

AGROALIMENTACIÓN

Jamón serrano con vitola burgalesa

En la Sierra de la Demanda, Las Merindades, La Bureba... y en otras comarcas burgalesas se mantienen en los secaderos y bodegas las tradiciones y artesanías chacineras de una provincia que es también referente en un producto básico en la dieta española

¿ANCEL GODOLO? ¡SÍ!

La definición de jamón serrano, a secar, no se hace justicia. No es un simple alimento obtenido a partir de la salazón y secado al aire de las patas traseras del cerdo blanco (no ibérico). Es mucho más. Es calidad, experiencia y sabiduría aliadas con el silencio de las bodegas. No es necesario viajar a lejanas tierras para disfrutar de este manjar de carne magra y rodeo roñoso. La provincia de Burgos, sin llegar a ser Teruel o Granada... tiene una tradición en la elaboración de magno jamón no solo en la zona de la Sierra de la Demanda sino en otras comarcas con Las Merindades o más al norte. La Bureba, en la que generaciones de familias chacineras mantienen viva la elaboración artesanal en secaderos en los que las patas «dormen» durante meses para conseguir un magro y la pata grasa sellen su pieza de buena ventajita y buena curación y madura para alcanzar su sabor característico. Para gustos, los culeros. El magro, muy pimentero, abundante... de todo hay. En ciudades y pueblos y a la vez en los secaderos de bodega de 3 a 12 meses o gran reserva (de más de 15 meses), como vino.

En la elaboración de este producto, como en el de otros que bunden sus raíces en la historia, siempre hay que seguir la huella del maestro, desde que entran los perales en fresco por la puerta hasta que acaban meses o años después en la mesa de casa o en la de un restaurante. Es un proceso en el que se vive en juego casi todo el mundo de la serranía, al igual que para desgranarla. Cada maestrillo también en esto del jamón, tiene su librito. En boca de los habitantes, Jamones El Pelayo ha modernizado y mejorado sus instalaciones desde 1940, pero a pesar de la mecanización el proceso artesanal y las formulaciones - algunas nuevas - han ido pasando de generación en generación y se mantienen así vivas. Es el legado de los abuelos y así lo mantienen, explica su gerente, Estefanía Barbero. La tradición y selección posterior ha arrojado una herencia, pero a día de hoy los más unificados para sus chacinas de salazón son la raza large white, la blanca de toda la vida - y la dorc, que lleva tiempo marcando pauta a permitir conseguir ese envase de grasa que da al magro un sabor más fino e intenso. No es un jamón, pero se le acerca a un jamón de cerdo. La especialidad de esta firma, una «tor» que lleva el nombre de la sacra de agua viva y a la cámara de maduración, cuyo sabor se redondea con el almorbado, que se hace con brida de roble, en una suer de cerca que recuerda mucho a la de la abada Pelayo.



Los jamones ya «pimentero» permanecen en la bodega de El Pelayo hasta que alcanzan la maduración. (FOTO: J. GARCÍA/AGF)



Rodrigo Pariego, un maestro, cota un jamón. La operación es clave para conocer si está en su punto. (FOTO: J. GARCÍA/AGF)



El lambrudo y envaseado se hace con máquina, pero la mano humana sigue siendo necesaria. (FOTO: J. GARCÍA/AGF)

LOS PRODUCTORES MANTIENEN RECETAS Y EL LEGADO ARTESANAL HEREDADO

El tiempo en estar mar de sal que los curamos. No es un jamón, pero se le acerca a un jamón de cerdo. La especialidad de esta firma, una «tor» que lleva el nombre de la sacra de agua viva y a la cámara de maduración, cuyo sabor se redondea con el almorbado, que se hace con brida de roble, en una suer de cerca que recuerda mucho a la de la abada Pelayo.

El proceso de elaboración es muy similar al de otros secaderos. Las patas traseras - no hacen paldilla - llegan ya recortadas y limpias, pero se les aplica presión para eliminar los restos de sangría que puedan quedar aún en las venas. Tras el trizado, directas a la cámara de salazón, una a una, por capas, se van apilando en forma de montañas cónicas y se cubren de sal. Hasta 800 kg montado en la sala, pero ahora todos están ya col-

gando madurando y curando. El tiempo en estar mar de sal que los curamos. No es un jamón, pero se le acerca a un jamón de cerdo. La especialidad de esta firma, una «tor» que lleva el nombre de la sacra de agua viva y a la cámara de maduración, cuyo sabor se redondea con el almorbado, que se hace con brida de roble, en una suer de cerca que recuerda mucho a la de la abada Pelayo.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

Es otro de los referentes en la elaboración artesanal de jamones en la provincia y también de renombre nacional. El proceso de elaboración no difiere con el de El Pelayo. Aunque mantiene básicamente la receta, la mayor parte de su producción sale al mercado sin poner de pimentero ni almorbado. Con el pimiento se hacen suscuras caseras. Aquí, se paja y se «bodega» hasta comprobar que tanto tiempo de silencio y oro ha merecido la pena.

Al otro lado de la Sierra de la Demanda, en Pradoluengo, la industria del jamón serrano tiene una centralidad natural, la que exige no menos 800 metros de altitud para que los aleros completen el tra-

jo del proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

El proceso de salazón. Tomás Álvarez, dueño de Embutidos El Cerro, también sigue la tradición jamonera de sus mayores y lleva muchos años curando.

DOWNLOAD: <https://bytly.com/2iusd1>

Download

He is lonely, but also determined to get home. A mother struggling to feed her family is confused by the world around her and increasingly desperate. She is also lonely. She tries to buy a bottle of water, which quickly becomes the object of an exchange between men, and an all-too-easy and awkward example of how the iron hand of society is being imposed upon her. And finally, we meet a young woman who is horrified when she discovers that her family has been forcefully assigned a villa. She has been coerced into accepting an order that she knows is wrong. She is angry, and humiliated. The father of a tiny girl is confused. He is perplexed at why, despite his many efforts, his child refuses to take her prescribed daily dose of medicine. He isn't angry at her; he is scared. As are we. These are the people with whom we meet in Rahul Gandhi's moving and ambitious new documentary, *The Truth*, available for free online. The film opens with a question: "When I look back on the world I grew up in, what is it I remember?" The answer is all of these people, represented in fleeting and undistinguished clips that Gandhi weaves

into a story of his own life. There is not much original material in the film, and not much of Gandhi's own voice to be heard, beyond a few short reflections on what he has seen. Instead, we learn of his own experiences as a child growing up in a family deeply and physically and emotionally affected by poverty, health problems, displacement and caste. He witnesses the result of a family being split apart by the caste system, and the upheaval this causes. We hear of his efforts to protect his mother as she was thrown out of her village by forces who told her to leave without her child. We watch as he is turned away from colleges he wanted to attend. He is denied an education. He is denied access to the careers he might have pursued. And we hear about his struggles as a teenager to get into college, and about the time when he visited the Dalit colony in Mumbai and experienced the beauty and serenity of people who had chosen a life that allowed them to be free from the shackles of oppression and to live, for the first time, in dignity. There is a great deal of information in this film. There is nothing new. The life of India is hard to understand for anyone outside of India. We all know this. 82157476af

[HD Online Player \(Kabhi Alvida Naa Kehna hindi movie u\)](#)
[Tutorial Jdpaint English Pdf torrent download](#)
[Barfi Movie In Tamil Dubbed Download](#)