vinetur

Tempore Glandis: Un viaje a través del tiempo en busca del jamón de bellota ibérico en la montanera con Monte Nevado

jueves 12 de diciembre de 2024

ESCRITO POR LUCÍA



- **Tempore Glandis, la última obra de Monte Nevado, hace un recorrido a través de la historia y la cultura del jamón de bellota ibérico a través de la montanera con impresionantes ilustraciones históricas para mostrar una visión completa de su dilatada práctica en el tiempo.**
- **La centenaria casa jamonera se encuentra en esta época otoñal en una nueva edición de su Montanera, el clímax de un ciclo vital en la alimentación del cerdo ibérico en dehesas del suroeste español que lo transforma en un tesoro gastronómico de complejo e intenso sabor.**

Tempore Glandis: la montanera. Origen histórico, evolución y apoteosis: el jamón de bellota ibérico, es el título que recibe la última obra maestra de Juan Vicente Olmos, Director General de la centenaria casa jamonera Monte Nevado en colaboración de la 4ª y 5ª generación de la familia Olmos. Este libro nos sumerge en un viaje milenario a través de la historia de la montanera, una práctica ancestral que ha dado lugar al famoso jamón de bellota ibérico.

Sus páginas trazan un recorrido desde la última glaciación, analizando cómo la evolución del bosque europeo dio lugar a la formación de la dehesa, un ecosistema único que alberga al cerdo ibérico. Además de explorar la adaptación de esta especie al entorno y su papel en la biodiversidad, el libro revela la profunda huella que la montanera ha dejado en la historia y la cultura europeas. A través de documentos históricos e ilustraciones, se muestra cómo esta práctica ancestral ha influido en la gastronomía, el arte y la economía de diversas regiones.

La Montanera es mucho más que la fase final del engorde, es un ciclo natural en el que el cerdo ibérico, en perfecta armonía con su entorno, desarrolla todas sus cualidades. Además de la emblemática bellota, rica en ácidos grasos saludables, estos animales disfrutan de una dieta variada que incluye hierba, frutos silvestres y otros recursos de la naturaleza. Esta alimentación, combinada con el ejercicio físico que realizan al recorrer hasta 14 kilómetros diarios en busca de alimento, produce la infiltración de grasa en los músculos, lo que aporta la jugosidad y el sabor intenso y complejo que caracteriza a los jamones ibéricos de bellota que ofrece Monte Nevado.

Este proceso, de una duración de al menos 60 días, tras el cual el animal llega a alcanzar los 150-180 kg de peso, se ve influenciado por múltiples factores, como la climatología de cada año, con sus cambios de temperatura y las temporadas de lluvia o sequía, junto con la genética del animal, que determinan las características únicas de cada jamón y de cada añada.

Como parte de su análisis, el libro investiga las razones detrás de la desaparición de la montanera en la mayor parte de Europa. Pese a que hoy en día esta es una práctica exclusiva del suroeste de nuestra península, hace algunos siglos era la forma habitual de cebar a los cerdos en casi todo el territorio europeo. La publicación también revela

las complejas interacciones entre factores económicos, sociales y medioambientales que han moldeado la trayectoria del jamón de bellota ibérico y su posición como uno de los productos culinarios más apreciados a nivel mundial.



Procesos artesanales para jamones excepcionales

En Monte Nevado, lo natural y artesanal sigue prevaleciendo tras la montanera, cuando el jamón sigue tomando forma en su fase de curación en secaderos naturales en entornos privilegiados que permiten aprovechar el aire puro, siguiendo una tradición centenaria de maestros jamoneros.

De este buen hacer sale un producto único y auténtico del que obtienen piezas excepcionales como las de la recién presentada **Edición Limitada de la Añada 2020 de Jamón de bellota 100% ibérico** de la montanera 2019-2020 de Monte Nevado. Una añada considerada extraordinaria por la alta calidad de bellota y de hierba al final de la campaña gracias a la lluvia de finales de noviembre y diciembre. Estas condiciones, sumadas a la maestría de Monte Nevado, han dado lugar a una edición especial con un perfil aromático y gustativo único, que encarna la tradición y el saber hacer de la casa.