

Enrique Tomás cuenta con 'el mejor jamón de bellota del siglo'

La maravillosa Montanera 2014 fue determinante para que el mejor jamón de bellota sea el protagonista en esta Navidad. Así, la añada del 2014 ha sido valorada por reconocidos chefs y expertos jamoneros, como Enrique Tomás y su gran hombre de confianza, Tomás Díaz, como la mejor de lo que va de siglo. El mismo Enrique Tomás ha explicado el porqué de esta excepcional montanera y sus resultados

Lo primero es saber qué es la montanera para entender su importancia en el producto final, el jamón ibérico de bellota. La montanera es el periodo que va de noviembre a febrero y en el que los cerdos que darán los jamones de bellota son criados en las dehesas en libertad. Cuando llega noviembre, los alcornoques están cargados de bellotas que caen de manera natural, los pastos están verdes y frescos y hay un sinfín de hierbas que contribuyen a la perfecta alimentación del cerdo. Así, los cerdos ibéricos van paseando por el campo y alimentándose de manera ordenada, de tal manera que en 4 meses incrementan su peso un 50%.

Enrique Tomás aclara que la montanera en sí es igual todos los años, lo que hizo especialmente buena la de 2014 fue la climatología. El equilibrio de la cantidad de agua y del frío dio como resultado una cosecha de bellotas altísima tanto en cantidad como en calidad; además los pastos estaban verdes y altos, lo que es interesantísimo para mejorar la digestión de los cerdos. "En lo que llevamos de siglo no se habían dado aún estas condiciones".

Lo que llama la atención es pensar que ahora en 2018 se estén comiendo los jamones del 2014 a lo que sigue explicando que "el periodo de curación que requiere un jamón de bellota es de 36 meses aproximadamente, por eso los jamones que entraron en el secadero en 2015 serán los que consumamos esta Navidad". Curiosamente, en Enrique Tomás han tenido que descartar muy pocos jamones con la añada del 2014 a partir del momento que los sacan de la sal, que es cuando para ellos comienza realmente el trabajo. Así, al comprar jamón ibérico de bellota para las mesas navideñas, se sabrá mejor lo que se va a adquirir.

"Como si de un vino gran reserva se tratara, sigue contando el experto, el sabor intenso de la bellota llenará la boca nada más la loncha roce el paladar". Según sus propias palabras "se coge una loncha bien cortada, ni muy larga, ni demasiado corta, del grosor perfecto para que quepa bien en la boca. Un consejo para lograrlo fácilmente es que, al cortar la loncha, el cuchillo se intuya por debajo. Esa loncha se coloca en la lengua y hacemos que suba al paladar. El calor de la boca será suficiente para fundir la grasa infiltrada, dando lugar a una explosión de sabor potenciado por el aceite de la bellota."

Otra consecuencia de la Montanera 2014 es que los jamones de ahora son algo más grandes de lo habitual. La norma del ibérico dice que para que un jamón sea ibérico tiene que pesar un mínimo de 7kg y este año se está aplicando con creces ya que los productores van más allá y para no quedarse cortos han producido jamones de alrededor de 8-8,5 kg

Enrique Tomás, el gran amante del jamón

Cuando le preguntan a Enrique Tomás cuál sería la mejor recomendación para comer jamón, no contesta el empresario sino el apasionado del jamón, como se llama a sí mismo. "Hay que disfrutar del jamón, de cada loncha, porque el jamón ibérico es puro placer, es una experiencia única". Así, su mejor recomendación para comer jamón es que "si no sabemos cortarlo bien, lo llevemos a nuestra tienda de confianza para que lo hagan por nosotros porque el corte es una parte fundamental de la degustación".

Al oírle hablar, no cabe duda de la pasión que siente este empresario por lo que viene haciendo desde hace casi 40 años. Afirma que cada día está más cerca de su objetivo, que no es otro que lograr ponerle nombre al jamón en el mundo y con casi un centenar de tiendas por varios países se puede decir que va por buen camino. "Nuestro jamón es único y como tal no tiene ni traducción ni comparación, al igual que sucede con el caviar, el foie-gras o la pizza, por ejemplo. Hemos de darle el lugar que se merece a esta joya nacional". Sin duda, son estas palabras de un apasionado del jamón.

Al preguntar por su secreto, Enrique Tomás habla de honestidad y de un producto de primera calidad y todo de la mano de un gran equipo humano que va a una para lograr lo que aprenden en cuanto forman parte de ese equipo "la venta no se acaba cuando el cliente se va de la tienda sino cuando vuelve a comprar".

Datos de contacto:

Xavi Bru

+34933838485

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>