

SPAANSE BERGHAM.

Land van herkomst:

Spanje

Aangenaam, dit is de Jamon Teruel Formiche Alto Gran Reserva. In de volksmond wellicht beter bekend als de Spaanse Bergham.

Voor de herkomst van deze specialiteit nemen we u graag mee naar de Spaanse provincie Teruel. Meer specifiek in het stadje Formiche Alto; slechts 78 km² groot, slechts 174 inwoners rijk, maar op een hoogte van zo'n duizend meter boven de zeespiegel. Daar waar niet alleen deze befaamde ham zijn oorsprong vindt, maar ook olijfolie, perziken en truffels kwaliteitsvolle regioproducten betreffen.

Met zo'n tachtig banen biedt het familiebedrijf Alto Mijares hier de grootste bron aan inkomsten in de wijde omgeving. Door innovatie en specialisatie, ofwel de machtige combinatie van traditie en moderniteit, wisten zij - als relatief klein bedrijfje - zelfs de economische crisis het hoofd te bieden.

Zoals vele huizen die verantwoordelijk zijn voor producten temidden van ons assortiment, neemt ook Alto Mijares geen genoegen met de minimum vereisten voor het verkrijgen van de 'Benaming van Oorsprong'. Zo prijzen zij zich niet alleen zeer gelukkig met de unieke ligging, maar maken zij ook het verschil door de ham niet veertien maanden te laten rijpen, maar 24 maanden. Immers, tien maanden langer rijpen, geeft niet maanden meer aroma.

Al kan dit alleen door reeds decennia lange afspraken met varkensboeren in de regio: door enkel met zware hammen te werken mét een welomschreven vetpercentage - afkomstig van het witte Spaanse varken. Zo niet, zou het niet mogelijk zijn een ham 'zomaar' tien maanden ouder te laten worden.

Vakkundig en met een gezonde dosis liefde voor lekkere ham wordt deze Spaanse delicatessie slechts zacht gezouten. Harde winters en de soms overvloedige regenval in deze koude, bergachtige regio doen de rest. Het leidt tot een ongeëvenaarde kwaliteit én smaak die samenkomen in deze gedroogde ham.