vinetur

El cerdo ibérico del mejor jamón de España elige el mercado chino frente a Trump

El mercado chino del jamón ibérico crece un 104% en cinco años

martes 11 de febrero de 2025

ESCRITO POR COUNTRY MOUSE



El cerdo ibérico no le tiene miedo a Donald Trump. El mercado chino del jamón ibérico ha crecido un 104% en los últimos cinco años y se antoja como alternativa principal frente al posible 'muro comercial' con el que Trump amenaza a muchos productos agroalimentarios de la Unión Europea. Así lo explicaron los expertos en la Jornada de

Montanera organizada por Jamones Juan Manuel (DO Güijuelo) y Florencio Sanchidrián, Embajador Mundial del Jamón Ibérico. El encuentro tuvo lugar en las dehesas de La Roca de la Sierra (Badajoz), donde se alimentan de bellota los cerdos ibéricos del elegido como Mejor Jamón Ibérico de España 2024 por el Ministerio de Agricultura.

Los fabricantes del producto estrella de nuestra gastronomía reaccionan así frente a la estrategia geopolítica de presión arancelaria implantada por el presidente reelecto de los EE.UU, pese a que el estadounidense ha sido uno de los importadores emergentes de jamón ibérico más pujantes en los últimos años, por detrás de China y México. Según la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), en los últimos cinco años las exportaciones se han incrementado un 23,7% en Francia, un 24,3% en Alemania, un 25% en México y un 104% en China, el mercado con más potencial del ibérico, donde sus ventas superaron los 28 millones en 2023.

"En China el jamón ibérico está de moda, es un producto chic", apunta Florencio Sanchidrián. Nuestro cortador más internacional ha recorrido China en numerosas giras y confirma de primera mano que este incipiente mercado del ibérico "va como un Ferrari en los últimos años". Allí se rinde especial culto no solo al producto, también a la figura del cortador, representada en Florencio Sanchidrián. Toda una leyenda también en el gigante asiático, la primera escuela oficial china de cortadores lleva su nombre, en Shanghái.



¿Saben cuál es el producto Marca España favorito de los 94 millones de turistas internacionales que nos visitaron en 2024? El jamón ibérico, por delante del aceite de oliva, el vino, los quesos y las conservas de pescado y marisco. 4.263.842 de esos turistas provenían de EE.UU. "Trump no impondrá aranceles al jamón ibérico porque es muy valorado en EE.UU por sus cualidades nutricionales", señalaba el nutricionista Luis Montel.

China, más charcutera

"EE.UU es la potencia número uno del mundo y sus aranceles nos afectan a todos", reconoce Ángel Hernández, gerente de Jamones Juan Manuel. Sin embargo, antepone el mercado oriental como alternativa fiable al americano: "El mercado chino es más importante que ninguno para la exportación del ibérico. En China son más charcuteros y conocedores del cerdo que en EE.UU, donde ponen muchos inconvenientes. China ha sido más favorable al jamón ibérico hasta ahora". Jamones Juan Manuel exporta cerca de un 10% de su producción anual, que ha crecido un 4'6% en 2024 sobre 2023, con 10.528 jamones de bellota vendidos y una facturación por encima de los 16 millones de euros. Vende la mayor parte de sus jamones y paletas a restaurantes y grandes

superficies de Madrid y Barcelona, entre ellos el Grupo La Máquina del barrio de Salamanca.



Montanera 2025

El 31 de marzo finalizará la temporada de una montanera que los expertos coinciden en valorar en positivo, aunque peor que la de 2024, considerada la mejor de los últimos 20 años debido a la abundancia de lluvias y madurez de la bellota. A 10 de febrero, se llevan ya sacrificados 406.296 cerdos de bellota, entre ellos 273.347 ejemplares 100% ibéricos. Todo indica que la curva de sacrificios se mantendrá estable respecto a los dos años anteriores, sin superar los 592.275 cerdos de bellota de 2024, que apenas supuso un descenso del 1% respecto a 2023.

Según José Medrano, ganadero de la finca 'La encinosa' donde pastan en libertad los cerdos ibéricos de Jamones Juan Manuel, "esta montanera ha sido buena en cuanto a cantidad y calidad de la bellota, ha llovido a tiempo, pero no tanto como el año pasado". "La del 2023 fue inferior, la del 2024 muy buena y la del 2025 no tan buena como la del 2024", argumenta Ángel Hernández. "Los cochinos han engordado hasta 15

y 16 arrobas, ha llovido bien y caído mucha bellota, pero no ha sido tan buena como la anterior", incide Florencio Sanchidrián.

La montanera 2024 contabilizó 6.000 cerdos de bellota menos que en 2023. El 65.9% de los animales tenían precinto negro (cerdo de bellota 100% ibérico) y el 34% precinto rojo. De estos últimos, un 81% eran bellota 50% ibérico y el 19% restante 75% raza ibérica.



40 gr de jamón ibérico al día

Entre encinas y alcornoques finalizan su engorde los cerdos de bellota 100% ibéricos de Jamones Juan Manuel, cuya añada 2016 ya fue Mejor Jamón de España 2020 por el Ministerio de Agricultura - Alimentos de España en su certamen bianual, lo que indica la trazabilidad de su producto, desde su origen y alimentación en las dehesas extremeñas hasta su curación y envejecimiento natural en sus secaderos de Güijuelo, Salamanca. Cada día sus cerdos ibéricos recorren entre 15-18 kilómetros para alimentarse de hasta 10 kilos de bellota y el pasto de este microclima sostenible único en el mundo.

"El cerdo ibérico es un atleta nato", subraya el doctor Luis Montel, ya que así se genera la grasa infiltrada que otorga un aroma, sabor y textura inconfundibles al jamón ibérico tras sus cuatro años de curación, además de otras muchas propiedades saludables. "La cantidad de potasio y ácido oleico del cerdo ibérico y su nivel de proteínas de alta utilidad son estupendos para el deportista", explica este especialista cubano en nutrición y medicina deportiva, conocido en Miami por sus artículos sobre el jamón ibérico, que valora como "el producto más sano del mundo" y recomienda consumir unos 40 gr. al día para prevenir la diabetes y las enfermedades cardiovasculares.



La montanera

Aunque la edad mínima de sacrificio según la norma reguladora es de 14 meses, los fabricantes reconocen que "el buen cerdo ibérico de montanera se hace a los 22 y 24 meses". El animal inicia esta fase final de cría en octubre, pesando entre 95-115 kg, para ganar el mínimo de cuatro arrobas (46 kg) estipulado por la norma, aunque algunos llegan a engordar hasta 70 kg. Rica en hidratos de carbono, la bellota aporta energía para luego transformarse en la grasa del jamón, mientras que los pastos y hierbas frescas de la dehesa le añaden sus finos aromas. El cerdo ibérico en libertad

engorda hasta un kg diario. "Al final de una buena montanera han llegado a comer hasta 900 kilos de bellota", explica Florencio Sanchidrián.

Aunque la curva se sacrificios de cerdos ibéricos de bellota se ha estabilizado en los últimos dos años, el porcentaje sigue todavía por debajo de los niveles prepandemia. La montanera 2025 se antoja crucial en el sector, muy castigado durante el último lustro por las sequías del cambio climático y la continuada subida de los piensos. En 2023-24 los sacrificios de cerdos de bellota no llegaron a 600.000, 100.000 menos que en 2021-22. A pesar de que las lluvias se adelantaron y cayó más y mejor bellota, la curva bajó debido al encarecimiento del cerdo ibérico, que alcanzó su pico histórico con 4€ el kilo.





Video