vinetur

Monte Nevado abre al público su Campus del Jamón en Carbonero el Mayor

La visita permitirá recorrer 1.200 m², entrar en la bodega natural NAOS y probar Jamón Serrano 24

miércoles 19 de agosto de 2026



Monte Nevado celebrará el próximo 22 de agosto la quinta jornada de puertas abiertas de su Campus del Jamón en Carbonero el Mayor (Segovia), con acceso libre entre las 10.00 y las 15.00 horas. La convocatoria está dirigida al público general y busca difundir la cultura del jamón curado desde las instalaciones que la empresa tiene en

esta localidad segoviana, situada a menos de 20 minutos de la capital.

La compañía presenta el Campus del Jamón como un centro dedicado por completo a la formación, la difusión, la divulgación y la investigación en torno al jamón curado. El recinto supera los 1.200 m² y, de acuerdo con Monte Nevado, es el único del mundo centrado íntegramente en este ámbito. La jornada permitirá visitar ese espacio sin guía obligatoria, con un recorrido libre para que cada asistente avance a su ritmo.

Durante la apertura, los visitantes podrán entrar en los distintos espacios que forman parte del campus y conocer cómo se articula la actividad formativa y técnica del centro. Monte Nevado señala que las instalaciones incluyen un laboratorio sensorial, una bodega natural, una sala de corte, un espacio de showcooking, aulas de formación y un salón de actos. La empresa enmarca esta propuesta en su voluntad de acercar al público el trabajo que hay detrás de cada pieza y la unión entre tradición, conocimiento e innovación en la curación del jamón.

Uno de los puntos principales del recorrido será la NAOS, la bodega natural del campus. En ese espacio cuelgan miles de jamones mientras completan su maduración, una imagen que la firma asocia a su método de curación lenta y natural. Monte Nevado sitúa esta bodega entre los lugares más representativos de sus instalaciones y la vincula con algunas de las piezas que le han dado reconocimiento en los Premios Alimentos de España.

La empresa afirma que su Jamón de Bellota 100% Ibérico y su Jamón Serrano 24 han situado a la casa como la jamonera más galardonada en ese certamen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Monte Nevado añade que ambos productos acumulan cinco primeros premios y dos puestos de finalista, y que el Jamón Serrano 24 volvió a recibir el máximo galardón en la edición 2026. Como cierre de la jornada, los asistentes podrán probar una tapa de este producto.

La cita del próximo 22 de agosto se inscribe en una actividad más amplia del campus, que mantiene visitas guiadas durante todo el año. Esos recorridos se realizan con maestros jamoneros de la firma e incluyen explicaciones sobre el proceso de curación y degustaciones, según indica la empresa. Con esta programación, Monte Nevado busca abrir un espacio que nació para profesionales y estudiantes a un público más amplio

interesado por la gastronomía y por los procesos de elaboración.

El Campus del Jamón fue concebido como un centro de formación e investigación especializado. Monte Nevado lo define como un proyecto multidisciplinar pensado para ampliar conocimientos sobre el jamón curado y servir como lugar de encuentro para la enseñanza y la investigación. La apertura periódica al público incorpora esa vertiente divulgativa y añade una visita vinculada al producto a la oferta gastronómica de la provincia.

Monte Nevado es una empresa familiar fundada en 1898 en Carbonero el Mayor. Se dedica a la curación de jamones serranos, ibéricos y mangalicas, y comercializa más de 500.000 jamones al año, según sus propios datos. La compañía asegura tener presencia en más de 40 países y contar con instalaciones en Segovia, La Rioja y Salamanca, además de delegaciones en Estados Unidos.

La firma recuerda también su trayectoria en los Premios Alimentos de España, donde se presenta como la marca de jamón más galardonada en las seis ediciones celebradas. Entre los reconocimientos que cita figuran premios a sus productos ibéricos y serranos, junto a varios puestos de finalista en distintas categorías. La jornada de puertas abiertas del campus servirá ahora para trasladar esa trayectoria al visitante desde el propio lugar donde la empresa concentra su actividad formativa y una parte de su relato sobre la cultura del jamón curado.