

LUJO PARA EL PALADAR

Al frente del legado familiar, Ramón Martín quiere revolucionar la alta gastronomía con cien exclusivos jamones de una estirpe ibérica única



Ramón Martín Galán el 16 de septiembre en el hotel Rosewood Villa Magna, en Madrid.

La excelencia, la perfección y la exclusividad son los valores que Montaraz, líder en el sector de los ibéricos y la primera empresa en exportar a Europa y presente en Estados Unidos, ha convertido en sus señas de identidad.

Ramón Martín Galán, quinta generación al frente de la compañía junto a su padre y su tío, se ha propuesto “llevar a Montaraz a los puestos de reconocimiento más altos”. Tras décadas de investigación, la marca vuelve a ser pionera al elaborar los jamones más exclusivos, fruto de un proceso de selección genética: cerdos ibéricos puros 100%, en los que antes de su concepción se ha seleccionado la carga genética de cada progenitor. “Llevamos años buscando el producto perfecto. Esta estirpe es Única, es nuestra y tiene todos los criterios y características que para nosotros son fundamentales”, explica Martín.

Cien piezas que sólo disfrutarán cien privilegiados, con las que transformar el lujo desde la alta gastronomía. “Para entender la revolución que Montaraz está liderando hay que ir más allá de un producto excepcional. Hay que descubrir el Momentum que Montaraz genera, qué sensaciones te provoca, qué ves, qué escuchas... Esto crea una experiencia envolvente y embriagadora que te eleva porque eres especial y único”.

Una vez seleccionados los progenitores, los animales se crían en libertad durante dos años, con una alimentación a base de cereales y hierba. Después, se eligen las fincas, donde cada cerdo disfruta de hasta cuatro o cinco hectáreas, en las que predomina la bellota de encina.

El secreto de estos jamones es sólo sal y tiempo, ya que la empresa es la única en el mundo que, cumpliendo con la norma del Ibérico, no añade en su producción aditivos artificiales. Un proceso intacto desde 1890 que marca la diferencia para que Montaraz logre su objetivo de “estar tanto en el *Top of Mind* como en el *Top of Heart* de los consumidores de lujo”. ❶



➤ La presentación de estos jamones incluye una vitola elaborada artesanalmente en metal lacado y cristalizado con el nombre del propietario y la numeración de la pieza, certificada con un documento firmado por Ramón Martín. Un lujo sólo al alcance de cien privilegiados, que no podrá adquirirse en web ni en los puntos habituales de venta.