

Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

Los números que acompañan a esta empresa Dehesas Reunidas, ganaderos desde 1855 no suponen unos guarismos de índole caprichosa, sino que tienen un significado real.

Por Ángel Marqués Ávila

La Ley de Desamortización de Pascual Madoz, precisamente de 1855, supuso la puesta en valor, mediante su ordenación y descuaje de numerosas dehesas incultas o apoderadas de monte, sitas en el marco amparado por la actual Denominación de Origen (DO) de los Pedroches. Es decir, los valles de los Pedroches y Alto Guadiato.

Antepasados de los a actuales socios ganaderos de Dehesas Reunidas participaron en ese proceso, que se vio incrementado con la construcción de la línea del ferrocarril Almorchón – Córdoba (1868 -1873) que hizo mucho más accesible la zona, así como el transporte de ganados, entre ellos los apreciados ibéricos a la salida de las montaneras.

Pero, en realidad la presencia en la región de las familias de los ganaderos que componen Dehesas Reunidas es muy anterior, y data en algunos casos de la reconquista de Córdoba en 1268 por el Rey Fernando III el Santo.



Dehesas Reunidas, una empresa de románticos para románticos

Si los árabes tenían sus caballos de pura raza, los cristianos impusieron su oveja merina y sus cerdos ibéricos. Y ya se sabe que “más cristianos hicieron el tocino y el jamón, que la Santa Inquisición”.

La mayoría de sus Dehesas se ubican en El Valle del Alto Guadiato y en el de Los Pedroches. (Córdoba)

Los ganaderos de Dehesas Reunidas, S.L. llevan más de 150 años produciendo los mejores cerdos ibéricos en 15.000 hectáreas de dehesa en el suroeste de España, adscritas en su mayoría a la Denominación de Origen Protegida “Los Pedroches”.

La entrevista

Para estar al tanto más en profundidad esta empresa, mantuve el siguiente dialogo con **Juan Menéndez Nieto, director nacional de ventas**, que sienten muy dentro todo lo que rodea a

este proyecto.

¿Cómo se presenta el 2023 para el sector? Y como ha sido este 2022?

Para el sector 2022 ha sido un año complicado pues se ha vendido más barato que los costes, en 2023 creemos que abra regulación de los precios y se podrá seguir apostando en hacer un gran producto como es el Jamón Ibérico.

¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar jamones y embutidos, elaborados de forma artesanal?

La aceptación del consumidor que puede adquirir un producto artesanal cada vez es mayor, pues cada vez hay más información de lo bueno que esta y lo bueno que es un producto de las propiedades que tiene el **JAMÓN** y más con una Alimentación natural y de Bellotas en su finalidad de ciclo.



¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de jamones y embutidos?

El papel es muy importante pues como la palabra dice especializadas y tramitadores del producto que trabajan, mostrando la diferencia a otros productos diferentes.

¿Cuál es momento de la elaboración de jamones y embutidos artesanales en España?

Decir artesanales, no define la alimentación ni el porcentaje racial muy importante en la transformación de un alimento, creo que hay grandes artesanos de cerdos de capa blanca con

una gran calidad y hay artesanos que trabajamos como antaño una raza autóctona 100% y una alimentación en extensivo y de Bellota a la cual el tiempo de sacrificio lo marca el fruto más valioso para esta fase, **LA BELLOTA**.

El fruto empieza a caer en octubre hasta febrero, marzo. Lo cual se la llamada campaña de montanera se hace en Enero, Febrero su mayor parte.

Dehesas Reunidas

¿Cómo llegasteis al mundo de los jamones y embutidos?

Yo vengo de una familia de tradición en el sector cárnico, con mis 57 años, a día de hoy llevo 43 años trabajando en lo que más me gusta, el Jamón 100% Ibérico, a lo cual creo que me falta otro ciclo para saber algo de este mundo tan maravilloso.

¿Y qué os llevo a dar ese salto?

