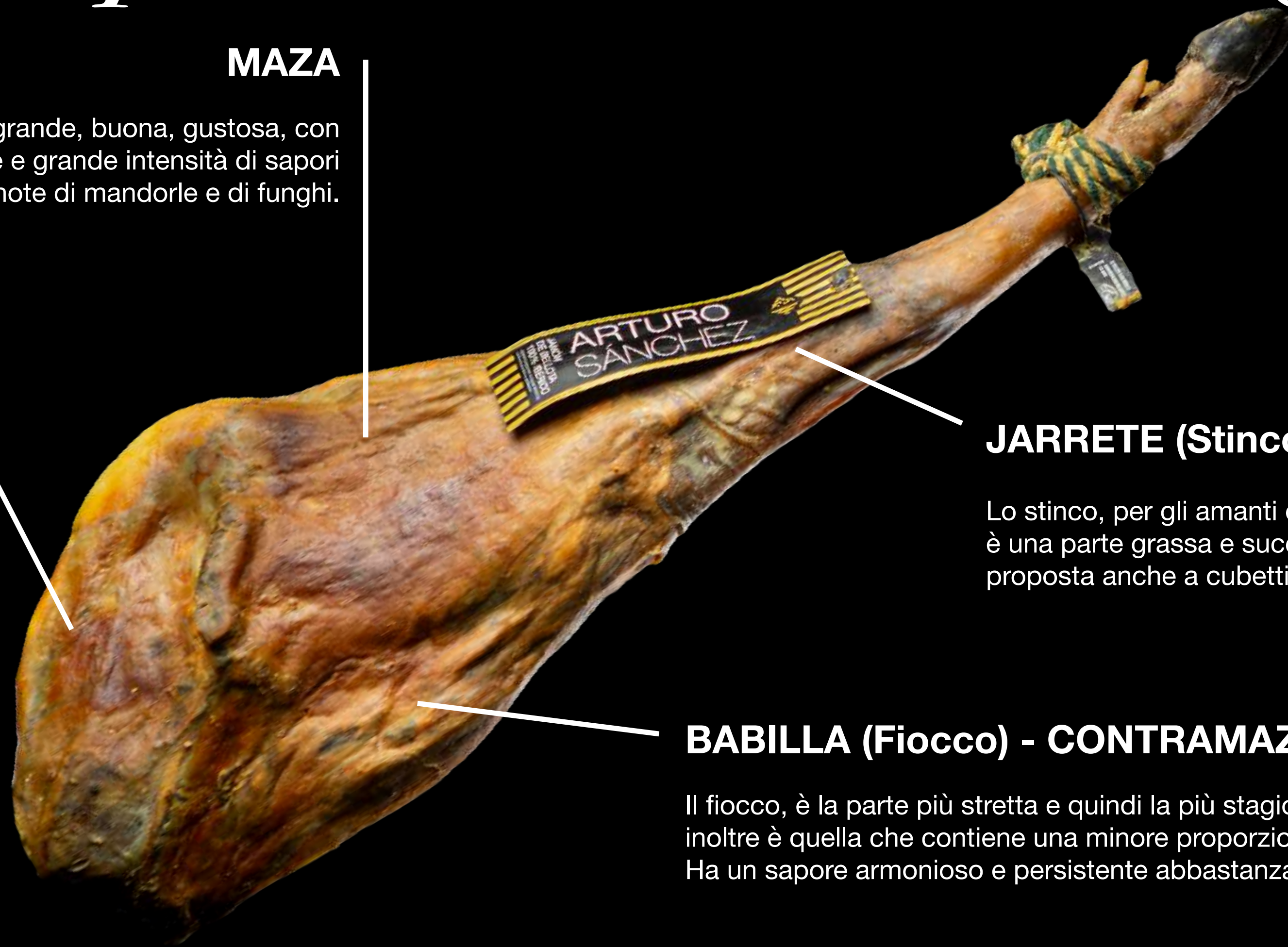
Una delle parti più saporite del prosciutto. La carne è perfetta con la quantità giusta di grasso. Per effetto gravità si concentrano oli e sapori che percolano durante tutta la stagionatura.

JARRETE (Stinco)

Lo stinco, per gli amanti dei sapori intensi è una parte grassa e succulenta che viene proposta anche a cubetti come la caña.

BABILLA (Fiocco) - CONTRAMAZA

Il fiocco, è la parte più stretta e quindi la più stagionata e secca, inoltre è quella che contiene una minore proporzione di grasso. Ha un sapore armonioso e persistente abbastanza elevato.



Ora sapete...

- ... disintiguere un patanegra da un cebo de campo**
- ... individuare la stagionatura di un iberico**
- ... cosa significa il sigillo nero, rosso, verde o bianco**
- ... cosa è la montanera e quanto dura**
- ... cosa è la dehesa**
- ... quanti Kg ingrassa un maiale iberico durante la montanera**



