

PATABRAVA, el jamón ibérico que se conserva vestido de neopreno

PATABRAVA es un producto 100% vendido al consumidor final, de manera online, que ha patentado un sistema de conservación basado en un revestimiento de neopreno, que cubre por completo la pata de jamón de Guijuelo

La venta online de jamón ibérico ha subido un 125% en solo un año, por lo que se podría calificar de auténtico éxito. Sin embargo, si se mira en detalle, se podrá ver que el contexto en el sector de los productos del cerdo ibérico no ha sido bueno. El cierre de la hostelería a causa de la pandemia ha ocasionado que un canal de venta tan importante, se haya visto mermado.

“Si añadimos una previsible normalización al alza de los precios del producto, se lo están poniendo en bandeja para retirarse de la apuesta por el comercio online y derivar de nuevo las ventas a los canales habituales, y es que al final, todo el conjunto de la venta online apenas supone un 2,1% del total, hoy por hoy”, asegura. Antonio Gómez, CEO en PATABRAVA, una empresa familiar nacida en 1886, dedicada en exclusiva a los productos del cerdo ibérico. Antonio (sexta generación de ganaderos), hace alusión a que las mejores dehesas para hacer un engorde a base de bellota de encina se encuentran en Extremadura, aunque a la hora de hacer una salazón de los productos en un clima frío y seco, la primera opción es Guijuelo (Salamanca), “por estar a más de 1.000 metros de altura en un enclave donde los vientos son constantes pero suaves. Por ello, surgió aquí una industria que podía buscar la excelencia en los jamones y paletas que se salaban, rebajando mucho la cantidad de sal por tener ese clima”, declara.

No a las granjas estabuladas y sí al neopreno

Como empresa familiar, PATABRAVA abarca el proceso completo. Desde la cochinas en el campo (Fuenteobejuna -Córdoba-), los cerdos ibéricos de montanera en las dehesas de Extremadura, Andalucía, además de contar con matadero propio y sala de despique en Guijuelo (Salamanca). “Todos nuestros cerdos ibéricos legítimos proceden de fincas y dehesas, nunca de granjas estabuladas. Son animales criados en libertad a base de una filosofía de trabajo cristalina: mantener la esencia del tipo de producto que hemos heredado, con los cerdos ibéricos en las dehesas y curando lentamente los productos gracias al valor añadido que le da el clima de Guijuelo en nuestros secaderos naturales”, explica Gómez.

Además, la compañía ha patentado un sistema de conservación basado en un revestimiento de neopreno, que cubre por completo la pata de jamón y que, a partir de los análisis practicados y la evolución de la pieza según su proceso de curación, no han detectado cambios organolépticos en el jamón tras enfundarlo en dicho material

Se adelantaron a la pandemia para evolucionar al entorno online

Contaban con una buena componente de venta habitual en HORECA, que se vio resentida. “El enfoque de aumentar la venta online ya estaba previsto. Todo el packaging, web, logística, formatos etc estaba desarrollado”. El CEO de PATABRAVA comparte la valoración de 5.0 sobre 5 en Google

My Business , que permiten calificar la experiencia de compra, sumado a más de 200 valoraciones por parte de los clientes. “Evidentemente, el foco no solo ha de ponerse en el producto, sino en una experiencia 360: La comunicación, la asesoría previa a la compra, el servicio de entrega y packaging, así como la postventa”, comenta. Su producción está limitada por decisión propia. Antonio cuenta cómo hace unos años vendían toda su producción a otros fabricantes, ahora buscan llegar directamente al cliente final.

Datos de contacto:

Ana Ávila
667 566 455

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>