

GUARDIANES DE LA TRADICIÓN

Sus productos, elaborados artesanalmente, se comercializan en cuarenta países del mundo

El montaraz es quien varea las encinas y guía a los animales para que se alimenten de los mejores frutos. Y de este personaje, toma su nombre esta empresa salmantina que desde 1890 custodia un proceso 100% natural para elaborar jamones con un intenso aroma y un sabor inigualable. Ramón y Jaime Martín son la cuarta generación que continúa con el legado familiar. “En mi padre hemos visto una capacidad de trabajo infinita, seriedad y honestidad en el trato con el cliente y el proveedor, ambición por seguir creciendo y mejorar la empresa, manteniendo su pasión por el campo y los animales”, afirma Jaime. Y es que ahí, precisamente, reside el ingrediente principal de la calidad. Todos sus cerdos están criados en la dehesa extremeña, donde se controla su raza y su alimentación. Después, como explica el empresario, el secreto está en la sal y en esperar el tiempo necesario. “Nuestros jamones se elaboran como hace 100 años. Solo utilizamos sal marina, no hay cabida para los nitritos, nitratos o azúcares”.

De la tradición a la internacionalización

En 1985, Montaraz fue la primera empresa homologada para exportar a Europa. Dada la dificultad que entraña la venta de ibéricos fuera de nuestro país, la compañía se enfrentó al reto de preparar sus instalaciones para obtener los permisos sanitarios necesarios. Tras un proceso de siete años, obtuvo en 2014 la Homologación USDA que le sirvió de puerta de entrada a EE. UU. “Una vez que consigues esta

Jaime Martín, cuarta generación de la familia Montaraz.



autorización, estás preparado para superar los estándares de cualquier país”, reconoce el directivo. Hoy Montaraz está presente en cuarenta países y con la vista puesta en la conquista del mercado chino. Aunque la compañía nunca ha buscado crecer por crecer, si no hacerlo respetando sus parámetros de calidad, el objetivo es “mantener nuestra línea de crecimiento ya consolidado, un 10-15%, y convertirnos en una marca global”, concluye Jaime.

“NUESTROS JAMONES SE ELABORAN COMO HACE 100 AÑOS. SOLO UTILIZAMOS SAL MARINA”