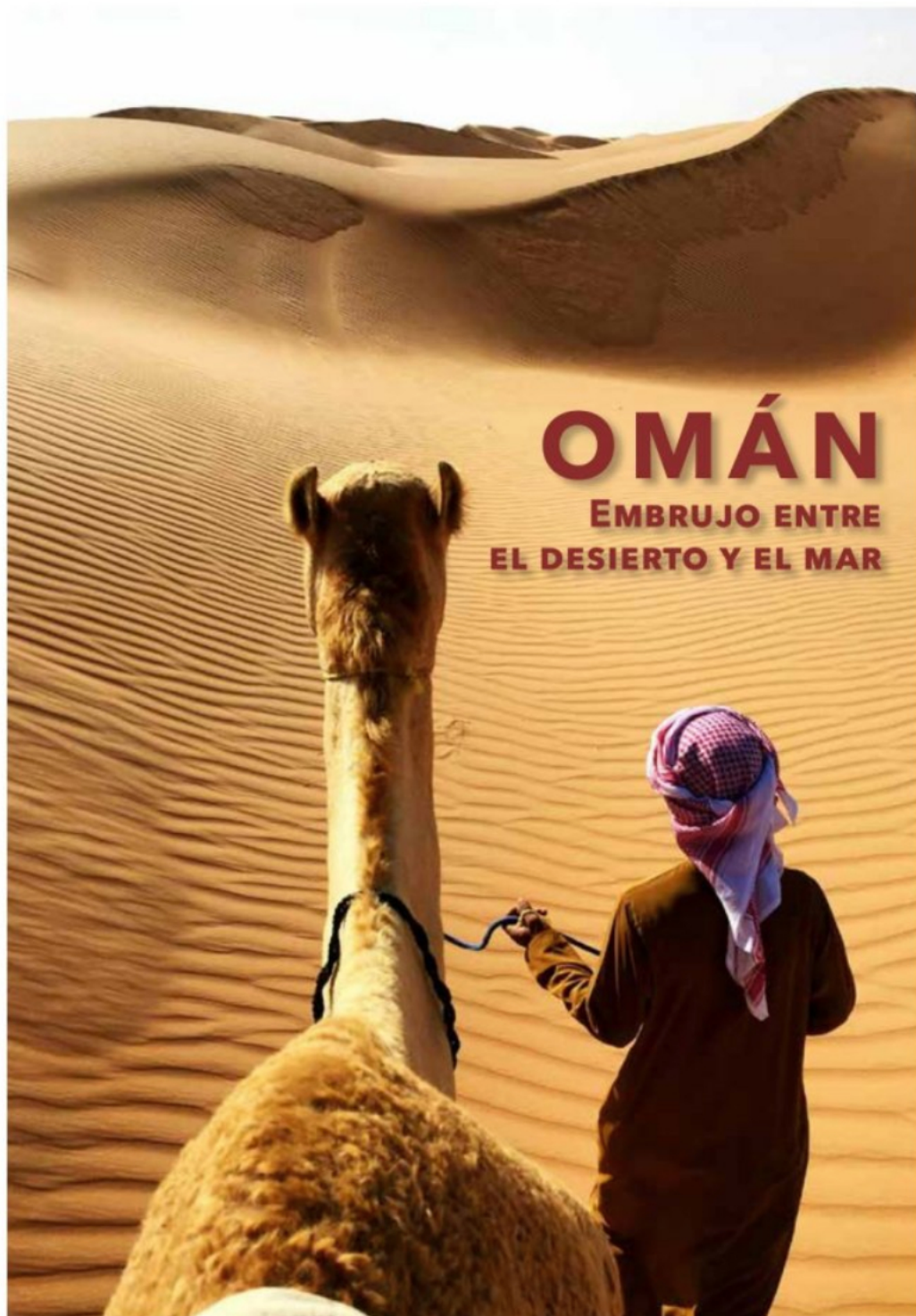


top **V!AJES**

LA PRIMERA REVISTA DIGITAL DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

año XIV - N° 150 abril 2024

CONSUEGRA / MATARRAÑA / VALENCIA / CHINA / FRANCIA / INGLATERRA / OMÁN



OMÁN

EMBRUJO ENTRE
EL DESIERTO Y EL MAR

RESTAURANTES / HOTELES / GASTRONOMÍA / PISTAS CULTURALES / LIBROS / MOTOR

LA MONTANERA DEL SIGLO

Un espectáculo natural genuino y salvaje

TEXTO ESTHER RODRÍGUEZ ANDREU

De la mano de Montaraz nos adentramos en el corazón de la dehesa extremeña, muy cerca de la histórica y disputada localidad de Olivenza (Badajoz), para asistir a uno de los espectáculos más indómitos, bellos y a su vez únicos de la madre naturaleza.



