

Dónde comprar

* *Almacén de jamones y embutidos*

Manuel Bravo

C/ San Ginés, 3. 924 70 10 25/ 669 24 32
91

* *Carnicería Francisquin*

Pº. Del Pilarito, 10. 924 70 01 60

* *Charcutería La Dehesa*

Pº. De la Constitución. 924 70 12 26

* *Cumplido*

Pº. De la Constitución, 12. 924 70 03 50

* *Embutidos Romero*

Avda. de España, 40 A. 924 70 07 57

* *Embutidos Tomás González García*

C/ Rafael Ortega, 17. 924 70 04 79/ 629 48
64 84

* *Fregenal Ganaderos de la Sierra*

Avda. de la Paz, s/n. 924 70 09 86

* *Jamones Garzón*

C/ Sevilla, 6. 619 44 33 09/ 659 40 34 07

* *Jamones Ibéricos S.A.*

Pol. Industrial Infrexsa. 924 70 20 30

* *Productos Extremeños "La Zafrilla"*

C/ Arias Montano, 43. 924 70 02 53

Ruta del jamón



CONSORCIO DE
**FREGENAL
DE LA SIERRA**
Asociación de Ganaderos, Agricultores,
Industria y Comerciantes Extremeños

Fregenal de la Sierra

Ruta del jamón

Origen

Para encontrar las primeras referencias escritas sobre el Jamón es preciso remontarse a la época del Imperio Romano. Probablemente este hecho propició que la elaboración de este producto se extendiera por todo el Mediterráneo, estando hoy día incluido en la famosa dieta mediterránea.

Tipos

En respuesta a las necesidades del mercado, se producen jamones de diferentes categorías en función de la forma de alimentación de los animales. Los llamados "de bellota o montanera" son aquellos que se han alimentado de forma tradicional, es decir, en montanera. Los de "recebo" se refieren a los que después de un tiempo en montanera, finalizan su engorde con pienso y por último los alimentados en establos, que se conocen como "pienso".

Proceso de elaboración

El correcto proceso de elaboración del jamón viene determinado por factores influyentes como las temperaturas (inviernos fríos y secos y veranos suaves y cortos), los métodos de elaboración y los propios avances tecnológicos en la materia.

Con el objetivo de deshidratar la carne, incorporar sal a la masa muscular y favorecer la conservación, los jamones y paletas se salan. Cubiertos de sal permanecerán entre 30 y 60 días a una temperatura que oscilará entre 1º y 5º C.

Después de la salazón se procede al asentamiento, que suele durar entre los 40 y los 60 días. Se busca la penetración de la sal en el interior del jamón para que alcance su punto exacto.

Finalizada esta fase es necesario eliminar la sal de la superficie, para ello se lavan y frotan las piezas con agua caliente y cepillos especiales. Seguidamente se pasan a los secaderos naturales, donde se hace un control exhaustivo de la ventilación y la temperatura (entre 15º y 30º).

Este proceso suele durar entre unos 6 y 9 meses. Es en este momento cuando el jamón comienza a adquirir su sabor y aroma.

Una vez pasado este tiempo, cada pieza es clasificada en función de su peso, calidad y conformación. Son depositadas ahora en las bodegas donde concluirá su maduración y curación. En estas bodegas permanecerán entre 6 y 18 meses a una temperatura de 15º a 30º c. Finalmente, y agotado este tiempo, el jamón ya está listo para ser consumido.

Dónde comer

RESTAURANTES

- * **Hotel Fregenal**
C/ Orihuela Grande, 2. 924 72 01 27
- * **La Dehesa** (Hotel Cristina)
C/ El Puerto, s/n. 924 70 00 40
- * **Mesón Los Toneles**
C/ Herrería, 13. 924 72 00 87
- * **Mesón Pedro Carloto**
C/ Madres Agustinas, 1. 653 97 80 39

BARES

- * **Complejo Mallorca.**
Ctra. De Sevilla, s/n. 924 70 06 87
- * **El Álamo** (Hotel Cristina)
C/ El Puerto, s/n. 924 70 00 40
- * **España**
Pº. De la Constitución, 10. 924 70 01 24
- ** **La Montaña**
C/ Arias Montano, 1. 699 33 96 89
- * **La Sierra**
Avda. de España 48. 924 70 04 60
- * **Los Galgos**
Avda. de España, 52. 924 70 00 26
- * **Nito**
C/ El Rollo, 5. 924 72 00 51
- * **Ntra. Sra. de los Remedios**
(Cafetería – Chocolatería) Paseo de la Palma, nº 2.
686 990 886