

Venta conjunta con La Tribuna de Toledo 1,40€. Venta conjunta con La Tribuna de Talavera 1,40€. (Precio de ref. OJD 0,94€)

DIARIO  
INDEPENDIENTE  
DE INFORMACIÓN  
GENERAL

# LA RAZÓN

NOS GUSTA ESPAÑA

JUEVES  
30 de OCTUBRE de 2014  
• Año XVI - 5.793  
PRECIO 1,40 EUROS  
EDICIÓN MADRID

## Oleguer Pujol intentó lavar 470 millones seis días después de confesar su padre

- Trató de regularizarlos el 31 de julio a través de la empresa Ziloti, con sede en Luxemburgo

- Hacienda investigó tras detectar que se ocultaban los titulares de la operación **P.10**



Guardias civiles transportan pruebas de la «Operación Púnica», ayer en la Audiencia Nacional

El president arranca la campaña del simulacro del 9-N **P.12**

Mas obliga a los medios privados a emitir publicidad de la consulta

La Reserva Federal pone fin a seis años de estímulos **P.30**

EL «PEQUEÑO NICOLÁS», DESDE SU REFUGIO **P.36**

«A día de hoy no tengo ni una sola denuncia y seguiré trabajando»



Un directivo de una constructora llevó ante notario las irregularidades **P.14**

## Los empresarios entregaban bolsas de dinero a Granados en cacerías



Francisco Granados

Cacerías con alcaldes o personajes con influencia política, dinero que se llevaba en bolsas para el pago de comisiones y siempre el mismo nombre

presidía la mesa, Francisco Granados. Éste es el relato que David Javier Merino, que fue director general de la empresa Operaciones y Estrategia—una

de las que pagaban al ex número dos del PP en la Comunidad de Madrid—, hizo ante notario en agosto de 2008 y que hoy presentará al juez.

Informate de los precios y las condiciones de estas promociones en [Logitravel.com/ocio](http://Logitravel.com/ocio)

press reader Printed and distributed by PressReader  
PressReader.com • +1 604 278 4604  
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW

# LIFESTYLE

LA RAZÓN

## AVANCES

*Alta  
tecnología*

## JOYAS Y RELOJES

*Oscura  
elegancia*

## BELLEZA

*Cuidados  
intensivos*

## LIFESTYLE DE

**MARLANGO**

## VIAJAR

*Escapadas  
con encanto*

## MOTOR

*Seat León  
X-Perience*

## GASTRONOMÍA

*Jamón,  
jamón*

MODA

*Helen Lindes*

DESCIFRA LAS CLAVES DE LA TEMPORADA

# JAMÓN JAMÓN

ESA **DELICIA NACIONAL** LEVANTA VERDADERAS PASIONES Y ES LA BASE DE UN NEGOCIO DEL QUE VIEVEN NUMEROSAS FAMILIAS EN ESPAÑA

Por *Natalia Costa*

Tomando prestado el título de la película del desaparecido Bigas Luna, 'Jamón, jamón', que encumbró a Penélope Cruz y a Javier Bardem a la fama, queremos remarcar el valor inestimable de lo ibérico, de lo nuestro. Para que no le engañen, y sepa que está degustando el verdadero sabor de la tierra ibérica, las empresas Arturo Sánchez y Reserva Ibérica proponen algunos consejos para distinguir un buen jamón ibérico de bellota, que le detallamos a continuación.

## CAÑA FINA, GRASA DORADA

Para empezar, las piezas de jamón ibérico son alargadas y estrechas. El cerdo ibérico de raza pura posee un esqueleto y extremidades más estilizados, por lo que tendrá una pezuña fina y caña larga. Asimismo, la grasa que recubre toda la superficie del jamón es de color dorado. Si la grasa es suave al tacto y al presionar ésta se hunde fácilmente, estamos ante un ibérico de bellota. Un jamón de bellota curado presenta su grasa con un color amarillo un poco oscuro, un color oro.

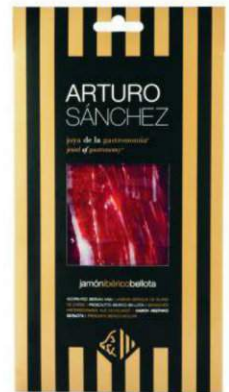
## AROMA INTENSO Y CRISTAL DE TIROSINA

Otro indicador es el peso del jamón ibérico, que debe estar comprendido entre 6,5 y 8,5 kg. Igualmente, el jamón debe presentar unas sensaciones olfativas intensas. Un jamón de alta calidad emana unos aromas intensos y agradables. El gusto tiende a ser dulce. La presencia de pequeños cristales de Tirosina son muestra de una excelente calidad del jamón. Son aminoácidos que salen en el jamón al final de una larga maduración. Aparecen en forma de pequeños puntos blancos.



¿DÓNDE COMERLO?