Empecé con el negocio familiar y cada vez me fui involucrando más y especializándome en el sector del Ibérico que me apasionaba desde siempre.

¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, lomo, es decir, un buen embutido?

Lo más importante es buscar buena compañía para compartirlo y disfrutarlo, pues creo que en España tenemos una gran variedad de calidades y marcas que lo hacen muy bien.

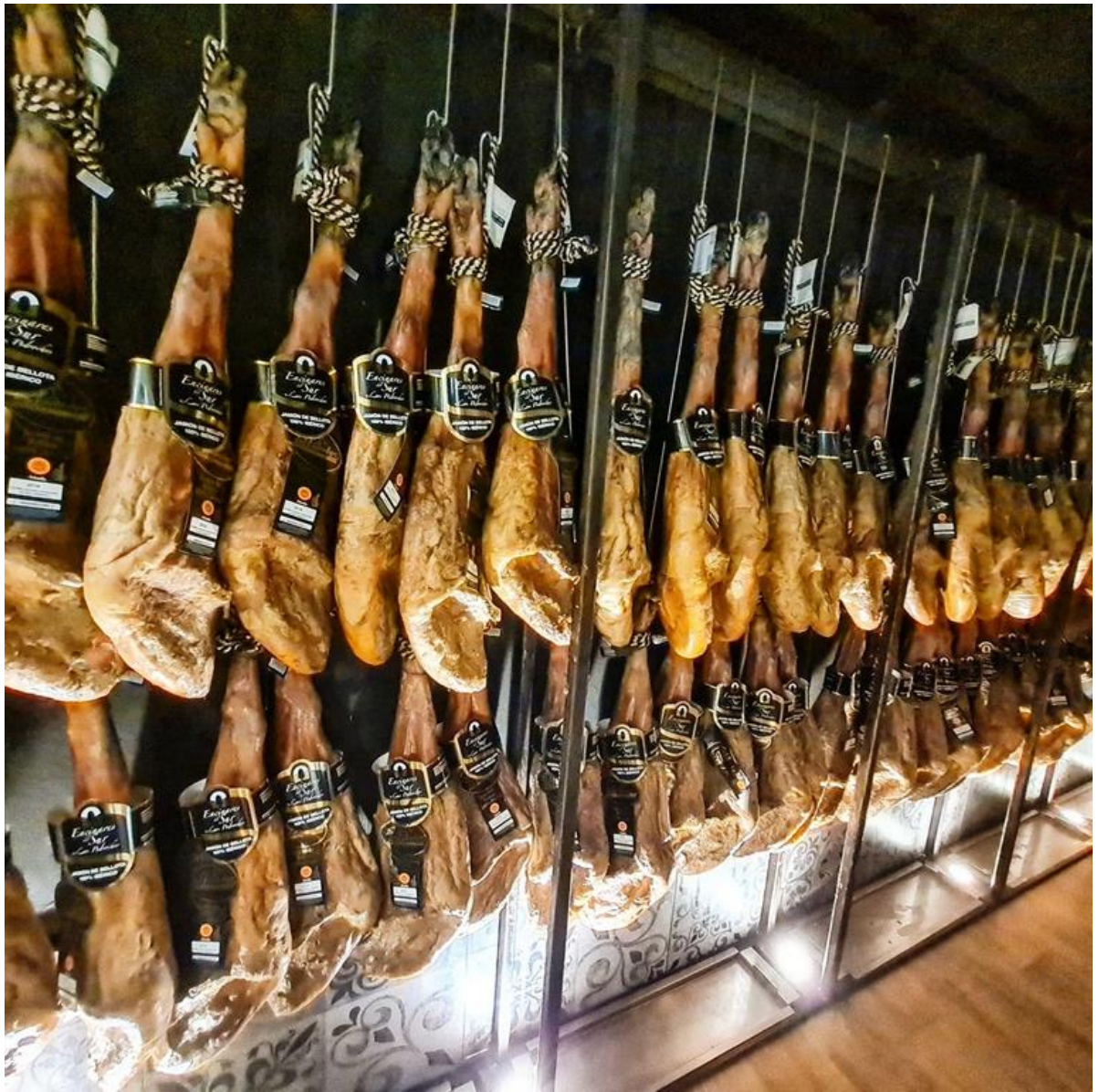
¿Qué destacaríais del mundo de los jamones y embutidos?

