

Editorial

Al jamón no debemos considerarlo como un alimento más dentro del grupo de los conservados. Si la carne del cerdo es la más utilizada en alimentación humana, el jamón es la culminación de una experiencia artesanal ideada para prolongar la vida útil de unas piezas cárnicas, y así disponer de ella durante periodos de carencia. Sin embargo, además de conseguir el propósito descrito nos encontramos con el sorprendente resultado de obtener un producto final con unas características organolépticas extraordinarias que se acompañan de unas condiciones nutritivas excepcionales e incluso en algunos casos, dotados de elementos con propiedades eminentemente protectoras de la salud. Por tanto, se asume que cuando hablamos de jamón lo hacemos de un producto que va más allá de lo puramente alimenticio, llevando de forma inherente, en muchos casos, connotaciones sociales, históricas y culturales que vienen a ratificar el grado superior que ostenta el jamón en la cadena alimenticia. Si esto es cierto y ampliamente reconocido, tampoco ofrece duda que cuando hablamos de Jamón Ibérico de Montanera, de bellota, estamos hablando en un plano superior, en un peldaño ascendente, pues como bien es sabido se trata de un producto con unas características y condiciones excepcionales desde cualquier prisma de observación, puesto que a sus incuestionables propiedades cardiosaludables se le añaden aquellas sensoriales que permiten que el consumo de este jamón sea una sensación placentera difícil de conseguir con cualquier otro alimento. Hasta el mundo del gourmet está de acuerdo en la excepcionalidad de este producto colocándolo en la cima que comparte con escasos productos como pueden ser el caviar, el foie o el salmón, aunque quizás en estos momentos estos productos están más sujetos a nuevas técnicas de producción que pueden distanciarlos de las condiciones naturales donde hasta ahora se venían produciendo.

Si hemos concluido que hablar de jamón no es hablar de cualquier alimento, debemos igualmente llegar a la conclusión de que celebrar un Congreso Mundial sobre el Jamón no debe de ser lo mismo que celebrarlo sobre otro alimento. Por ello desde la organización de este evento bianual pretendemos abordar con la mayor actualidad y por las voces más autorizadas todos aquellos asuntos que puedan ser de interés en torno al jamón.

La planificación del Programa Científico se ha basado en una exposición ordenada de las diferentes etapas que debemos tener en cuenta antes del consumo de las propias piezas. De esta forma el programa se estructura en cuatro bloques temáticos con dos secciones cada uno.

El primer bloque tiene como protagonista al cerdo y el entorno donde se cría y se ceba. Hemos creído oportuno dedicar en sesiones separadas la exposición sobre el Cerdo Ibérico por un lado y el Cerdo Blanco por otro. Como se comprenderá las diferencias pueden llegar a ser considerables en todos los campos que afectan a la temática planteada, pero esta distancia es aún más relevante si introducimos el elemento hábitat. Y si tenemos en cuenta que el Congreso se va a celebrar por primera vez dentro del propio ecosistema de la Dehesa, se hace imprescindible que éste tenga un tratamiento especial. En este primer bloque se tratarán temas relacionados con la producción animal, la mejora genética y otros aspectos zootécnicos.

El bloque segundo, que como los demás se compone de dos sesiones, tratará como tema central a las instalaciones y los procesos industriales en los cuales la tecnología de los alimentos y la bromatología serán las ciencias base para el desarrollo de las Ponencias.

El tercer bloque sobre comercialización tratará el aspecto relacionado con la misma, analizando diferentes técnicas y corrientes comerciales y promocionales que afectan al jamón.

Por último, el cuarto bloque tiene al consumo y nutrición como elementos centrales, en sus dos sesiones correspondientes se tratará uno de los aspectos de mayor relevancia y actualidad de los jamones, como son los efectos favorables que produce su consumo, hecho que adquiere hoy mayor relevancia por su trascendencia sanitaria, ya que en los últimos años diversos estudios sobre este tema han ido aportando numerosos datos que han permitido dar explicación a prácticas antiquísimas que relacionaban al consumo del jamón con la salud. En este sentido debemos recordar que uno de los padres de la medicina, Hipócrates, recomendaba a muchos de sus enfermos el consumo de jamón como medida terapéutica.

El Programa Científico irá marcado al principio y al final con dos Conferencias Magistrales que en principio ocuparán el Profesor Harold McGee, reconocida autoridad mundial en temas de ciencia y alimentación, y el Profesor González Blasco, uno de los mayores expertos, si no el que más, en el Historia del Jamón.

