vinetur

El jamón Gran Reserva de Ibéricos Casa Lucas recibe reconocimiento de AENOR por segundo año consecutivo

El producto extremeño destaca por su calidad tras rigurosas catas y consolida su prestigio internacional en el mercado gourmet.

miércoles 12 de febrero de 2025



El Jamón Gran Reserva de Ibéricos Casa Lucas de Extremadura ha sido certificado por segundo año consecutivo como "Producto Destacado por el Consumidor" por AENOR. Esta certificación se ha otorgado tras ocho sesiones de cata en las que participaron 60 consumidores. Estos evaluaron el sabor, textura, olor y aspecto de una paleta de jamón de cerdo seleccionada al azar. El producto obtuvo una valoración global de 8.12 sobre 10 y una intención de recompra del 93,75%. El análisis se llevó a cabo en el laboratorio de AENOR en Madrid, siguiendo normas técnicas internacionales ISO, europeas EN y españolas UNE. Estas normas abarcan desde las características de la sala de cata hasta

las pruebas realizadas.

AENOR cuenta con un laboratorio de análisis sensorial propio y una base de datos de más de 3.000 consumidores, lo que garantiza la fiabilidad del proceso. Antonio Hidalgo, gerente de Ibéricos Casa Lucas, expresó su satisfacción por el reconocimiento, destacando que su jamón fue premiado el año pasado con la medalla de oro en el certamen del International Quality Institute de Bruselas. Este reconocimiento consolida al Jamón Gran Reserva de Ibéricos Casa Lucas como uno de los mejores del mundo.

Hidalgo explicó que su abuelo seleccionaba los mejores cerdos de las dehesas para producir jamones de calidad en Monesterio, Badajoz. La empresa ha perfeccionado este trabajo, criando cerdos en libertad y alimentándolos con bellota, pasto y cereales. El proceso de curación dura al menos 30 meses. La certificación de AENOR proporciona información objetiva para consumidores exigentes y selectivos. El análisis sensorial es una herramienta científica que mide y analiza las respuestas sensoriales de los productos.

Ibéricos Casa Lucas fue fundada por Francisco Hidalgo y sigue siendo una empresa familiar dirigida por su nieto Antonio. La producción es limitada a unos mil jamones anuales, con una facturación de 1.200.000 euros en 2024. El 35% de su producción se exporta a Alemania y Francia, y el 10% a Asia, principalmente Japón y Tailandia. Una característica especial de su producción es un manantial de aguas termales bajo el secadero, que aporta una humedad constante. Esto permite que los jamones adquieran un moho característico durante el periodo de curación, que se extiende por cuatro años. Los animales son de raza ibérica, criados por ganaderos locales en las dehesas de Monesterio y elaborados siguiendo la tradición familiar.