EL CERDO IBÉRICO

¿CUÁL ES SU ORIGEN?

Procede del Sus Mediterraneus, jabalí que pobló zonas boscosas a ambas orillas del mar Mediterráneo en la antigüedad.

El cerdo ibérico es la última raza porcina de pastoreo en Europa y es autóctona de la península Ibérica. (España y Portugal)

Existen cuatro Denominaciones de Origen reconocidas a día de hoy para la raza Ibérica. La que pertenece e nuestra región es D.O. Dehesa de Extremadura.

TRADICIÓN EN EXTREMADURA.

Hasta hace poco tiempo, tradicionalmente el 80% de la producción se repartía entre Extremadura y Andalucía, mientras que actualmente esta se está desplazando a Castilla y León, Murcia Cataluña y Castilla la Mancha.

El cerdo ibérico en la región vive principalmente en libertad en zonas de dehesa y se alimenta de bellotas durante la montanera (período entre octubre y marzo) aunque amenudo fuera de este espacio de tiempo se suplementa su alimentación con pienso, cereal, algarrobas o castañas.

El cerdo ha sido tradicionalmente en Extremadura la base del aporte proteínico en la dieta sobre todo en zonas rurales. El rito y la fiesta que acompañaban a la matanza suponían un modo de celebrar y asegurar el alimento y permitía conservar la carne mediante métodos artesanales: desecado, salado, conserva en mantecas…

PRODUCTOS

El cerdo ibérico proporciona productos saludables y nutritivos, debido a la capacidad fisiológica de infiltrar grasa entre sus músculos, por eso sus embutidos y carnes destacan por su aroma, sabor y textura.

El producto más famoso y más valorado por su calidad única es el JAMÓN SERRANO, el cual se obtiene tras curar en salazón los cuartos traseros del animal. En función de la alimentación del cerdo ibérico se distinguen tres clases, que modificaran su sabor y la calidad del producto final: jamón ibérico de bellota, de recebo y de pienso.

EXPLOTACIONES DE CERDO IBÉRICO EN EXTREMADURA