

El turismo porcino



Revista

A nadie se le escapa que prácticamente todo el mundo ha comido en su vida una loncha de jamón o morcón, pero poca gente ha visto en vivo alguna vez un cerdo campando a sus anchas por la sierra

Las empresas cárnicas de Huelva han abierto su espectro para atraer clientes, y algunas se apuntan al "**turismo porcino**" que atrae a centenares de personas para enseñarles desde la forma de vida de los cerdos en el campo hasta las entrañas de las industrias de transformación.

Y es que a nadie se le escapa que prácticamente todo el mundo ha comido en su vida una loncha de jamón o morcón, pero poca gente ha visto en vivo alguna vez un cerdo campando a sus anchas por la sierra, o han conocido como se transforma la carne y se consigue un jamón, desde que se sacrifica al cerdo hasta que el producto es empaquetado para su venta final.

Para conseguir que el "turismo porcino" sea una realidad, este fin de semana se ha dado un paso más, con la visita a la **localidad de Corteconcepción**, en pleno corazón del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche, de cerca de 80 responsables de la rama de fitosanitarios de Bayer, que han conocido todo el proceso desde dentro, gracias a la complicidad de **Destino Rural**, una empresa creada para la promoción de la sierra, y la transformadora de productos cárnicos **Jamones Ériz**.

Javier Prieto, el responsable de Destino Rural, es un hombre empeñado en que se conozca "todo lo que tenemos en la sierra, que es un tesoro", pero con una marca propia, que denomina "Esencia de vida", porque recuperar esa esencia en la vida de las personas es uno de los principales motivos para desarrollar su idea. De hecho, el fin de semana no empezaba en el campo de Corteconcepción, sino en un hotel de la vecina Aracena, un antiguo convento donde los visitantes asistieron a un espectáculo creado para trasladarles al ambiente de ese viejo claustro, que responde a esa esencia de vida que Prieto quiere recuperar.

Esa esencia se trasladó a las dehesas donde viven en libertad los cerdos ibéricos, los "guarros", como los denominan los guías de Jamones Ériz, que enseñan a los turistas desde los caminos de acceso al campo, las bellotas recién caídas de los árboles, los propios cerdos en su ambiente o las porquerizas donde se revuelcan a gusto. De ahí, la visita pasa al número 43 de la calle Pablo Bejarano, donde los Ériz tienen su fábrica y punto de venta, y donde la madre de los gerentes recibe a Javier con un abrazo, y ambos repasan las fotos que han hecho durante el recorrido, que él ha ido retocando en su teléfono para darle un aire entre místico y natural.

Ya en la fábrica, divididos por grupos, el propio Domingo Ériz es uno de los guías que explica todo el proceso, con la salvedad de que no sacrifican a los cerdos, sino que de eso se encarga una empresa, mientras que ellos realizan todo el proceso de forma artesanal, conservando muchos matices de las primeras formas de trabajar que el primer Ériz de Huelva implantó cuando compró su finca original en 1818.

En la visita también se exponen algunos datos como que esta empresa tiene solo un 1 % de devolución de productos por no responder a los parámetros de calidad. "Se resume en dos horas una tradición de generaciones", dice Ériz al último grupo, al que incita a tocar los jamones "sin miedo a pringarse" para que comprueben los visitantes algunos de los secretos al tacto para saber si un jamón es de máxima calidad, e incluso les enseña a leer el sello que acredita en que momento

concreto fue elaborado.

Esa "Esencia de vida" que Javier quiere implantar con la complicidad de gente como Domingo tiene un final lógico: un almuerzo en el que se pone sobre la mesa salchichón, caña de lomo, queso, migas con chorizo o salmorejo, todo elaborado con productos del pueblo.

Lo único que no se pone en la mesa es el jamón, ya que este se corta por un experto a la entrada del salón, y mientras se hace cola para llenar el plato se recibe una clase teórica de como disfrutarlo en el paladar: "nada de tragarlo enseguida. Hay que dejarlo en la boca unos cinco segundos, porque viene a temperatura ambiente, y hay que disfrutarlo a la misma temperatura del cuerpo". Tomada nota de la clase, a disfrutar de la experiencia.

Efeagro