

FISAN con los 4 sentidos

Escrito por Administrator • original



FISAN

4

Ibéricos FISAN ha celebrado una divertida cata en el Mercat de la Princesa de Barcelona, en la que Florencio Sánchez (CEO de FISAN) y la periodista gastronómica Concha Crespo han descubierto a los asistentes las características de todas las partes del Jamón Ibérico FISAN y sus distintos usos. El jamón Ibérico de Bellota es el producto curado de la pata trasera del cerdo. Como tal tiene un gran número de músculos diferentes que adquieren carácter propio por su propia naturaleza, por el distinto ejercicio que realizan al desplazarse el cerdo en libertad durante la montanera y por su situación anatómica que también influye en su secado y curado.

Las principales partes del jamón, como os mostramos en la imagen son: la maza, la contra o contra maza, la babilla, la punta, el jarrete y la caña. Cuando nos “enfrentamos” a un jamón Ibérico de Bellota lo primero que tenemos que pensar es si lo vamos a consumir rápido (uno o dos días) o si lo vamos a ir consumiendo poco a poco.

En el caso de que vayamos a consumir el jamón rápidamente, lo empezaremos por la maza (con la pezuña mirando hacia arriba) y retiraremos toda la corteza y la grasa dorada que lo recubre hasta dejar al descubierto la grasa blanca. Si por el contrario vamos a ir disfrutando del jamón poco a poco, lo ideal es empezarlo por la babilla

(con la pezuña hacia abajo) e ir retirando la corteza y la grasa a medida que lo vamos cortando para evitar que se seque en exceso.

Si empezamos el jamón con la pezuña hacia arriba, lo primero que encontramos es la maza. La maza es la parte del Jamón Ibérico de Bellota con mayor cantidad de carne, especialmente tierna y jugosa y con abundante infiltración de grasas; por lo que es la que se considera popularmente la mejor zona del jamón. Al otro lado del hueso de la cadera encontramos la contra maza (sin darle la vuelta al jamón, todavía con la pezuña mirando hacia arriba). Es más estrecha y proporcionalmente tiene menor cobertura grasa que la maza por lo que habitualmente resulta más curada que la carne de la maza. Visualmente también presenta un aspecto con menor infiltración de grasas por lo que es la parte preferida para quienes no disfrutan con la grasa del jamón ¿Quién no le ha quitado la grasa al jamón, con dolor de corazón, a petición de un niño? Pues ya lo sabéis.... para los amantes del jamón con menos grasa... la contra maza.

Cuando la pezuña del jamón mira hacia abajo nos enfrentamos directamente a la babilla. Esta zona muscular se encuentra encajada entre el fémur y la zona más grande del hueso coxal (o cadera) por lo que tiene menos cantidad de carne que la maza y contra maza. Por eso os decíamos antes que es mejor empezar por la babilla un jamón que va a ser consumido poco a poco. Tiene la ventaja de que exponemos al aire una zona menor de la pieza, lo que impide que se seque rápidamente; y las zonas con más carne quedan protegidas más tiempo. La babilla es una zona muy sabrosa aunque menos jugosa que la maza pues se encuentra rodeada por una menor cantidad de grasa exterior lo que la hace más curada y no tiene tanta grasa infiltrada (casi podríamos aplicarle lo mismo que hemos dicho sobre la contra maza para los poco amantes de la grasa).



FISAN 3

La punta es la parte opuesta completamente a la pezuña. Es muy sabrosa y con abundante infiltración de grasa. Además, como durante todo el proceso de curación el jamón está colgado con la punta hacia abajo toda la grasa que gotea del Jamón de Bellota va pasando por ella, lo que contribuye a concentrar en sus carnes todos los aromas presentes en el jamón. Por eso para muchos expertos es la zona con mayor riqueza en matices y aromas del Jamón Ibérico de Bellota. El jarrete y la caña esconden una carne más fibrosa que el resto de las partes que hemos enumerado hasta ahora y con una menor cantidad de grasa. Pero como contrapartida nos ofrecen probablemente el sabor más intenso del jamón. Cortado en láminas muy finas resulta un bocado exquisito aunque normalmente estas partes se utilizan para hacer tacos, pues al ser magras resultan los tacos muy homogéneos a la vez que sabrosos.

Finalmente, hay un lugar en el jamón que atesora una pequeña porción de sabor y textura exquisitos. Está escondida entre la tibia y el peroné (en la paleta entre el radio y el cubito). Muchos esperamos ansiosos al momento en que ese tesoro queda al descubierto, pero hay que tener paciencia. Un solo Jamón de Bellota FISAN, ofrece una amplia gama de sabores, aromas y texturas. Todos ellos extraordinarios. Aunque su disfrute no acaba ahí. La corteza, la grasa superficial y el mismo hueso pueden tener multitud de usos culinarios.