En la elaboración del Programa se ha tenido en cuenta la condición mundial del Congreso, teniendo prevista la participación de Ponentes de Italia, México, Estados Unidos, Canadá, Portugal y España.

De forma extraordinaria GRASAS Y ACEITES edita un número especial con la publicación monográfica de diez artículos firmados por participantes del V Congreso Mundial del Jamón y que bien pueden representar la esencia científica de este evento. Desde estas mismas páginas agradecemos sinceramente el ofrecimiento que los editores de esta revista han puesto a nuestra disposición para conseguir con ello una mayor difusión de la importancia que creemos tiene el acontecimiento que entre todos estamos organizando.

FRANCISCO J. FORERO VIZCAINO

Editorial

Dry-cured ham should not be considered just another product in the cured food group. If pork is the most commonly used meat in for human consumption, then dry-cured ham is the culmination of years of experience and artisans' work which was initially designed to prolong the useful life of meat pieces for later consumption, when food was scarce. However, in addition to achieving this purpose, we find the surprising result of a final product with extraordinary sensory properties which are accompanied by exceptional nutritional characteristics and, in some cases, with elements that have protective attributes for our health. Therefore, when we talk about dry-cured ham, we refer to a product that goes far beyond simple nutrition, in many cases carrying inherent social, historical and cultural connotations which confirm the higher level which dry-cured ham has in the food chain. If this is true and widely recognized as well, then there is no doubt that when we talk about dry-cured ham which comes from the acorn fed, pasture bred, Iberian pig, we are talking on a higher plane, in a step up, because it is well known that this dry-cured ham is a product with exceptional characteristics from any point of view, owing to its unquestionable cardio-healthy properties along with its sensory attributes which make the consumption of dry-cured ham an experience which is impossible to attain with any other food. Even the gourmet world agrees that this product is exceptional, placing it in the same category with other foods such as caviar, pate or salmon. Perhaps at this time, these foods are being subjected to new production techniques which are quite different from the natural methods which were applied up to now.

If we have concluded that talking about dry-cured ham is not to talk about just any food, we must reach the conclusion that celebrating a World Congress of Dry-cured Ham should not be the same as a celebration of any other food. Therefore, in the organization of this biennial event, we intend to address all matters that may be of interest regarding dry-cured ham with the most modern viewpoints of top experts in the field.

The planning of the Scientific Program has been based on a presentation of the different steps that we must take into account prior to the consumption of the pieces themselves. In this way, the program is structured in four thematic blocks, each with two sections.

In the first block, the main points to be discussed are the pig and the environment, where it is raised and fattened. We have decided that to dedicate separate sessions for the Iberian pig and the White pig is appropriate. The differences between them can become considerable especially if we introduce their habitat. And if we consider the fact that the Congress is going to be held inside the ecosystem of the "Dehesa", or pasture grounds, for the first time, it is essential that the breeding environment receives special treatment. In this block, topics related to animal production, breeding and genetic improvements along with other zoo-technical aspects will be discussed.

The second block also has two sections. The main themes will be the factory facilities and industrial processes involved in the production of dry-cured ham and the presentations will be based on the sciences of food technology and the bromatology.

The third block is dedicated to marketing. Different techniques and commercial and promotional trends that affect dry-cured ham will be analyzed in this block.

Finally, consumption and nutrition are the central elements in the fourth block. In this block, the positive effects brought about by the consumption of dry-cured ham will be discussed. Today, this fact acquires greater significance and medical importance, because in recent years, several studies on this subject have provided conclusive details that have led to explanations for old practices that connected the consumption of dry-cured ham to health. We must remember, for example that Hipocrates, who was one of the fathers of medicine, recommended the consumption of dry-cured ham to many of his patients as a therapeutic remedy.

The Scientific Program will have two lectures, one at the beginning and another at the end. The first will be given by Professor Harold McGee, who is a recognized authority on topics related to science and nutrition and the last one by Professor González Blasco, who is one of the top experts on the history of dry-cured ham.

In the development of the Program, the global status of the Congress has been taken into account and anticipates the participation of speakers from Italy, Mexico, the United States, Canada, Portugal and Spain.

In a special edition, GRASAS Y ACEITES publishes this special monograph with ten articles signed by participants of the V World Congress of dry-cured Ham, which could represent the scientific essence that this congress will cause. From these pages, we would like to thank the editors of this journal for this opportunity to express the great importance we consider the event has.

FRANCISCO J. FORERO VIZCAINO