

¿PAGARÍA 4.100 € POR ESTA PATA?

Es el increíble precio del jamón de los cerdos manchados, una rara especie que se da en Jabugo y de la que quedan sólo 51 adultos reproductores. Su criador nos cuenta el secreto del singular animal, su dieta de almendras y madroños

PACO REGO

Del pata negra al pata blanca. Del manchado de Jabugo —exquisita rareza en peligro de extinción— únicamente quedan 51 reproductores, todos en la provincia de Huelva. «La pezuña blanca fue su condena», resume el ganadero Eduardo Donato. «Le metieron en la cabeza a la gente que, por tener la pezuña blanca, los jamones eran de calidad inferior al pata negra». Color más que sabor. Lo que la peste porcina de 1958 no había conseguido, lo hizo la publicidad. El manchado se hundió hasta el punto de rozar la desaparición total. Hoy, en manos de un ganadero visionario que se ha propuesto rescatar la raza, su jamón es el más caro del mundo: sale por 4.100 euros la pieza, 500 el kilo.

Donato se siente orgulloso, eufórico. Observa casi con devoción las 50 piezas de «oro blanco», como él llama a sus patas, madurando en la bodega de Dehesa Maladúa, su *El Dorado* particular a 100 kilómetros al oeste de Huelva. Es la primera cosecha del manchado tras más de medio siglo en el olvido.

Aquí, bajo un techo de aire limpio, él ha visto crecer desde niño a varias generaciones de cerdo ibérico del bueno, el oscuro y de negras pezuñas, del que ha vivido de sus jamones, sus paletas y de su crema de sobrasada ibérica. Un negocio que piensa liquidar para dedicarse por entero a su nueva joya gastronómica. Aquí campa y engorda al aire libre a base de almendras y madroños, aceitunas, bellotas de encina y de alcornoque y agua de manantial.

El miércoles, el lugar estaba tomado por las cámaras de un programa japonés que mezclaba viajes y gastronomía. Llegaron expresamente de oriente para conocer de primera mano los secretos de tan excelso animal. «Sé que este ja-



món, por el precio y la escasez de piezas, no podrá llegar a todo el que lo desee», reconoce el ganadero. «Hemos recibido pedidos de España y de restaurantes de Suiza y Francia con estrellas Michelin. No sé cómo lo haremos...».

El tiempo y la perseverancia han terminado dándole la razón al emprendedor Donato. Por su cabeza rondaban desde tiempo atrás historias que contaban los más viejos de Jabugo y que hablaban de un cerdo, el manchado, cuyos jamones y solomillos antaño no faltaban en las mesas de nobles y otras gentes de buen comer. Entonces supo el ganadero que aquel animal, hoy en peligro de desaparecer, había nacido de un matrimonio atípico: el de un macho blanco inglés y una hembra de Huelva.

El encuentro se había fraguado al parecer por el despiste de un ganadero de la zona, que había traído de Inglaterra a una pareja de gorrinos. Al morir la hembra, el macho se quedó solo en una pocilga apartada del resto. Y en un descuido del dueño, el verraco inglés se fue directo hacia una hembra de Jabugo. De aquel encuentro fortuito, ocurrido a principios del siglo XIX, nacería un manjar diferente a todos los ibéricos conocidos. Un cerdo único cuyo aroma, textura y jugosidad de sus carnes, especialmente los jamones, alcanzaría fama entre los paladares más finos del reino. Fueron 150 años de gloria para la raza, hasta que la peste porcina arrasó la cabaña. Los pocos manchados que sobrevivieron [no se conoce el censo] terminaron diseminados por pequeñas pocilgas de aldeas de la provincia de Huelva, de donde nunca salieron. La consanguinidad hizo que la raza se debilitara. Fueron décadas de olvido y declive.

MANIPULACIÓN

«Hace un siglo que a este animal no se le ha manipulado para que produzca más», cuenta el veterinario Manuel Cumbreiras, de la Diputación de Huelva. «El manchado se sigue sacrificando como se hecho toda la vida, con 32 meses, el tiempo necesario para que sus carnes maduren, se infiltren bien de grasa y adquieran esa presencia y sabor que lo hacen único», explica.

Cumbreiras es uno de las voces más autorizadas. Su misión consiste en proteger la raza, a través de un proyecto pionero creado por la Diputación. «Tenemos 14 reproductoras, siete de ellas en gestación, y dos machos sementales», explica. ¿Qué hacen con ellos? «Nuestra misión consiste en proteger la raza y a la vez reintroducir estos animales en explotaciones de la provincia mediante la cesión de ejemplares».

Así fue como empezó el silvicultor Eduardo Donato. Su primer contacto con estas joyas lo

ELMANJAR...

Una pata de manchado de Jabugo, 4.100 euros la pieza, y a la derecha, un grupo de cerdos, de los que obtienen los exquisitos jamones.



hizo en 1995. Él mismo, pese a llevar toda la vida trabajando el porcino, reconoce que le dejó dudas. «Los jamones tardan cuatro años en madurar, y los ejemplares son muy pocos. No hay cerdos suficientes para afrontar una venta masiva. Como mucho, tengo en mente criar 100 al año, lo que daría sólo 200 jamones», asegura Donato. De ahí, según él, que la inmensa mayoría de los ganaderos no se meta a criar manchado de Jabugo, y prefiera razas de ibérico más productivas en número y también más asequibles al bolsillo.

