**Ibérico, el jamón de los paladares selectos**

el “sabor de España”



Hay mil razones para degustar un buen jamón Ibérico: su intenso sabor, su agradable textura, su sugerente aroma, la sensación que produce su gusto, las ganas de repetir que provoca…Además es muy saludable y se ha convertido en imagen de la gastronomía tradicional de España, y sus cuatro denominaciones de origen: **la Dehesa de Extremadura**, **Guijuelo**, **Jamón de Huelva** y **Los Pedroches**, que pertenecen a las regiones de **Andalucía**, **Extremadura** y **Castilla y León**.

Su marca es el **Ibérico,** un embutido1 exclusivo y de primera categoría. Su calidad y su sabor han hecho que el jamón Ibérico sea un producto muy apreciado más allá de nuestras fronteras. Ahora, la apertura a su comercialización internacional se lo pone más cerca que nunca. Sin embargo, le recomendamos saborearlo en su tierra de origen: España.

**Manjar2 saludable para cualquier momento**

El jamón ibérico siempre sienta bien. A media mañana servido del modo más español, en **tapas**. En la comida, como entrante. Y en cenas, como entremés perfecto para abrir boca. Incluso, es idóneo3 como merienda o tentempié4, no sólo por su siempre apetecible gusto, sino porque los estudios científicos han demostrado que su consumo ayuda a disminuir la tasa de colesterol perjudicial para el organismo.

¿Quiere completar el aperitivo? Acompañe la ración de Ibérico con un buen **vino**. Y si quiere probar un modo peculiar de comerlo le sugerimos hacerlo de una manera característica de **Cataluña**: con pan y tomate.

 **Excelencia desde su preparación**

La excelente calidad del Ibérico es el resultado de su cuidadosa y estricta preparación. Un elaborado proceso que se inicia en los campos donde se crían los cerdos y alcanza su momento más esperado tras su corte, para servir en el plato. Para disfrutar plenamente de su sabor, deberá haber sido cortado en lonchas finas y no demasiado largas. Perfectas para apreciar su color, sentir su textura en la boca y degustar su sabor. De ahí que muchos hablen del arte del buen cortador.

[**http://www.spain.info**](http://www.spain.info)

**Vocabulario :**

1. un embutido : une charcuterie
2. un manjar: un mets
3. es idóneo : c’est idéal
4. tentempié : amuse-gueule

**Orientaciones para el comentario:**

1. Identificar y presentar el documento
2. ¿Por qué es tan apreciado en el mundo consumir un buen jamón ibérico?
3. ¿Cuáles son sus efectos en la salud?

Para cocineros

1. ¿Cómo puedes utilizar el jamón en la elaboración de tus platos? Explica.

Para camareros

1. ¿Por qué es importante cortar bien un jamón ibérico para valorar el producto delante de sus clientes?