EL JAMÓN

NOMBRE

Se denomina también como: Anca, pernil, pierna. El jamón también recibe el nombre de “lacón”, palabra que se aplica a la paleta o paletilla de cerdo.

HISTORIA

El cerdo ya existía en el neolítico pero es en la época celta cuando el cerdo llegó a ser un animal fundamental en sus vidas; hacían de él un objeto de culto y sustento básico en su alimentación. En el Imperio Romano ya se realizaban prácticas referentes a la salazón y conversación de lo que se conocía como “cecina de cerdo”. Esta carne surgió por la necesidad de conservar alimentos.

TIPOS

La variedad más conocida de jamón curado es la de España (jamón ibérico y jamón serrano).

IMPORTANCIA ECONÓMICA DEL CERDO

Es muy importante para casi todo el mundo ya que muchas partes del cerdo son aprovechables y genera mucho dinero a nivel internacional.

CURIOSIDADES

Un origen legendario. Cuenta la leyenda que el jamón surgió cuando un cerdo cayó a un arroyo con una alta concentración en sal y se ahogó.

Unos pastores recogieron el cerdo y lo asaron, descubriendo que tenía un sabor agradable, sobre todo el pernil (pata o jamón).

Más tarde comprobarían que salando el jamón se conservaba más tiempo sin perder su sabor, así que fueron perfeccionando el método hasta conseguir, en aquella época, uno de los mejores jamones curados del mundo.

- Años que puede llegar a tener un cerdo

Un cerdo en libertad vive entre los 10 y 15 años.

Cuánto dinero puede llegar a costar un jamón

Un jamón puede llegar costar a costar 500€ o más.

- La loncha más larga

Fran Alonso obtuvo el record Guinnes de la loncha de jamón ibérico más larga del mundo. Consiguió cortar una loncha de jamón que medía 30,11m y pesaba 4,5K.

Localización del jamón en Extremadura

Cooperativas de Jamón en Extremadura

Entre otras existen las siguientes cooperativas: Alicex, Señorío de Montanera, Productos del Encinar, entre muchas otras.