Que tenemos algo único en España y cuando vas a otros países aparte de fútbol te hablan de nuestra Joya de la corona El

jamón de Bellota 100% Ibérico, te hablan para que les cuentes sobre el protagonista.









Nuevos proyectos

Y ahora, ¿cuáles van a ser vuestros siguientes proyectos?

Nuestros siguientes proyectos es seguir cuidando a nuestros colaboradores, clientes y amigos y salir al mercado internacional, que ya estamos en ello con una buena aceptación.

¿Cuál es el concepto y la filosofía y de DEHESAS

REUNIDAS?

Dehesas Reunidas, tiene el concepto de desmarcarse de lo actual pero aprovechando las nuevas tecnologías, respetando lo artesano y tradicional, nuestra filosofía es el respeto por un ecosistema único como es La Dehesa del valle de los Pedroches, el bienestar animal y el poder ofrecer un producto para que las personas tengan momentos y experiencias únicas, somos una empresa de románticos que amamos nuestra filosofía.

¿Dentro de la amplia variedad de jamones y embutidos de los que tenéis en vuestro catálogo, por supuesto que todos son de alta calidad, pero cuales destacarías y por qué?

Puedo destacar nuestra Paleta y Jamones **Encinares del Sur**, pues creo que tenemos algo ni mejor ni peor que otros, si no diferente, por sus matices, aroma y ese gran sabor que al saborear una tapita de jamón con su parte de tocino con un color cristalino propio de una alimentación de Bellota, en boca entra suave y al rato tras rozar las papilas gustativas te transporta a esos olores y sabores que tiene nuestra Dehesa, no se me da muy bien la descripción pero realmente me gusta viajar cuando saboreo una tapa de Encinares del Sur, me recuerda a esos paseos por la Dehesa disfrutando de sus frutos y del Rey el entrepelado **Cordobés**.



Hay una figura que muchos desconocen es la de perfilador o catador o calador de jamones, ¿cuál es tu opinión sobre esta especialidad profesional?

En esta profesión si hay algo es desconocimiento, no sabemos el trabajo que hay detrás ni sabemos apreciar lo que significa que personas como los Mayorales o porqueros tienen una profesión como hay compañeros en Dehesas Reunidas que van por la tercera generación.

Son catedráticos saben cómo cuidar y respetar la Dehesa, el respeto animal y el cómo de pastores de oveja se tratara,

necesitaríamos una eternidad para describir su gran trabajo, perfilador es el profesional que cuando llegan las piezas se perfila para su entrada a la sal, calador en una bodega suele ser el maestro artesano que cala el producto antes de su salida de bodega, yo no soy partidario de una cala antes, pues es una herida que ocasionas a la pieza, pudiendo trasformar en una deficiencia a la pieza, tampoco como la gran mayoría de profesionales que a la hora de calar lo hacen como si fuera un estoque.

La cala bajo mi opinión debe ser pequeña, con uno o dos centímetros como máximo de penetración se detecta si hay anomalía, no se debe acribillar la pieza en sus partes de cala, codillo, puente o la vena de la babilla, en la punta también se podría, hay muchos criterios y creo que todos respetables, pero con la mínima penetración.

Luego es muy importante como cualquier herida taparla con manteca de la propia pieza, soy un aprendiz y me encantaría saber más de este maravilloso mundo del Jamón Ibérico que es tan extenso, complicado y a la vez bonito y emocionante.