

Monte Nevado vuelve a subirse al podio de los mejores ibéricos de España con el ‘Añada 2016’

Las excelentes condiciones de la montanera 2015-2016 y el buen hacer de la centenaria casa jamonera Monte Nevado, han permitido al Añada 2016, alcanzar el galardón de finalista del Premio Alimentos de España otorgado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Es la única marca que ha logrado subirse al podio de los Mejores Ibéricos de España en las dos últimas convocatorias del prestigioso Premio (Ganador en 2018 y Finalista en 2020)

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha reconocido el buen hacer de la centenaria casa jamonera Monte Nevado. Lo ha hecho concediendo al ‘Añada 2016 de Monte Nevado’ el galardón de finalista en la categoría de Mejor Ibérico de España. El reconocimiento remarca la posición de Monte Nevado como empresa jamonera de referencia en nuestro país, que vela por un proceso de elaboración natural, a través de un exquisito cuidado individual de cada pieza. Es, asimismo, la única marca que ha logrado subirse dos veces seguidas en el podio Mejores Ibéricos de España en las dos últimas convocatorias.

El ‘Añada 2016 de Monte Nevado’ procede de animales seleccionados de pura raza criados en libertad durante la montanera en dehesas del suroeste cuidadosamente escogidas. Durante la curación en las bodegas de Monte Nevado, situadas en un entorno natural y con ventanas que aprovechan el aire puro para un secado lento y natural, los maestros jamoneros de la casa segoviana han revisado y clasificado individualmente cada pieza, hasta que cada una ha alcanzado su maduración perfecta.

Los cerdos entraron en ella con una media de 18 meses, frente a los 12 mínimos que exige la normativa. Cada uno de ellos dispuso de una media de 4,1 hectáreas para sestear y corretear libremente en una montanera con abundancia de bellota, hierba suficiente y climatología muy benigna (altas temperaturas), al inicio de campaña, con menos fruto al final. En el caso de Monte Nevado, gracias a la gran cantidad de espacio (de 2 a 5 has. por cerdo vs. las 0,8 exigidas por la Norma) fue posible que el animal encontrara suficiente alimento, a costa de tener que andar más de lo habitual. Los aspectos positivos de la media de edad al inicio y del ejercicio físico, son los que más madurez aportan a la carne, permitiendo luego un largo proceso de curación en bodega.

Juan Vicente Olmos, Director General de Monte Nevado, ha explicado que “las excelentes condiciones de la montanera del 2015-2016, y la cuidada elaboración pieza a pieza, esperando a que cada una alcance su momento perfecto, han dado como resultado una añada que presenta gran fluidez de textura y sabores intensos y reforzados a la altura del reconocimiento que ha recibido”.

Disponible la Edición Limitada Añada 2014

Además del Añada 2016, la casa jamonera ha puesto a disposición de los foodies y los amantes del jamón las últimas unidades del Edición Limitada Añada 2014; el Ibérico que recibió en 2018 el premio al Mejor Jamón Ibérico de España. En ambos casos, los maestros jamoneros han realizado una selección pieza a pieza para que cada ibérico sea una verdadera experiencia.

Datos de contacto:

PRENSA MONTE NEVADO BRANDIPIA

+34 911 101 354

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

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Valencia País Vasco Galicia Castilla y León Navarra La Rioja Restauración Consumo](#)
[Premios Sector Marítimo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>