

Jamones: ¡no sólo de cerdo! « Apuntes de sobremesa



Cuando se piensa en productos de charcutería, en jamones curados o ahumados, en embutidos de las más diversas especies, el cerdo es el proveedor de carne por excelencia. Sin embargo, también es posible elaborar excelentes jamones de vacuno y otros animales. Es lo que están haciendo en Chile unos emprendedores visionarios y pertinaces, instalados en la Región de Los Lagos, a través de la empresa **Secretos de La Unión**.

Los emprendedores son **Pedro Grez Alemparte** y su mujer, **Bárbara Leisinger**, quienes hace una década decidieron dejar Santiago y trasladarse con sus dos pequeños hijos a un predio del sur, cerca de La Unión, en

pos de una vida más sana y de nuevas perspectivas laborales. Primero se dedicaron a la crianza de emús y a extraer un aceite de su grasa muy apetecido por la industria de la cosmética. Paralelamente, elaboraron con su carne un jamón “tipo serrano”, experiencia que les permitió entrar de lleno, hace tres años, en la charcutería de alto nivel, aplicando técnicas tradicionales europeas, pero empleando carnes de vacuno, cordero, jabalí y ciervo en lugar de la de cerdo.

Esta decisión no fue algo caprichoso. Si bien la carne de cerdo reina en los jamones occidentales (basta pensar en las especialidades de España e Italia), la de vacuno es muy apreciada en algunos lugares de Europa, y da origen a productos con mucho sentido de origen. Por ejemplo, el **bündnerfleisch** o **viande des Grisons**, carne de ternera sazonada con sal, vino blanco, hierbas y cebolla, y secada al sol, que se elabora en Suiza, en el cantón de Graubünden; el **bresaola**, originado en el valle lombardo de la Valtellina, en el extremo norte de

Jamones: ¡no sólo de cerdo! « Apuntes de sobremesa



Italia, y la llamada **Cecina de León**, jamón de vacuno hecho en la provincia española de León con Indicación Geográfica Protegida.

En Chile ha habido experiencias en la producción de jamones crudos con carnes que no son las del cerdo común. Recordamos al chef **Leonardo Chacón**, el primero en desarrollar un jamón de cordero magallánico, y al empresario **Jorge Luksic**, quien hace unos años presentó uno de carne de jabalí alimentado con bellotas.

Pero lo que está haciendo **Pedro Grez** en Secretos de La Unión se ve más sistemático y de mayor amplitud. Hemos probado sus productos a medida que los ha ido presentando al mercado, y nos hemos dado cuenta de



cómo ha ido perfeccionando su oficio de charcutero, afinando el uso de las sales de cura, de los aliños y demás ingredientes que participan en la confección de sus jamones. Y también lo hemos visto promover las bondades de lo que hace de una manera muy personal, en una labor de franco apostolado, entusiasmando a chefs, restaurantes y tiendas, y a potenciales consumidores en eventos gastronómicos y de vinos.

Además, consciente de que sus jamones son de nivel mundial, Grez ha realizado degustaciones en diversas ferias internacionales: hace dos años estuvo en **Summer Fancy Food** de Nueva York y en **Anuga** de Alemania; el año pasado en **Foodex** de Tokio y recientemente en un evento de la tienda **Hediard** de París, una de las más

Jamones: ¡no sólo de cerdo! « Apuntes de sobremesa



prestigiosas de Europa en productos gourmet, que se ha interesado por incorporarlos en su oferta.

La fábrica de Secretos de La Unión es la única de tipo artesanal autorizada en Chile para exportar jamones crudos que no sean de carne de cerdo. Y ya está habilitada para hacerlo hacia Japón, Hong Kong y Estados Unidos. En su actual catálogo se cuentan estos seis productos:

□ **Jamón patagónico Secretos de La Unión:** hecho con piernas de vacuno de la mejor calidad, curado con sal de mar, sazonado con especias y algún leve toque de humo. Es magro y de textura muy suave y delicada.

□ **Jamón de vacuno ahumado:** es de untuosidad media, con un bajo contenido de grasa (cerca de la mitad de la que tiene un jamón crudo de cerdo). Su salazón, ahumado y aliño respetan bien el sabor natural de la carne.

□ **Jamón de cordero ahumado:** la carne es de buena untuosidad y de sabores algo más intensos que la de vacuno. Tiene una textura suave y unas notas ahumadas que se destacan en el retrogusto.

□ **Jamón de ciervo:** es de poco contenido de grasa, con una carne rica en notas minerales. Su sabor intenso se manifiesta hacia el final en el paladar y es de buena persistencia.



□ **Jamón de jabalí:** es un producto muy apetitoso, de retrogusto salobre y especiado. Un toque de merquén le otorga un suave picor. Por su particular proceso de curado, tiene una textura casi crocante.

□ **Jamón patagónico de wagyu:** tanto por su materia prima, rica en suave grasa infiltrada, como por su proceso de curado y maduración, es un producto de excelencia, único en el mundo. Llena el paladar con una cremosidad de mantequilla de campo y notas de queso azul.

¿Dónde comprar estos jamones? En la propia fábrica, Predio San Carlos s/n, Lote C, La Unión, teléfono (64) 323331, info@secretosdelaunion.com; en Santiago, en la tienda Coquinaria de Isidora Goyenechea 3000, y en el supermercado Jumbo de Alto Las Condes.