

El Jamón Ibérico en las Cenas Navideñas: Historia, Tradición y la Delicia del Presente

Un Origen Ancestral que Cruza Fronteras

El **jamón ibérico** tiene una historia que hunde sus raíces en la época de los fenicios y romanos, quienes introdujeron en la península ibérica técnicas de **secado** y **curación** que con el tiempo evolucionarían hasta convertirse en el **proceso artesanal** que conocemos hoy.

Durante siglos, **la cultura y la tradición de la cría y el aprovechamiento del cerdo** han permanecido vigentes en **España**, siendo en la Edad Media cuando el **jamón ibérico** empezó a adquirir prestigio y a consolidarse como un símbolo de [calidad](#). Su lugar en la **mesa navideña** va mucho más allá del placer **gastronómico**, ya que cada **loncha** representa un legado cultural que une generaciones y revive la **historia** en cada **cena**.



Una Técnica de Elaboración Cuidadosa y Única

El proceso de elaboración del **jamón ibérico** es una combinación de conocimiento y paciencia. Todo comienza con la **cría de cerdos ibéricos** en **dehesas** donde se alimentan de **bellotas**, **ingrediente** clave para obtener su **sabor distintivo**. Luego, el **jamón** pasa por un proceso de **curación** lento que puede durar entre tres y cuatro años, bajo la supervisión de **maestros jamoneros** que dominan cada etapa.

Etapas de un jamón

Después de la **salazón** inicial, en la que se cubre la **carne** de **sal marina** para deshidratarla y potenciar su sabor, el **jamón** entra en la fase de asentamiento, donde se controla la temperatura y humedad para que la sal penetre de forma gradual y uniforme.

Posteriormente, los **jamones** pasan al secadero natural, donde

temperaturas más cálidas y una deshidratación pausada permiten que **las grasas** se infiltren en la **carne**, intensificando así su **sabor y textura**. Finalmente, el proceso culmina en **bodegas frescas** y oscuras, donde el **jamón** envejece entre 12 y 36 meses.



Aquí, gracias a las enzimas naturales, el jamón adquiere los aromas complejos y el sabor profundo que lo distinguen, mientras los maestros jamoneros supervisan cada detalle para asegurar la calidad óptima de cada pieza.

Esta técnica **artesanal** y exigente es el secreto de la **textura**, **aroma** y **sabor** inconfundibles del **jamón ibérico**, cuyo prestigio se ha transmitido de [generación](#) en generación. Así, el producto final llega a las **mesas navideñas** para convertirse en protagonista de la celebración.

La importancia de un buen cortador

Un buen **jamón ibérico** no solo depende de su proceso de **curación**, sino también del **arte de un cortador** experimentado. La habilidad del **cortador** es crucial para revelar todo el potencial de cada pieza, ya que un **corte preciso**, en finas **lonchas** y con el ángulo adecuado, permite que cada **bocado** libere el **sabor**, **aroma** y **textura** en su máxima expresión.



Además, un **corte** bien ejecutado garantiza una presentación atractiva, realzando tanto la estética como la experiencia sensorial del **jamón**. La destreza del cortador convierte la **degustación** en un verdadero homenaje a esta **joya gastronómica**.”

Tradición y Valor en la Navidad Moderna

A medida que se acercan las fechas decembrinas, **el jamón ibérico** comienza a ocupar un lugar de honor en las listas de preparativos navideños. Este año, como cada año, muchas familias españolas planean dar a sus cenas un toque auténtico y exclusivo al incluir en sus mesas **jamones** de calidad. Aunque hoy día **el jamón ibérico** se puede encontrar en tiendas especializadas de todo el mundo, su valor en **España** sigue siendo especial y único.

Tres de los mejores, nuestras

recomendaciones

Arturo Sánchez

En el universo del **jamón ibérico**, algunos nombres destacan no solo por la calidad de sus productos, sino por el respeto a la **tradición** y la **innovación** que aportan al sector. **Arturo Sánchez** es un ejemplo de esta dedicación, desde hace más de un siglo, esta empresa selecciona cuidadosamente sus **cerdos** en las mejores **dehesas** de la Sierra Norte de **Sevilla** y **Extremadura**, llevándolos a sus secaderos en Guijuelo.



La localidad de Guijuelo es famosa por sus productos curados del cerdo ibérico de bellota, con una tradición chacinera desde hace más de un siglo





Con un enfoque distintivo, optan por la **doble montanera**, permitiendo que los cerdos se alimenten de **bellotas** dos temporadas seguidas, lo que potencia los [antioxidantes](#) en la carne y contribuye a un sabor complejo y una **grasa** que se deshace al contacto.

Carrasco Ibéricos

Por su parte, **Carrasco Ibéricos** representa la esencia de **Guijuelo** en cada pieza. La familia, con una trayectoria de décadas, ha sabido convertir su apellido en sinónimo de excelencia tanto en **España** como en mercados europeos y asiáticos.

Con una selección de **jamones ibéricos** puros de **bellota** que no necesitan ediciones especiales ni etiquetas diferenciadoras, la empresa entrega productos de sabor dulce, textura delicada y **aromas naturales** que evocan el campo. Este enfoque directo y transparente ha consolidado a esta marca, **Carrasco** como uno de los favoritos en la **alta restauración**, en especial en el

País Vasco.







Cinco Jotas

Esta marca insignia de **Jabugo** desde 1879, representa la **maestría y tradición** en estado puro. Solo trabajan con productos **100% ibéricos** de **bellota**, asegurando al consumidor una calidad inigualable en cada **bocado**.

Con un precio que refleja su exclusividad y el [cuidado](#) con el que se produce, **Cinco Jotas** ha conseguido una **reputación internacional** que pocos pueden igualar, fusionando la autenticidad de cada pieza con una identidad sólida y de confianza.







El jamón Ibérico...parte de lo nuestro

Cada año, a medida que se acercan las **celebraciones navideñas**, **el jamón ibérico** continúa siendo el protagonista indiscutible en las **mesas españolas y canarias**. Este manjar, que simboliza la excelencia y la tradición, invita a disfrutar de momentos especiales en compañía de seres queridos.

Ya sea como **aperitivo** o como parte de un **plato principal**, **el jamón ibérico** no solo ofrece un **sabor** inigualable, sino que también cuenta una historia rica que conecta generaciones y culturas. Con cada **loncha**, se celebra el esfuerzo de los productores que mantienen viva la herencia **gastronómica** de **España**, convirtiendo cada **cena navideña** en una experiencia **gastronómica** memorable.