

El camino del cochino ibérico,

Una ruta ibérica





El cerdo negro ibérico comedor de bellotas, se cría en libertad



La temporada de la bellota, comienza a principios de Noviembre y no finaliza hasta el mes de Marzo. En estos cuatro meses, los cochinos se comerán la friolera de 70 kilos pasando de 90 kg. de media a 160 kg. Todo bajo la atenta mirada del porquero.



*Las orejas gachas, la pezuña negra y la caña fina constituyen las señas de identidad.
El cerdo ibérico en montanera, comiendo... y comiendo... llega a caminar 14 kilómetros al día.*



Así es su vida, corta pero intensa, pasta en las dehesas de la Sierra de Aracena al norte de la Sierra de Huelva, un ecosistema ancestral de encinas, alcornoques, robles y quejigos, cuyo fruto la bellota, hace que el "marrano" sepa como sabe.... y cueste lo que cuesta...



Para producir un kilo de carne, el cerdo debe comer 14 kilos de bellotas. Hay otro aspecto en la ciencia del cerdo ibérico, a tener muy en cuenta, y es que la puntiaguda bellota, cargada de ácido oleico, además de sabor, hace que su carne sea un antioxidante de primera....!!!!!!



Peña de Arias Montano, Puerta de Alajar, una de las mejores dehesas de bellotas



La ruta del jamón empieza en las dehesas onduladas entre montes y cerros, hace parada y fonda en Aracena y termina, de manera inmejorable, en Jabugo. Es un recorrido por un paraje excepcional: la Sierra de Aracena, es un parque natural declarado - Reserva de la Biosfera - por la Unesco.

*Jabugo (2.400 hab.)
Pequeño pueblo, es hoy
el lugar más famoso de
la región por su
producción del cerdo
ibérico ("Pata Negra").*





Aracena, la capital de la comarca, es un pueblo que obliga mirar arriba y abajo. Arriba por su cerro y lo que queda del castillo. Abajo porque sus entrañas esconden la gruta de las Maravillas, una proeza subterránea de 1.200 metros de longitud - y esta es sólo la parte visitable - donde la naturaleza se manifieste en forma de miles de estalactitas, estalagmitas, coladas, lagunas y otras formaciones geológicas tan misteriosas como milenarias, no dejes de visitarlas ... te sorprenderán.



Aracena



Linares de la Sierra con sus casas impolutas y sus calles empedradas. Todo el pueblo produce jamón.

grupa distintas variedades genéticas que pueden ser
azamientos, del aporte genético de razas precoces, o de
es a determinados ecosistemas. Pero más allá de esta gran
a, los cerdos ibéricos comparten un denominador común:
adaptación a las dehesas y alta calidad de carne son los
icativos.

Tipo	CORDADOS
Subtipo	VERTEBRADOS
Clase	MAMÍFEROS
Orden	UNGULADOS
Familia	SUIDAE
Género	SUS
Raza	IBÉRICA



Antonio J. de la Cerda

El Museo del Jamón de Aracena, ofrece una lección magistral sobre la raza ibérica, una barra cargada de delicias gastronómicas de temporada y los clásicos ibéricos. A saber, castañetas ibéricas a la plancha y montaditos de pringaita para picar. Boletus a la plancha con aceite de trufa para seguir... Y para el postre, la confitería Rufino, a la vuelta de la esquina, en pie desde 1875. El Museo del Jamón es un buen lugar para conocer mejor el ciclo de vida del marrano, desde que cae la bellota hasta que el jamón está listo para su consumo, un proceso que lleva 4 años y medio.