¿Qué más argumentos justifican esos 4.100 euros por jamón? «De tener seis lechones como los otros ibéricos, el manchado tiene sólo cuatro. Lo sacrificamos con 36 meses, durante los cuales se está alimentando bien, mientras los otros lo hace a los 14. También el destete lo prolongamos hasta dos o tres meses, frente a los 20, 30 o 40 días que se desteta un pata negra... Y luego está el espacio en el que se crían: cada manchado tiene para sí 30.000



metros cuadrados, mientras un ibérico dispone de 100 por animal. Todo se hace según parámetros ecológicos».

Cuando Donato se percató de que este cerdo manchado estaba oficialmente declarado en peligro de extinción se puso a investigar y vio que en los años 60, pasada la peste porcina, un 40% salía con las pezuñas despigmentadas y que por eso muchos consumidores desinformados lo habían dejado de comprar, porque lo asociaban al cerdo blanco, de peor calidad».

¿Pero qué dice la ciencia? En una prueba sensorial de uno de estos jamones, realizada en 2012 en el departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, uno de los más reputados del país, 10 catadores seleccionados y entrenados y un grupo de consumidores, de entre 25 y 60 años, han dado su veredicto. Los resultados de obtenidos indican que «la calidad de las muestras de jamón analizadas —dos lonchas de jamón por catador— «se sitúa en

el extremo alto de la escala», cerca del 9, que marca la calidad excepcional.

EL JAMÓN JAMÓN DE BIGAS LUNA

Sin saber bien lo que el granjero Donato se traía entre manos, el director de cine Bigas Luna fue convidado a otra cata. El realizador, como gourmet que era, había oído hablar del manchado de Jabugo pero hasta entonces no había podido degustarlo. Así que, recordando el título de su conocida película, *Jamón jamón*, en 2012, un año antes de fallecer con 62 años, fue convocado a una degustación privada organizada por su admirador Donato. «Al meter la primera loncha en la boca, por instante no supo que decir, se quedó sin palabras. Luego soltó: “Es cosa de dioses”», cuenta el granjero. «Y se quedó callado».

Seis son las variedades de cerdo ibérico puro que recoge el Catálogo Oficial de Razas de Ganado: retinto, ibérico, entrepelado, manchado de Jabugo, torbiscal y lampiño. Las tres últimas en peligro. La Organización de las Naciones Unidas

Cata en lonchas

Diez de los mejores catadores de jamón, convocados por la Universidad de Córdoba, dieron el siguiente veredicto tras probar cada uno dos lonchas de 2 mm de espesor y 17 gramos de peso. Cada una envuelta en papel de aluminio y mantenida cerrada al menos 30 minutos a temperatura ambiente antes de su degustación. Aquí el dictamen:
Color del magro: Intenso y oscuro, y muy brillante.
Grasa: Muy blanca y de consistencia fluida.
Aroma: Intensidad alta, con notas tostadas de frutos secos (como la almendra) y corteza de pan.
Sabor: Mezcla de dulce y salado equilibrada.
Textura: Jugoso y a la vez tierno.

para la Alimentación y la Agricultura (FAO) considera como razas en extinción aquellas en las que existen como máximo 1.000 reproductoras o un máximo de 20 machos reproductores. La del manchado es aún más terrible, quedan menos que lince ibéricos: 18 madres y 23 sementales [frente a los 312 felinos]. «Por si la raza no remontase o incluso desapareciera, hemos creado un banco de genes del manchado en la Universidad de Córdoba», explica el veterinario Manuel Cumbreiras.

¿COPIA JAPONESA?

El interés de los japoneses por el manchado parece ir a más. «Me preguntan de todo, cómo duermen, qué les doy de comer, si son dóciles, hasta quieren saber de dónde les vienen los genes», dice Donato. «Ya han venido a verme dos veces los de la televisión de Tokio y, según me cuentan, en Japón los empresarios están tomando cada vez más interés por esta raza. Les encanta. No me extrañaría que quisieran copiarla», remata entre risas el ganadero.

«Hombre, imposible no hay nada», tercia el director gerente de la Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto, Manuel Luque. «Sería una carne de calidad pero nunca la misma que la de aquí, donde se han originado y crecido».

En Dehesa Maladúa andan estos días de faena intensa. Ya poca maduración más les queda a los 50 jamones manchados tras casi cuatro meses de maduración. Le pedimos a Donato que nos describa una loncha [ninguna de las piezas se puede abrir, están todas comprometidas]. Dice que su grasa es muy blanca y abundante, que el magro es más oscuro que el de cualquier otro ibérico, en conjunto es más jugoso y «no tan acartonado como el pata negra», remacha. Le pedimos igualmente que nos hable de esos clientes suyos dispuestos a soltar 500 euros por kilo de jamón [cada uno entre 6,5 y 9 kilos]. «Son sibaritas, no puedo decir más. Y no porque tengan mucho dinero, que también. Los hay más humildes que prefieren ahorrar en otras cosas para darse el capricho».

A 4.100 euros por capricho.