1. El paraíso del jamón (Madrid)
2. Jamón 55 (Madrid)
3. Enrique Tomás (Barcelona)



## EN CIFRAS

**EXPORTACIÓN DE SERRANO (NO IBÉRICO) AL MUNDO**  
Las exportaciones españolas de jamones curados y paletas de jamón serrano (no ibérico) alcanzaron un volumen de 31.164 toneladas durante el año 2013, lo que representa un 16,2% de incremento sobre el año anterior, según los datos elaborados por la Fundación Del Jamón Serrano Español. Estas ventas de las empresas jamoneras españolas en los mercados exteriores, que incluyen piezas, trozos y formatos deshuesados y envasados, han representado un total de 276,3 millones de euros, lo que supone una significativa evolución del 16,3% respecto a los 237,6 millones de 2012.



### PARA SABER MÁS

'Grandes mentiras sobre el jamón' (Lunwerg Editores), de Enrique Tomás, contiene todo lo que necesita saber sobre el jamón, por parte de este empresario de éxito que está revolucionando el mundo de la comercialización del jamón.

### EL KIT

Zwilling, la marca alemana referente mundial en cuchillería y menaje, ha preparado para el mercado español en exclusiva un kit de corte de jamón súper completo, que incluye un cuchillo jamonero, un cuchillo de carne, un cuchillo de deshuesar, un afilador, una bolsa enrollable para los cuchillos y un delantal.



### EL JAMÓN ITINERANTE

Más de cien años, y en Joselito aún tienen mucho que decir. Este año realiza una campaña itinerante por la geografía española, que se llevará a cabo desde abril hasta diciembre en diferentes ciudades con interesantes actividades de la mano de una joven generación de cocineros.

### SPEED DATING con José Tomás, el jamonero en expansión

La empresa familiar José Tomás es líder en la venta de jamón ibérico, y dispone de la mayor cadena de tiendas de jamón con barra degustación. Su propietario nos explica en un rápido cuestionario las claves de su éxito:

#### ¿Por qué gusta tanto el jamón?

El jamón es un producto único, diferente, consistente y reconocible. Por eso le gusta tanto a la gente.

#### ¿Por qué llevó a los cines la propuesta de cucurucho 'palomitas o jamón'?

Para que hubiera una alternativa sana. Para que mientras disfrutas de la película puedas comer algo de lo que luego no te arrepientas pensando que no deberías haberlo hecho. Un cono de jamón ibérico bien administrado te dura más de media película, de tal manera que estarás disfrutando mucho rato. Finalmente, y eso me lo ha agradecido mucha gente, por que no hace ruido.

#### ¿Cree que el jamón logrará conquistar el mundo?

Sin duda. Si somos capaces de hacerlo bien, conseguiremos con el tiempo introducir el jamón en la cultura gastronómica de mucha gente de muchos países. Y el producto es tan bueno y tan único que solo hay que hacerlo bien. Pensad en el sushi hace 20 años.



### LA COLUMNA DE SEIS OCHO,

por Begonia Fraire, propietaria del restaurante y catering Seis Ocho

¿Quién no conoce el jamón? ¡De ese animalito se comen hasta los andares! Hay poco que contar nuevo sobre esto. Las mejores regiones en España que producen este jamón son para mí Badajoz y Salamanca. Grandes etiquetas existen en estas provincias, que son exportadas a toda España y ahora parte del mundo. Si podemos aportar algo nuevo al jamón es la cantidad de ganaderías extensivas y ecológicas que están naciendo ahora, estamos volviendo al origen y criando a los animales como se debe, comiendo muchas bellotas y corriendo en las dehesas para que hagan el ejercicio necesario, esto es importante para su carne y sus grasas, esa que después nos encanta ver entre vetada en la loncha de jamón que nos ponen en el plato.

Hoy en día podrán ver a grandes cocineros colaborando con grandes marcas de jamón, dicen que el estar aliado a un gran chef aporta un gran valor, pero yo no estoy de acuerdo. El jamón es de las pocas cosas que puede llevar a cualquier lugar y siempre quedará bien.

Hablando de calidades, si el jamón esta bien hecho desde sus orígenes, puede ser bueno desde el jamón serrano hasta el bellota pasando por todas sus variedades. ¿En qué momentos del día se come el jamón? Creo que podríamos decir que en cualquiera, desde el desayuno con un buen pan blanco o en esa media de jamón con tomate como la toma el pueblo catalán. A media mañana como flautín para un parón en la jornada, y si nos pasamos a mediodía con picos en una ración, con pan de cristal, una buena aceite de oliva virgen extra con cualquiera de sus variedades, o con una buena cesta de panes y regañas.

El jamón se hace amigo de cualquiera que esté a su nivel. Para mí lo que mejor le acompaña en bebida es un buen vino tinto, equilibrado y con longitud en boca, para acompañarlo entre bocado y bocado, pero una buena cerveza artesana también es un escándalo, dependiendo del momento. No me viene a la memoria ningún acompañante mejor que estos dos anteriores, pero seguro que ustedes piensan en alguno más. Al ser extremeña les voy a dar un maridaje de cena con jamón, que yo veía en casa de mis abuelos cuando era niña: "Un buen jamón acompañado de pan de pueblo al centro y una sopa de tomate extremeña con melón o uvas, todo esto acompañado de una buen chato de vino tinto y todo al mismo tiempo en mesa". La memoria y honestidad que te produce este plato en boca, pocos pueden hacerlo. ¡Que tengan un gran mes para sus sueños!