CONF

...a Fundada
en 1875

Confitería Rufino



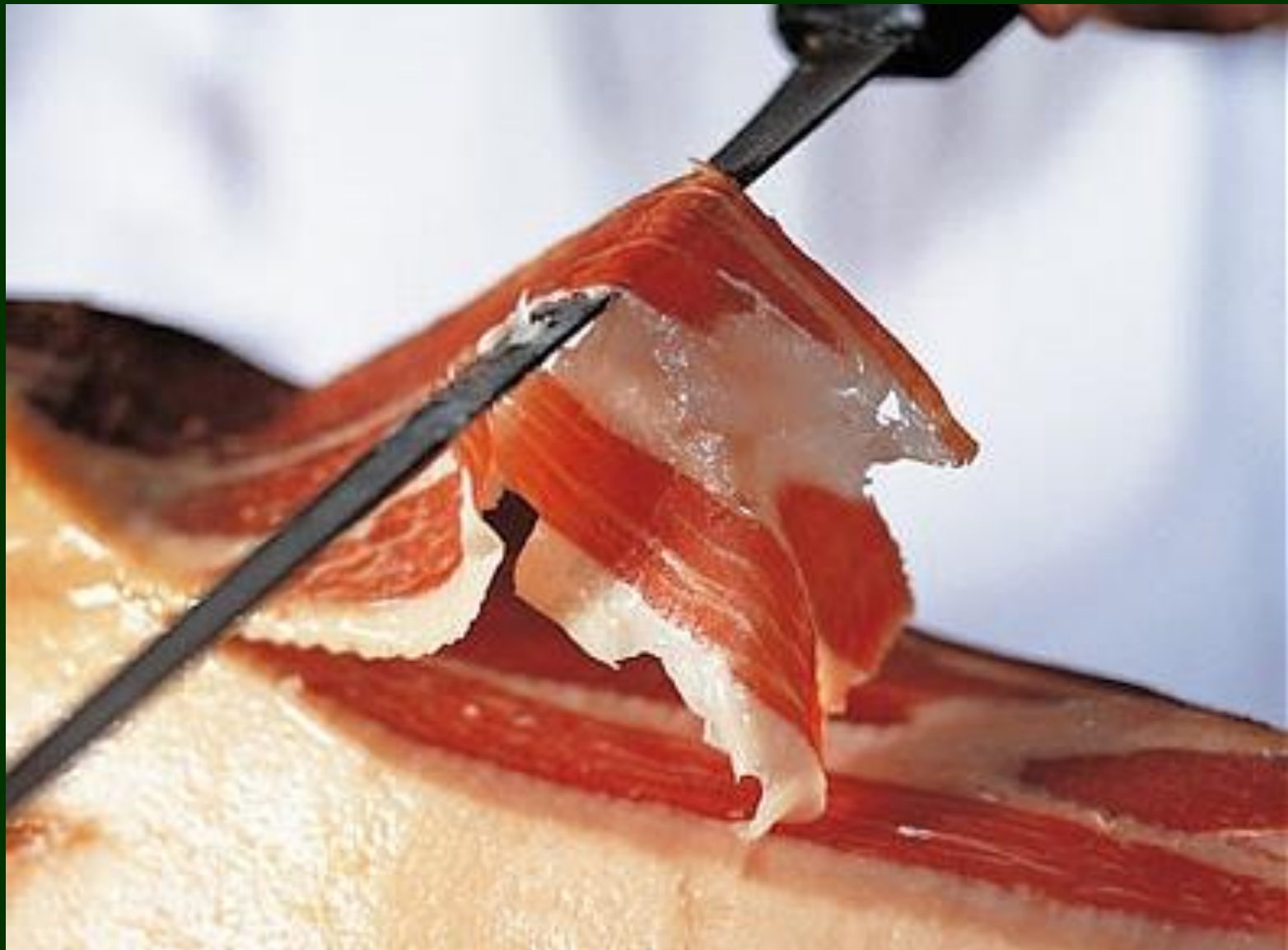
Confitería Rufino, una de las 'instituciones' de Aracena desde 1875



La "catedral" del jamón















El jamón ibérico reduce el colesterol, disminuye la tensión arterial, minimiza el riesgo de trombos y aporta vitamina E al organismo.

Además, no provoca variaciones del peso corporal y es "cardiosaludable".

Según un estudio elaborado por el Doctor Avelino Ortiz, del Servicio de Medicina Interna del Complejo Universitario de Badajoz





*esto es cultura
compartelo...*

*Fondo musical - Tanguillo flamenco
A la guitarra Paco de Lucía*