

El Jamón Ibérico



El jamón ibérico es un tipo de jamón procedente del cerdo de raza ibérica, que varía por su alimentación, siendo más valorado el denominado como “jamón ibérico de bellota” muy apreciado en la gastronomía de España y a menudo considerado como artículo de alta cocina y lujo gastronómico mundial.

Para su producción debe contar como mínimo con un 75% de pureza de esta raza para poder llamarse "jamón ibérico de bellota".

Las principales características que distinguen los jamones ibéricos en su calidad derivan de la pureza de la raza de los animales, de la cría en régimen extensivo, de libertad del cerdo ibérico en dehesas arboladas donde puedan moverse ampliamente y realizar ejercicio físico, de la alimentación que siga el cerdo en el período de montanera, y por último de la curación del jamón, que suele extenderse entre los 8 a 36 meses, necesitando más tiempo de curación cuanto mayor sea el tamaño de la pieza y mayor cantidad de bellota haya ingerido el cerdo.

El jamón ibérico se distingue del resto por su textura, aroma y sabor singulares y distinguibles. La carne tiene sabor delicado, poco salado o dulce y de aroma agradable, y penetrante, este puede variar según el grado de bellota que haya comido el cerdo, y de la curación adecuada. Su color va del rosa al rojo púrpura, con ‘marmolizaciones’ o infiltraciones de grasa, gracias a su genética y transformación.

Es de resaltar, que el 70% de la producción española de jamón ibérico pertenece a la D.O. Jamón de Guijuelo.

La denominación de Origen está protegida legalmente por el Reglamento Europeo (CE) nº 510/2006 del Consejo de la Unión Europea. En Guijuelo existen casi 250 fábricas de embutidos y salazón de jamones.

El Cortador



El corte de un jamón es todo un arte que conlleva años de práctica y experiencia; el cortar un jamón de forma correcta puede convertir una simple degustación de jamón en algo realmente, sublime, exquisito, atractivo y rentable. Los sabores y aromas del jamón se despiertan y pronuncian a través del corte adecuado de la pieza.

La destreza y vistosidad del cortador, es cómplice indispensable para transmitir, sensaciones nuevas, que atrapan al comensal, en un sortilegio incontrolable de sabores a naturaleza y libertad, arte y tradición, consiguiendo un éxtasis sensorial que nos embriaga de preguntas, a veces sin respuestas.

Es por tanto obligación, para ser un buen cortador, valorar la generosidad y nobleza de la pieza, ensalzar la labor tradicional, realizada con dedicación y mimo por expertos artesanos y airear con arte, todas las cualidades y propiedades, de este manjar sin par, para disfrutarlo con la máxima garantía de éxito y satisfacción.



La Academia de Corte de jamón



Si deseas aprender algo nuevo o perfeccionar tus conocimientos y habilidades, en el mundo del jamón ibérico, has llegado al lugar adecuado” Guijuelo Cuna del Jamón Ibérico”

Nuestra vocación en Academia de corte de jamón, es tu formación. Contamos con amplia experiencia y personal especializado en este sector. Aprende en un ambiente agradable y flexible, adquiriendo conocimientos que podrás poner en práctica durante toda tu vida.

Los cursos está dirigidos a todos aquellos que deseen adquirir formación en este sector con una preparación específica, y así, incorporarse a un puesto de trabajo como cortador profesional de jamón. Este arte, es solicitado para la hostelería en general, cócteles, bodas, catering, etc. dándole empaque y caché a cada evento.

CONTENIDO DEL CURSO

El cerdo ibérico -Denominaciones de calidad. - Elaboración, maduración y consumo - corte del jamón ibérico - Características del jamón ibérico - Preparación y presentación de pieza - Corte degustaciones y catas - Presentación para hostelería - Entrega de Diplomas

DURACIÓN ; Los cursos se realizaran según horario del centro y acorde a las hora lectivas en cada país