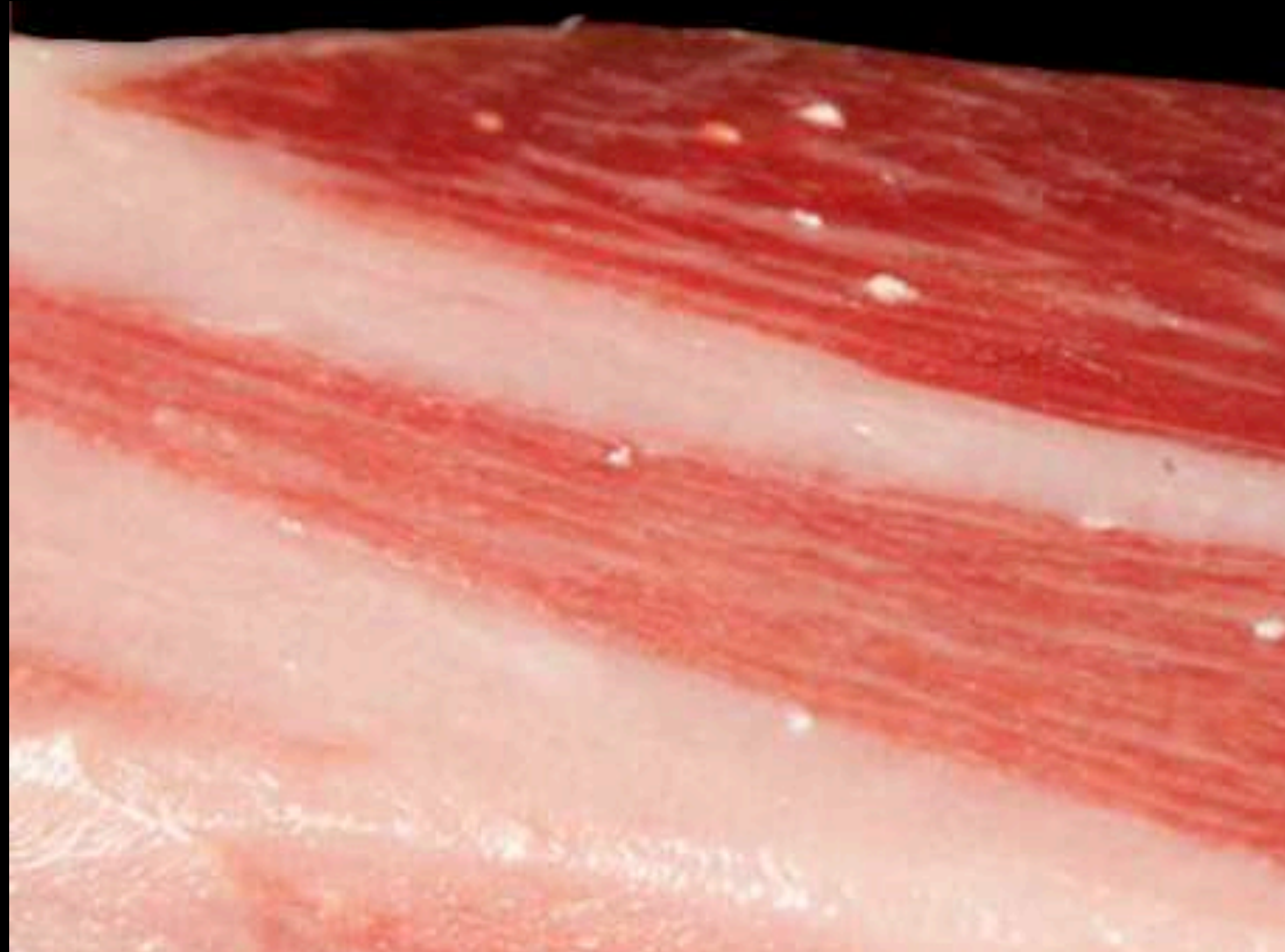
Recap


MANGIAR
BENE®

Qualità o...

Puntini bianchi

Qualità o...



La presenza della Tirosina è indice di una lunga stagionatura, lenta e naturale, che si è sviluppata in ottime condizioni.

Erroneamente qualcuno pensa che si tratti di sale, ma sono il risultato della cristallizzazione della Tirosina, uno dei 21 amminoacidi che costituiscono le proteine.

Si formano durante la stagionatura in quanto le proteine presenti nella materia prima si degradano aumentando la concentrazione di amminoacidi liberi.

Questi puntini non esprimono in nessun caso una degradazione del prodotto ma neppure la qualità dello stesso che invece è definita da tutt'altri fattori.

Nota: non confondere la Tirosina con la Tiroxina (ormone della tiroide).

Puntini bianchi

Perché costa di più?



1 - La vita di un maiale 100% iberico con una alimentazione a base di ghiande che superi i 160 kg è superiore ai 20 mesi. Potersi muovere in libertà nella Dehesa comporta maggior alimentazione e tempo per raggiungere il giusto peso. Un maiale di razza Large White di allevamento raggiunge il suo peso in 10-12 mesi.

2 - Capacità riproduttiva: una scrofa Iberica pura partorisce una media di 15 maialini all'anno mentre una scrofa Large White o incrocio partorisce 25-30 maialini /anno

3 - Stagionatura: un Jamon Iberico di 7,5 kg viene stagionato per oltre 30 mesi prima di essere venduto, molto meno un Parma o un S. Daniele. Meno rotazione di prodotto richiede più spazio in fabbrica.

Perché costa di più?



4. Rendimento (% di carne): un maiale Iberico è molto grasso e la % di carne (50%) è di molto inferiore a quella di un maiale Large White (75%)

5. Habitat: per l'allevamento di un maiale Iberico nutrito a ghiande necessitano almeno un paio di ettari mentre per allevare un Large White bastano pochi metri.

6. Investimenti: la produzione di un Jamon Iberico richiede un investimento di almeno 5 anni (due per la crescita e tre per la stagionatura) quindi prima di ricominciare il processo trascorre circa il doppio del tempo che per un prosciutto da maiale Large White di buona qualità.

7. Calo Peso: nella stagionatura una coscia di razza Iberica subisce mediamente un calo peso del 37% mentre una coscia di Large White perde attorno al 33%