vinetur

El verano sabe a jamón: Monte Nevado propone un maridaje fresco y vibrante con frutas de temporada

Monte Nevado introduce combinaciones jugosas y refrescantes con jamón

lunes 16 de junio de 2025

ESCRITO POR LUCÍA



Cuando el verano irrumpe con su ritmo pausado pero lleno de vida, las tardes se alargan, las conversaciones fluyen sin prisa y el deseo de disfrutar, de compartir y de saborear lo auténtico se instala en cada mesa. Y entre todos esos sabores que nos conectan con la tierra, con la memoria y con los placeres sencillos, hay uno que nunca falla, el jamón. Coincidiendo con el **aumento del consumo durante la época estival** , Monte Nevado, referente en el arte del curado, propone una combinación refrescante, jugosa e inesperadamente deliciosa: jamón con cerezas, arándanos, y physalis.

La versatilidad del jamón, su arraigo en nuestra cultura y su capacidad para brillar en cualquier momento del día lo convierten en el aliado perfecto para cenas ligeras o aperitivos llenos de sabor. Pero lo realmente fascinante es cómo, incluso en su aparente sencillez, el jamón sigue sorprendiéndonos. Al unirse con frutas de temporada, cada loncha se transforma, ganando frescura y vitalidad, creando una experiencia que seduce y cautiva el paladar. Monte Nevado nos invita a disfrutar de estas combinaciones con la misma libertad e inspiración con la que nacen sus jamones.

Jamón de Bellota 100% Ibérico

La tradición encarna su máxima expresión en el Jamón de Bellota 100% Ibérico de Monte Nevado. Procedente de cerdos ibéricos puros, criados en libertad en la dehesa y alimentados exclusivamente de bellotas y recursos naturales durante la montanera, este jamón despliega una complejidad que solo el tiempo puede esculpir.

Su sabor es profundo y persistente, mientras su textura, sedosa y untuosa, se funde al contacto con el paladar. Frente a este carácter intenso y elegante, el physalis, con su dulzor exótico y notas cítricas, aporta una chispa fresca y ligeramente ácida que realza cada matiz del jamón. El bocado se transforma en una sinfonía entre lo graso y lo jugoso, lo umami y lo afrutado, donde cada elemento se potencia sin eclipsar al otro.

Jamón Mangalica

El Jamón Mangalica, una auténtica joya rescatada por Monte Nevado, fruto de años de dedicación en la estepa húngara, ofrece una experiencia sensorial envolvente. Su carne, intensamente veteada, y su grasa, con una textura mantecosa que se deshace

lentamente en boca, liberan un sabor redondo, delicado, con un punto dulce natural. En combinación con cerezas maduras, de pulpa firme y jugosa, se acentúan sus matices más suaves y se crea un juego de contrastes, lo sedoso del jamón frente a la mordida crujiente y refrescante de la fruta.

Jamón Serrano 24

El clásico Jamón Serrano 24, curado durante un mínimo de 24 meses y elaborado con animales seleccionados por su equilibrio de madurez y grasa, ofrece un sabor limpio, honesto y con una profundidad que sorprende. Su textura firme, pero equilibrada, permite jugar con contrastes más definidos: los arándanos, con su frescura ligera y su perfil seco y ácido, realzan la estructura del jamón y equilibran su carácter curado con un matiz vibrante y nítido. El resultado es una combinación sobria pero expresiva, ideal para quienes valoran la pureza del producto y la precisión en los maridajes.

La fusión del jamón con frutas abre la puerta a una manera más creativa y sofisticada de entender este producto tan nuestro. Monte Nevado, con su compromiso por la calidad y la tradición, nos invita a redescubrir un clásico sin perder de vista lo esencial, celebrando así el sabor auténtico que nace de la tierra y el tiempo.