



CASTILLA Y LEÓN Conoce tu comunidad
en una escapada

LA POSADANET.com

SUPLEMENTO DE VINO, AGROALIMENTACION Y TURISMO DE CASTILLA Y LEÓN

Portada

EL ARCON

TEMA PORTADA

BODEGAS

ALIMENTOS

CASAS RURALES

RUTAS

GASTRONOMIA

CAMINO SANTIAGO

IBÉRICOS

SALAMANCA / Congreso

Si alguna vez se han preguntado cómo sería el jamón ideal, aquí tienen la respuesta: jamón ibérico de bellota, con denominación de origen, a 6 euros el kilo y comprado por pieza entera. Al menos así se desprende de un estudio realizado por la Universidad de Extremadura sobre las preferencias del consumidor del jamón de pata negra y que ha sido presentado en las VII jornadas sobre el cerdo ibérico y sus productos organizadas por el Instituto Tecnológico Agrario de la Junta de Castilla y León en Salamanca.

El sueño de crear el jamón ibérico ideal

J.M.BLANCO

Calidad, precio, vista, tipo o marca, son algunos de los atributos que el consumidor valora a la hora de comprar el jamón. Sin embargo, no todos tienen el mismo peso...

... a la hora de tomar la decisión final. Esa investigación demuestra que el precio y el tipo de jamón son los atributos más importantes en la elección de jamón, seguidos por la denominación de origen y el formato de compra.

La investigación permitió conocer que el 92% de las personas que no consumen jamón ibérico de bellota, lo hacen simplemente porque «es caro». Sin embargo, el porcentaje que lo considera caro decrece hasta el 49% cuando se refiere al jamón ibérico. En el otro extremo esta el curado de cerdo blanco, que no es comprado por un 73% de los consumidores. La razón: «porque no me gusta».

Un 40,8% de los consumidores compra el jamón en carnicerías tradicionales, mientras que el 26% lo hacen en hipermercados. También es significativo que más del 10% de los consumidores optan por la compra directa a productores o se decantan por internet.

El informe evidencia que el consumidor global estaría dispuesto a pagar 20,20 euros por kilo más por un jamón ibérico de bellota en vez de un jamón ibérico. Además, el comprador medio también pagaría 8,20 euros más por kilo si el jamón va amparado por una denominación de origen.

Por otra parte, Atanasio Carrasco, científico del Instituto del Frío del CSIC, expuso las conclusiones preliminares de un estudio sobre la calidad de los cerdos ibéricos en función de su alimentación. En la actualidad se utilizan cuatro categorías –de bellota, de recebo, de cebo extensivo y de cebo intensivo– para clasificarlos, aunque después de dos años de investigaciones con el tocino lumbar de unos 400 cerdos de Andalucía, Extremadura y Salamanca, utilizando el método de la pseudonariz electrónica, Carrasco aseguró que «es muy difícil clasificarlos con fiabilidad». En ese sentido, culpó a los distintos usos ganaderos y a la cada vez más completa alimentación a base de piensos.

Por ese motivo, abogó por reducir esa clasificación a dos categorías, la de bellota y la de pienso. Carrasco cree al simplificar las categorías, también se aclararía el mercado y se evitarían muchos fraudes al consumidor.

Otra investigación, en este caso realizada desde

el departamento de Química Analítica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Salamanca, en colaboración con la denominación de origen Guijuelo, aboga por usar la técnica de espectrometría de masas para diferenciar las poblaciones de cerdos ibéricos según su alimentación. Uno de los problemas más habituales es controlar la calidad del ibérico de bellota, puesto que el empleo de soja o el girasol alto oleico suplantando perfectamente las características químicas de la grasa de cerdo ibérico alimentado con bellotas. Esta técnica se basa en la estructura atómica del átomo de carbono de las diversas moléculas de los ácidos grasos que tiene el cerdo, para tipificarlos.

El secretario de la denominación de origen Guijuelo, Jesús de la Gándara, defendió que estos trabajos han demostrado que el uso de isótopos estables de carbono de los cuatro ácidos grasos tradicionalmente utilizados en la tipificación del cerdo ibérico discriminan perfectamente los lotes de animales cebados solo con bellota y los animales cuya alimentación ha sido a base de piensos naturales.

Jesús de la Gándara también mostró su preocupación por que la crisis ha disminuido el censo ganadero de porcino ibérico, lo que se traduce en un descenso del 40% en el volumen de sacrificio de los mataderos sobre la capacidad instalada. Esa bajada se traduce en que todavía no se han realizado los contratos de campaña habituales otros años.

El responsable de la DO de Guijuelo aseguró que «se está vendiendo jamón de dos años y medio, y aunque el volumen de ventas es prácticamente el mismo, el valor económico puede ser inferior en torno a un 30%», circunstancia que está provocando que los industriales «tengan problemas de liquidez para efectuar las compras de campaña».

Respecto al consumo, el representante del ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, José Miguel Herrero Velasco, presentó un estudio sobre los hábitos de consumo, que desvela que los hombres suelen comprar más carne de ibérico que las mujeres, siendo el lomo, solomillo y secreto, las piezas de ibérico más demandadas en fresco. La encuesta del Ministerio también aborda la venta de casquería del cerdo. En ese sentido destaca que el 74% de los encuestados reconoce no consumirla mientras que el consumo de fiambre, embutidos o jamón curado en cada casa, se realiza una media de 10,8 días al mes.

La mala imagen de la carne de cerdo se evidencia cuando el 57% de los mil encuestados considera que la carne de vacuno es mucho más saludable y el 46% también prefiere la de cordero.



Santi Santamaría, pertrechado de libros, durante su abocución.

INVERSIÓN

Beher estrena instalaciones.

La empresa salmantina Bernardo Hernández, Beher, inauguró ayer las nuevas instalaciones de su fábrica en Guijuelo, con la presencia del presidente de la Junta, Juan Vicente Herrera (en la imagen), quien alabó el trabajo de esta familia chacinera, convertida en su segunda generación en un referente del ibérico a nivel nacional e internacional. Las nuevas instalaciones, en las que se han invertido más de 3,2 millones de euros cuentan con 7.500 metros cuadrados para una nueva sala de despiece, frío, secaderos y bodegas, que ayudarán a cerrar el ciclo que inician en la finca que poseen con más de 500 madres. Estas instalaciones se suman a las ya existentes, hasta alcanzar 19.000 metros cuadrados.