La bellota es el principal alimento del cerdo ibérico



Esta es la historia de una familia de cinco generaciones que ha querido marcar la diferencia desde el origen eligiendo siempre los mejores cerdos, las mejores dehesas y las mejores instalaciones para brindar un producto 100% bellota procedente de ejemplares únicos de cerdo de la dehesa extremeña. Sal marina, bellotas y pastos naturales, aderezados con todo el tiempo necesario, mucho mimo y dosis de lujo, excelencia, serenidad y tradición. Así se elabora un jamón excepcional de intenso aroma único en el mundo. Un proceso 100% natural libre de aditivos, nitratos y conservantes seguido de una cuidada y lenta curación en secaderos y bodegas naturales.

¿Qué es una montanera?

La montanera es la última fase del proceso de cría del cerdo ibérico. Consiste en dejar pastar a los animales en la dehesa para alimentarse con las bellotas caídas de las encinas y la hierba que crece en estos suelos ricos en antioxidantes. Suele empezar a finales de octubre o principios de noviembre y se prolonga hasta mediados de marzo u abril en función de las condiciones climatológicas. Se estima que durante la montanera los cerdos aumentan su peso pasando aproximadamente de 110 a 185kg.

A título personal, tuve la gran suerte de poder disfrutar de la que, en palabras de Ramón Martín,

CEO de Montaraz, ha sido la mejor montanera del siglo: "Probablemente estamos ante la mejor montanera de la historia, nosotros nunca hemos vivido algo así. Es increíble la cantidad de bellota y hierba acumulada que encontramos". Las abundantes lluvias de este otoño han permitido un desarrollo excepcional de la bellota y un aumento de su tamaño, además de provocar el nacimiento de una ingente cantidad de hierba. Deambular por ese entorno bucólico y salvaje donde los cochinos campan a sus anchas relajados es un espectáculo difícil de igualar.

Montaraz, ser pioneros

Han pasado 133 años desde que en 1890, José Manuel Martín inició en Frades de la Sierra (Salamanca) la producción artesanal de jamones y embutidos ibé-

ricos para consumo propio. El actual reto de los hermanos Ramón y Jaime Martín, CEOs de la compañía, es aunar pasado, presente y futuro para posicionar sus productos en lo más alto en el sector del lujo sosegado. A ello contribuye la reciente incorporación de Ramón Martín Galán, quinta generación de Montaraz. En sus propias palabras: "el día de mañana me gustaría que Montaraz sea la representación del lujo y la exquisitez. Quiero que cuando la gente vea Montaraz, asocie la marca con los mismos valores que tienen las grandes marcas de lujo del mundo."

Una apuesta firme para convertirse en líderes en un sector en el que destacan por ser pioneros en todos los aspectos: además de contar con las bodegas y secaderos naturales más grandes del mundo en una sola nave dentro del sector ibérico de bellota, la gran



peculiaridad es que en los mataderos propios de la fábrica de Salamanca (Villar de Gallimazo) utilizan CO2 para sedar a los animales. En palabras de Ramón Martín, "Queremos que nuestros animales no sufran. Desde hace años, apostamos por la sedación con CO2. Invertimos en nuestro propio matadero para adaptarlo y controlar de principio a fin la cadena de bienestar animal",

Otro de los elementos diferenciadores es que se trata de la única empresa del sector que ofrece dos tipos de afinados al consumidor final. La mitad de los jamones y paletas se curan durante meses en Salamanca y la otra mitad envejece en Olivenza. El resultado son dos tipos de afinados en sus ibéricos: Montaraz Único (Salamanca) y Montaraz Don Ramón (Olivenza, Extremadura).

Montaraz fue también la primera empresa del sector homologada para exportar a Europa. En la actualidad, está presente en un total de cuarenta países de todo el mundo, entre ellos EUA, e incluso dispone de almacén y oficina propia en Nueva York.



Olivenza, alma portuguesa

Sería muy buena idea aprovechar la visita a la fábrica de Montaraz en Olivenza, para disfrutar de esta localidad emplazada en la mítica Raya Hispano lusa, objeto de deseo de españoles y portugueses a lo largo de toda la historia. En 1801, el Tratado de Badajoz y la popular Batalla de las Naranjas la devolvieron a España, aunque conserva intacta su esencia portuguesa. No abandonéis esta villa vigilada por el imprevisible Guadiana sin entrar en Casa Fuentes para degustar el dulce típico: tégula mécula, compuesto por almendra, yema de huevo, azúcar y manteca de cerdo.

Sumergirse en el universo Montaraz es sinónimo de un disfrute sensorial único, exquisito e irrepetible donde el producto va más allá de su esencia para convertirse en estandarte del lujo y en garante de una experiencia digna de hedonistas convencidos. ●

www.montaraz.es

