



LETRAS EXPECTATIVAS

JOAN CARLES
VALEROCATALUÑA,
RESERVA IBÉRICA

Los productos gastronómicos unen más a los españoles que los himnos. Tiene mérito que una empresa catalana haya logrado incrementar un 400% las exportaciones de jamones ibéricos en China y Japón. Reserva Ibérica ha merecido la portada de una revista en Hong Kong, donde se vuelven locos por nuestra gastronomía. En la megalópolis china está de moda la cocina española y ha abierto el restaurante La Boquería, una franquicia neoyorkina que nada tiene que ver con el

emblemático mercado barcelonés. En la primera semana de vida del restaurante hongkonés se han cortado en sala nada menos que veinte jamones ibéricos. Da fe de ello Manuel López, «afinador de jamones» y el catalán que más promociona este producto ibérico.

Si el jamón fuera italiano o francés, seguro que tendría una academia. De momento, tiene su templo en Reserva Ibérica, la tercera tienda y espacio gourmet que López ha abierto en Rambla Catalunya, esquina Aragón. El establecimiento, de estilo colmado vintage, es lugar de peregrinación turística al figurar en algunas guías como visita obligada para degustar un manjar del que en realidad sólo se produce medio millón de piezas al año en cuatro denominaciones de origen. A saber: Guijuelo (Salamanca), Extremadura, Huelva y Valle de los Pedroches (Córdoba). López, que ha crecido entre jamones en las dos paradas que sus padres tienen en La Boquería, se encarga de seleccionarlos personalmente para sus tiendas Reserva Ibérica y la exportación.

Y es que el 90% de lo que se vende como ibérico procede del cruce con cerdos blancos, que engordan más rápidamente, y han sido alimentados con cereales en instalaciones más o menos industriales.

Sólo el 10% de lo que se etiqueta como ibérico son jamones de auténtica raza originaria del jabalí mediterráneo, criado según la tradición en dehesas con una alimentación a base de bellotas y en libertad. Y eso empieza a notarse en el plato, porque las lonchas sudan el ácido oleico de la serie omega 9 procedente de la bellota.

La cultura del jamón empieza a promocionarse en España como en su día hizo el vino. Manuel López organiza catas y degustaciones con maridaje de tres de los caldos españoles más representativos: cava, fino y un crianza de Rioja. A excepción del maridaje de libro del fino con el jamón de Huelva, la mayoría de quienes destaca el cava como el mejor acompañante del ibérico porque su frescor potencia los matices y no los anula, como ocurre con los taninos del tinto. Ya lo saben: ibérico con cava. Eso es España.