vinetur

Del borde de la extinción a la élite culinaria: el jamón Mangalica de Monte Nevado consagrado como joya gastronómica

La raza húngara se consolida como un producto gourmet

martes 19 de agosto de 2025

ESCRITO POR LUCÍA



Cuando la supervivencia del Mangalica pendía de un hilo, Monte Nevado asumió el reto de rescatar esta raza de cerdo casi olvidada. Apenas 200 ejemplares vivían en las duras estepas húngaras, un cerdo peludo y resistente que parecía destinado a

desaparecer. Hoy, gracias a esa visión, el Mangalica resurge como una joya gastronómica capaz de conquistar a los paladares más exigentes del mundo.

Esta raza milenaria, emparentada con el cerdo ibérico, se distingue por su capacidad única para infiltrar grasa en el músculo, lo que da lugar a un jamón de sabor profundo y equilibrado, con una textura sedosa que se funde en boca gracias a su fluidez y untuosidad. Su aroma es complejo y elegante, con notas dulces y recuerdos de frutos secos, potenciados por una curación lenta y natural. La grasa, generosa y brillante, aporta una persistencia aromática difícil de igualar, con matices que evocan la mantequilla de los antiguos obradores de bollería.

De carácter andador y alimentación natural, a base de maíz, trigo y pastos, el Mangalica desarrolla una musculatura firme y una grasa noble, cualidades ideales para la elaboración de productos curados de alta calidad. Su carne expresa un umami natural que prolonga la experiencia en el paladar, con una intensidad sabrosa que no necesita artificios.

El renacer del Mangalica

Originaria del antiguo Imperio Austrohúngaro, esta raza fue durante siglos valorada por su rusticidad y resistencia. Adaptada a inviernos de hasta -25 °C y veranos secos en la estepa, el Mangalica sufrió una fuerte disminución tras la Primera y la Segunda Guerra Mundial, ya que Hungría, al formar parte del bando perdedor en ambos conflictos, tuvo que pagar reparaciones también en especie que redujeron drásticamente su cabaña ganadera.

En 1991, Monte Nevado descubrió la riqueza de esta raza y creó una empresa mixta en Hungría para iniciar su recuperación. Gracias a esta labor, hoy las tres variedades más conocidas, rubio, rojo y golondrino, han salido del peligro de extinción. Solo la variedad negra se ha perdido, aunque se están realizando esfuerzos para recuperarla mediante técnicas de retrogenética.

Pese a que su cría se realiza íntegramente en Hungría, los jamones y paletas se curan en España bajo el cuidado de Monte Nevado. La empresa aplica un proceso artesanal que respeta los tiempos naturales: curaciones largas, sin prisas, en secaderos y

bodegas donde el silencio, la experiencia y el clima hacen su trabajo. Cada pieza es supervisada por maestros jamoneros que seleccionan y afinan el producto hasta alcanzar el equilibrio perfecto entre curación, textura y sabor.

Monte Nevado es hoy el único productor de jamón de Mangalica en España, lo que convierte sus piezas en un producto realmente exclusivo. Su valor va más allá de la rareza de la raza o del cuidado proceso de elaboración; reside en un jamón con identidad propia, único, difícil de comparar y fácil de recordar. Esta labor de recuperación ha sido ampliamente reconocida por instituciones y expertos, quienes destacan su compromiso con la biodiversidad, la sostenibilidad y la preservación cultural.

En honor a este compromiso, la raza fue declarada Patrimonio Nacional Gastronómico por el Parlamento Húngaro, mientras que Monte Nevado se ha consolidado como su principal embajadora internacional. Asimismo, el Estado húngaro distinguió al director de la compañía, Juan Vicente Olmos, con la Cruz de la Orden de Honor de Hungría, reconocimiento que refleja el impacto de esta recuperación única en el panorama agroalimentario europeo, además del respaldo de la Asociación Nacional Húngara de Criadores de Mangalica (MOE).