

## **En Jabugo termina la montanera, apuestan por lo mejor y "les va de cine"**

### **Mijamoniberico.com líder en venta online de Jamón Ibérico de Bellota, cuenta las últimas noticias sobre el Jamón de Jabugo**

Llega la primavera a las dehesas y, con ella, el fin de la montanera. Este año ha sido de pocas lluvias, pero tempranas. Tampoco ha sido abundante en bellotas, pero no se preocupen: esta débil montanera ha sido compensada por una disminución significativa del número de cerdos que han pastado en cada hectárea de dehesa. Esto y un aumento en el rigor de las inspecciones de las certificadoras garantizan la calidad de los productos de bellota de los cerdos ibéricos sacrificados en 2019.

Por otra parte, la DOP Jamón de Jabugo ha decidido que, de ahora en adelante, solo serán amparados por esta DOP como "jamones y paletas de Jabugo" los procedentes de cerdos Ibéricos 100%, alimentados en libertad durante la montanera con bellotas y pastos naturales, y cuya zona de elaboración, con una microclimatología única, se localiza en el entorno del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, cuyas dehesas están declaradas Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

Esta trascendente decisión simplifica las actuales tres designaciones de calidad y traslada transparencia al mercado nacional e internacional. El objetivo de esta decisión –destaca el consejo regulador– es que los consumidores, cuando adquieran un jamón o una paleta DOP Jabugo, "no tendrán que conocer ni complejos sistemas de identificación ni de colores". En el futuro para estar amparado por esta denominación el jamón y la paleta tendrán que ser, inexcusablemente, "de bellota" y "100% ibérico".

Con esta decisión, la directiva de la DOP de Jabugo no hace otra cosa que validar la evolución de la tendencia del mercado y el consumo del Jamón de Jabugo. En las últimas añadas, el 95% de los jamones y las paletas certificados tenía la designación de calidad Summum (de bellota 100% ibérico), mientras que el 5% restante tenía la designación de calidad Excellens (de bellota 75% ibérico). Además, desde hace varias añadas no se habían certificado productos con la tercera designación de calidad Selección (de cebo de campo 100% o 75% ibérico).

Por otra parte, hay un hecho que se quiere destacar: el Jamón de Bellota cien por cien ibérico ha sido uno de los invitados de excepción al Governor&#39;s Ball, la fiesta oficial de los Premios Óscar, que ha tenido lugar el domingo 24 de febrero en Los Ángeles, como parte del menú oficial del evento a cargo del chef austríaco Wolfgang Puck.

Durante la gala, dos maestros cortadores españoles se han encargado de cortar la que es la joya gastronómica más famosa de España en el mundo entero.

Para el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jabugo,

Guillermo García-Palacios, es todo un logro que 10 jamones de esta denominación protagonicen este año la fiesta posterior a la entrega de los Óscar de Hollywood.

García Palacios entiende que es un orgullo que “la sierra de Huelva haya sido capaz de posicionarse de esta forma” y ha insistido en que se quiere cumplir con los objetivos de que los jamones estén “en las mejores mesas y en los mejores lineales del mundo”.

**Datos de contacto:**

Dionisio Castaño Aguado

mijamoniberico.com

615915953

Nota de prensa publicada en: [Jabugo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Telecomunicaciones](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>