vinetur

Fusión de sabores veraniegos: explora las combinaciones de jamón con la frescura de las frutas tropicales

Experimenta de la mano de Monte Nevado sensaciones innovadoras y fusiones vibrantes con un maridaje de jamón con frutas exóticas como la papaya o el alquejenje, de tonos dulces, suaves y aromáticos, que aportan el frescor y jugosidad perfectos para los meses más calurosos del año

viernes 26 de julio de 2024

ESCRITO POR LUCÍA



Monte Nevado invita a los amantes del jamón a embarcarse en un viaje sensorial único con las fusiones más apetecibles e innovadoras de frutas exóticas con jamón para este verano. La salinidad y curación del jamón se fusionan a la perfección con el dulzor, suavidad y acidez de frutas tan sorprendentes como el alquejenje, la guayaba, los lichis, el papayón o la pitahaya amarilla.

La selección de imponentes piezas de Monte Nevado, como el Jamón Ibérico 100% bellota, un Jamón Mangalica y un Serrano 24 meses, son claves en la degustación de cada bocado, que por las características de las piezas frutales y el producto estrella de la gastronomía española, son capaces de potenciar el sabor y aportar el frescor y jugosidad ideales para esta época de verano. Tan importante el producto como la bebida, que con una buena selección de vinos de pasto y cava, es capaz de jugar con los matices en el paladar y aportar unidad y estructura para generar sensaciones disruptivas y novedosas en cada bocado.

Dejando de lado las combinaciones más tradicionales, Monte Nevado, en su constante búsqueda de sabores con el jamón, ha querido aunar un producto clásico y tradicional que ya es un placer degustar por sí sólo, con sabores aún desconocidos para muchos. Las frutas, cuidadosamente seleccionadas y escogidas, permiten potenciar y equilibrar el jamón con su jugosidad, dulzor y textura.

Estas han sido las combinaciones ganadoras de jamón con frutas exóticas:

Jamón de Bellota 100% ibérico de Monte Nevado maridado con papaya o alquejenje

El **bellota 100% ibérico de Monte Nevado** destaca por su olor y sabor a curado, que llenan todo y que se potencia por la fuerte presencia de umami que aporta su larga curación. Maridado con **papaya**, esta ha sido capaz de supeditar e integrar con gracia el conjunto de sabores, sabiendo matizar ese delicado tono picante propio de este gran jamón. Con el **alquejenje o physalis** es notable la jugosidad que respeta la potencia del producto, al que el Cava Ars Collecta Brut da el frescor y aromas afrutados que el bocado necesita.

Jamón Mangalica combinado con pitahaya amarilla o lichi

El **jamón de Mangalica**, una raza del mismo tronco que el ibérico, aunque autóctona de Hungría y recuperada por Monte Nevado, ofrece un jamón de altísima calidad y de sorprendente sabor. La elegancia del producto en el paladar domina en contrapunto con la **pitahaya amarilla**, aportando carnosidad, terneza y dulzor perfecto. En cambio, el **lichi**, segunda combinación, permite apreciar dos texturas y sabores contrapuestos, ácido del lichi y notas de curado, que ofrece una voluble y exótica sensación dulce umami.

Jamón Serrano 24 meses con guayaba o alquejenje

Las últimas propuestas son con el **Jamón Serrano 24 meses**, procedente de cerdos blancos criados en España, seleccionados por su tamaño, madurez y proporción de materia grasa y que ha sido galardonado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación como el Mejor Jamón Serrano en la edición de los Premios Alimentos de España. Su equilibrio en boca y sus notas de curado, merced de su larga curación, contrastan con la **guayaba**, que ofrece perfume tropical y textura, además de aportar cierta viveza a este jamón de delicada untuosidad y fino retrogusto. El **alquejenje** mantiene latente su sabrosa y sutil acidez, proporcionando así un fresco y sorprendente contrapunto.

Cada combinación abre un mundo de sensaciones innovadoras y espectaculares en quienes se atreven a disfrutarlo. Este maridaje despierta en el paladar sabores vibrantes, creando una experiencia gastronómica que invita a explorar nuevas fronteras esta temporada de verano cuando "el consumo de jamón aumenta debido a su sabor, versatilidad, facilidad de preparación y su arraigo cultural, que lo hacen ideal para disfrutar en una variedad de situaciones típicas de esta temporada. Optar por esta innovadora manera de combinarlo con frutas exóticas de temporada realzará la experiencia en la mesa a un nivel superior durante esta época del año", asegura Chema de la Fuente, responsable de comunicación de Monte Nevado.