

EL JAMÓN DE JABUGO

Actualidad España | 08-02-2012 | 13:12



Hablar del cerdo ibérico, supone centrarse en el porcino extensivo español, en sus dehesas arboladas, y en una agrupación racial extraordinaria, conservado, todo ello hasta nuestros días gracias a la perseverancia y esfuerzos de entusiastas ganaderos, sus porqueros, y como no, de la industria transformadora

El Instituto Internacional San Telmo y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jamón de Huelva han concluido recientemente la redacción del caso ¿El jamón ibérico ¿una cuestión de marca?: DOP Jamón de Huelva o Jabugo?, el cual, escrito por el profesor José Luis García del Pueyo, posicionará al jamón en las escuelas de negocio de todo el mundo para su estudio.

Sin lugar a dudas cuando hablamos de buen jamón temenos que hablar de la población de JABUGO.El auténtico jamón de Jabugo de bellota, un pata negra con la auténtica D.O. Huelva (Jabugo).Desde tiempos romanos llevan los serranos aprovechando las favorables condiciones que presenta la comarca de Jabugo para dar forma a las carnes ibéricas que ya en la antigüedad degustaban reyes y emperadores. El jamón de jabugo es aquel que ha sido producido y elaborado en la localidad de Jabugo (Huelva).

Naturaleza y tradición se conjugan para alumbrar nuestros magníficos jamones, paletas y lomos ibéricos ... que ya no son meros productos alimenticios, si no que los reconocemos como parte fundamental de nuestra milenaria cultura.

Cuando hablamos de buen Jamón y calidad estamos hablando de El Mayorazgo de Jabugo que lleva ya casi un siglo canalizando la sabiduría popular de esta tierra, transmitida de padres a hijos. Con las manos más expertas seleccionamos, engordan y sacrifican los cerdos ibéricos.Los maestros salazoneros y el clima idóneo de la sierra onubense dan los matices que identifican las carnes, consiguiendo productos de la máxima calidad, dignos de los paladares más exigentes.

***PRÓXIMAMENTE SORTEO DE ESTE LOTE EN GIRONANOTICIES.COM**

*El Mayorazgo de Jabugo S.A

Ctra Nacional Sevilla-Lisboa km 74,9
21360 El Repilado - Jabugo (Huelva)

Tlfno.: 959 122 650 - 959 122 645 - 648 547 019

Fax: 959 122 731

Email: info@jamon-iberico-jabugo.es

El Mayorazgo de Jabugo S.A

Fuente: Redacción

Autor: Redacción