



LA MONTANERA DEL SIGLO EN LAS DEHESAS DE MONTARAZ

MONTARAZ, EL AUTÉNTICO GUARDIÁN DE LA DEHESA

Este año, la cantidad de bellota y de hierba ha sido excepcional en el ecosistema natural en el que se alimentan los cerdos 100 % ibéricos de Montaraz, cuya mitad de los jamones y paletas se curan durante meses en Salamanca mientras que la otra envejece en Olivenza. El resultado son dos tipos de afinados: Montaraz Único y Montaraz Don Ramón. **Por Tatiana Ferrandis**

Una de las imágenes más relajantes de todo apasionado del jamón ibérico de bellota es observar a los cerdos ibéricos saborear unas jugosas y nutritivas bellotas. Hemos sabido que la cantidad de fruto y de hierba en las dehesas de Montaraz ha sido excepcional. Tanto es así, que se ha duplicado con respecto a un año normal. Esto es muy importante en su alimentación, ya que la hierba fresca ayuda a los animales a comer más bellota; además de aportar antioxidantes y azúcares, en forma de almidón. Semejante ecosistema natural, gestionado por Montaraz, se encuentra en Extremadura y cuenta con 36 000 hectáreas de dehesa, un paraíso en el que la marca invierte en diferentes prácticas sostenibles para su correcta conservación. Montaraz es el auténtico Guardián de la Dehesa. Desde los primeros pasos de la marca en 1890, ya se volcó en la preservación de este ecosistema y fue el pionero en prácticas sostenibles porque cree que la calidad solo se consigue con la excelencia desde el inicio. Tal fue la pasión del fundador de la marca que el Guardián de la Dehesa, el Montaraz, le da nombre, y su silueta es el distintivo de esta icónica marca internacional.

En ella, cada animal puede alimentarse con entre 10 y 12 kilos al día de la más dulce bellota de encina, que combina con pastos y hierbas aromáticas, de los que puede llegar a comer entre tres y cuatro kilos al día: "Es

increíble la cantidad de bellota y hierba acumulada. Es la montanera del siglo", destaca Ramón Martín. Al final de esta, los ejemplares aumentan su peso más de 70 kilos. Es un verdadero espectáculo verles en su ámbito natural, acercarte a ellos, escucharlos... incluso como hemos hecho con nuestros clientes, comer en las propias dehesas rodeados de encinas, bellotas, hierbas y flores. Es una experiencia única que hay que vivir.

A nosotros nos gusta que la Experiencia Montaraz se viva así, apasionadamente, desde el origen, para poder comprender el proceso y el tiempo que se emplea en lograr ese plato de jamón perfectamente cortado...

Lo que hace especial a Montaraz es su propio concepto del tiempo. Todo a su debido tiempo, sin prisa, porque el tiempo es el auténtico lujo y esto es lo que nos ofrece Montaraz.

Tras cinco generaciones y con grandes hitos a sus espaldas, fueron los pioneros en exportar a Europa, elaboran sin ningún tipo de aditivos artificiales y es de las pocas marcas de nuestro país con sus instalaciones homologadas para exportar a Estados Unidos, el país más complicado y exigente. Por ello son también reconocidos como los Guardianes de la calidad. Curan solo con sal marina y dando a los jamones y paletas tanto tiempo como

necesiten, envejeciendo lenta y silenciosamente en sus secaderos y bodegas naturales, no en vano son los más grandes del mundo. En ellos, la mitad de los jamones y paletas se curan durante meses en Salamanca y la otra mitad en Olivenza. El resultado son dos tipos de afinados: Montaraz Único (Salamanca) y Montaraz Don Ramón (Olivenza, Extremadura). Esta dualidad en el proceso de afinado, que es una rareza en el sector y supone uno de sus elementos diferenciadores, es posible gracias a que la marca posee secaderos y bodegas tanto en Salamanca como en Olivenza (Extremadura). Por un lado, el clima salmantino consigue unos jamones más finos, dulces y aterciopelados, mientras que en Extremadura, donde las temperaturas son más altas, obtiene un producto final más vibrante y potente.

Esta Montanera tan especial nos regala unas carnes maravillosas. En pocos meses tendremos los embutidos de La Montanera Del Siglo y dentro de cuatro o cinco años estaremos disfrutando de La Añada del Siglo en Montaraz. Montaraz levanta pasiones no solo en nuestro país. Presente en más de 40 países, de este Guardián de la Dehesa ya se han enamorado Robouchon, en Tokio; Alinea Restaurant en Chicago; en La Grande Épicerie y en Le Frank Fondation Louis Vuitton, ambos en París, y en Rosewood Villa Magna, en Madrid.

www.montaraz.es

Un plato de jamón Montaraz, servido en el 'brunch' del Rosewood Villa Magna, Madrid

