

Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Si en España hay alguna zona que se identifica con el jamón esa es sin ningún género de duda Jabugo. Y en esa zona se ubica una empresa familiar que tanto Domingo Eiriz como su hermano Gerardo, son los propietarios Eíriz Jabugo, empresa familiar con 200 años de tradición, *“somos la quinta generación artesana que elabora de forma natural, sin procesos artificiales”*, nos dice Domingo.

Por Ángel Marqués Ávila

Este negocio está ubicado en la localidad onubense de [Corteconcepción](#), a quince kilómetros de Jabugo, en pleno Parque Natural Sierra de Aracena, Huelva.

Y nos apunta este enamorado del jamón que *“nuestros productos delicatesen, exclusivos y muy selectos del ganado de bellota 100 % ibérico de nuestras fincas, así lo curamos y distribuimos directamente para clientes finales o restaurantes”*.

Más doscientos años

La trayectoria de esta Empresa es, la vida de una familia ligada al Pueblo de Corteconcepción desde 1818 y unida a la tradición del buen hacer de los artesanos jamoneros / chacineros Eíriz.

En el año 1816 Domingo Eíriz Diéguez vino desde Loureiro en Pontevedra, comunidad de Galicia, a las Minas de Río Tinto. Con 16 años ya era contramaestre y trabajaba día y noche en la mina, en 1818 compró unos terrenos con el dinero que ganó en la Mina.

En Cala compró *"La cerca del gallego"*, posteriormente compró en Corteconcepción, en la corte, donde está actualmente El Mato.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza. Foto: Papá con Tita 1957.

En ese momento inauguró una tradición de cría de cerdos y elaboración de chacinas que pasó a su Hijo Vicente Ferrer

Eíriz Campos, a su Nieto Domingo Eíriz Díaz (Alcalde de Corteconcepción en 1936), a su Biznieta Vicente Ferrer Eíriz Falantes y Esposa María Auxiliadora Martín Santos, llegando hoy día a sus Tataranietos, casi 200 años más tarde.

Un trabajo de todo un equipo

Esta familia siempre ha primado la amistad con sus amigos-clientes, la calidad de la cabaña ibérica, pura al 100 %, un producto y un servicio particularizado y muy personal. Fruto de este reconocimiento, es la continuidad en este mercado, tras casi 200 años de duro y minucioso trabajo, basándonos en la modesta producción y elevada calidad, elementos diferenciadores de Nuestra Empresa.

Pero Domingo Eíriz, nos comenta que *“debemos reconocer que este trabajo se ha desarrollado gracias a un gran esfuerzo personal y al excelente trabajo de aquellas personas que han trabajado a nuestro lado”*, que han crecido trabajando en nuestra casa y a los que desde estas líneas les quedamos, como siempre, grata y enormemente agradecidos.



Por todo ello en el año 2005 hemos recibido el Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena.

Para conocer más sobre esta empresa familiar histórica, conversamos con Domingo Eíriz, quien me responde a las siguientes cuestiones:

Eíriz Jabugo

Ángel Marques. – **¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?**

D. Eíriz. – Jamones Eíriz Jabugo observa que el año 2022 es un año de recuperación post covid que coincide con la falta de materia prima en cuanto a carne fresca se refiere debido a

que parte de las madres porcinas se suprimieron hace 2 años con el inicio de la pandemia.

Hay limitación en la cantidad de carne y previsiblemente habrá limitación de paletas de bellota viejas con curación para este año y el que viene, así como jamones de bellota a partir del año que viene

Ángel Marques. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar EMBUTIDOS elaborados de forma artesanal?

D. Eíriz. – El consumidor español en buena parte ha perdido el hábito de comprar embutidos artesanales debido a que acceso a los productos en grandes superficies lo que limita el acceso de lo artesano a esos mercados, cuando los prueba se le abren los ojos, disfruta del sabor y se transporta a sabores del pasado o desconocidos, repiten.

Ángel Marques. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de embutidos?

D. Eíriz. – Son una pieza importante en el desarrollo actual del mercado, marcan la diferencia y dan valor añadido.



Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena

Ángel Marques. – ¿Cuál es momento de la elaboración de embutidos artesanales en España?

D. Eíriz. – El embutido artesanal deja menos margen al productor por lo que se tiende al sistema industrial con carnes de cebo, el gran volumen se consigue con el cebo mientras que los embutidos de bellota son lo más selecto, lo más costoso y lo más tedioso ya que alarga los tiempos de curación

Ángel Marques. – ¿Cómo llegaste al mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – Formo parte con tremendo orgullo, de la quinta generación, de una empresa familiar de elaboración artesanal de Jamones de Bellota y Embutidos ibéricos de bellota en Corte concepción, actualmente la empresa más antigua en activo de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, zona DOP Jabugo.

Ángel Marques. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

D. Eíriz. – He trabajado tras mis estudios en dos empresas privadas Av y Antea, donde aprendí a estar activo, buscar soluciones de manera que pasé a la empresa familiar cuando podía aportar sin ser un lastre.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Ángel Marques. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, es decir, una buena chacina?

D. Eíriz. – Buscar un proveedor de confianza y leer la

etiqueta, 9 de cada 10 españoles no leen la etiqueta del producto que compran.

Ángel Marques. – ¿Qué destacaríais del mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – El trabajo de los ganaderos, la dedicación de los elaboradores y la diferenciación de los charcuteros y tiendas que cuidan el producto por encima del precio o las marcas industriales.

Ángel Marques. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

D. Eíriz. – Desarrollar Nuestro proyecto de Ruta del Jabugo respecto de las visitas a Nuestra pequeña dehesa, las bodegas Naturales en Corteconcepción y nuestra singular cata maridada de jamones con vinos D. O. Condado de Huelva www.jamoneseiriz.com

Ángel Marques. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

D. Eíriz. – Trabajo bien hecho, formalidad y una sonrisa cuando se disfruta todo el trabajo que una loncha de jamón lleva detrás.