



Marcial Castro, dedizione ai prodotti iberici da cinque generazioni

La storia della famiglia risale a più di 100 anni fa, da sempre infatti il commercio di suini e prosciutti ha fatto parte delle attività della famiglia fino a quando negli anni Ottanta, fa la sua prima apparizione il marchio Marcial Castro, con un obiettivo chiaro in mente: la massima qualità, con un controllo meticoloso di tutti i processi: dall'allevamento dell'animale, alla macellazione, al taglio e produzione di tutti i prodotti.

DI PAOLO AMEDEO GAROFALO

Gujuelo (Spagna). È la storia di una famiglia di imprenditori che si è adattata ai tempi moderni. Oggi i fratelli Manuel e Javier Castro, insieme alla matriarca della famiglia Clotilde Sánchez, dirigono la strategia di questo marchio verso l'espansione internazionale.

Situato a Gujuelo, la culla dei migliori prodotti iberici al mondo, Marcial Castro garantisce una qualità costante grazie alla selezione dei migliori esemplari di razza iberica e al loro allevamento e ingrasso naturale, in libertà per mangiare ghiande ed erba. I severi controlli di qualità sono una costante, dalla macellazione al sezionamento, durante la produzione e la lenta stagionatura di prosciutti

e salumi. Questa fase finale è fondamentale, per conferire ai prodotti il caratteristico aroma.

Marcial Castro, infatti, utilizza ancora i metodi tradizionali, l'aria naturale di Gujuelo viene distribuita sapientemente e lentamente nelle sale di stagionatura e diventa una chiave essenziale di tutto il processo. Eseguito senza fretta, condizione assoluta per soddisfare il criterio di qualità costante che l'azienda si impone per soddisfare le esigenze del cliente.

I maiali iberici di Marcial, animali forti e coraggiosi, sono allevati in pascoli ricchi di ghiande dove vivono liberamente, in territori incontaminati che rendono pregiate le loro carni. Genetica, alimentazione, territorio e tempo sono elementi che lavorano insieme per garantire le caratteristiche organolettiche e di marezatura ai muscoli dell'animale. "El Encinar de Poniente" una straordinaria tenuta situata in Extremadura, la zona ideale per i suini iberici, lecci e sughere secolari a perdita d'occhio, ambiente ricco di erba e di acqua che si presenta sotto forma di pozze e ruscelli ed è qui che con lo scorrere lento del tempo



Suini di razza Iberica allevati nella Fattoria di Marcial Castro a Gujuelo, nella Comunità Autonoma di Castiglia e Leon in Spagna

si ottiene un prodotto di eccellenza. Gli occhi che vigilano sugli animali, sulla produzione e sulla stagionatura sono quelli dei figli e dei nipoti delle persone che con amore e cura lo hanno creato nel secolo scorso e ai tradizionali metodi oggi si affiancano tecnologie all'avanguardia, risorse necessarie che rendono Marcial Castro competitivo nel settore della carne iberica e permettono di soddisfare con facilità gli attuali controlli di qualità e certificazioni. Questa innovazione permette di presentare il prodotto anche sotto nuove forme come le moderne confezioni di affettati, eleganti e convenienti, ma che mantengono intatta tutta l'essenza del prodotto iberico come appena tagliato. Questo è Marcial Castro la tradizione aggiornata. Un classico intramontabile che le nuove generazioni stanno portando nel futuro. ■



Sala di Stagionatura "Jamon Iberico" del Gruppo Marcial Castro da sx: Ruth Salinas; Paolo Amedeo Garofalo; Manuel Castro



Il metodo “Montanera” di Marcial Castro

DI PAOLO AMEDEO GAROFALO

L'IBERICO, UNA DIETA NATURALE DI GHIANDE ED ERBA

La “montanera” è il metodo che prevede l'alimentazione in pascoli ricchi di ghiande. È la fase finale del processo di allevamento del maiale iberico. Questo sistema consiste nel lasciare libero il maiale nei pascoli, dove vaga tra le querce da sughero e i lecci e si ingrassa con le loro ghiande, suo alimento fondamentale prima della macellazione.

La fase “montanera” va da fine ottobre fino a marzo, coincidendo con il periodo di maturazione delle ghiande. Gli animali entrano in questa fase pesando circa 90 chili, e quando finiscono possono pesare fino a 170 chili in anni di buoni raccolti di ghiande.

Durante questa fase, il maiale iberico vive liberamente ed è in costante movimento, il che influenza la qualità della sua carne. Nel periodo “montanera”, infatti, ogni suino necessita di circa poco più di un ettaro di pascolo. In questa fase fondamentale le ghiande, con il loro alto contenuto di carboidrati, forniranno energia all'animale, e si trasformeranno nel famoso grasso che garantisce la marezatura. Inoltre, l'erba e le erbe aromatiche della campagna aggiungono l'aroma peculiare che contraddistingue i prodotti iberici.

Il risultato: prosciutti, spalle e salumi



iberici ricchi di acido oleico. Tagli teneri e selezionati, ricchi di sapore e della caratteristica untuosità.

IL RITUALE DEL TAGLIO A COLTELLO DEL PROSCIUTTO IBERICO “BELLOTA”

Degustare un prosciutto “Bellota” Marcial è un'esperienza da vivere con i cinque sensi e che inizia nel momento in cui il maestro “cortador” prepara i suoi strumenti.

Il primo coltello è robusto, a lama larga, per preparare e pulire il prosciutto. Il secondo coltello è più lungo, con lama stretta e flessibile per intagliare le fette: è il classico coltello da prosciutto. Il terzo è corto e robusto per tagliare attorno all'osso dell'anca. Infine, un affilato è importante per mantenere affilato il filo della lama.

Le fette dovranno essere piccole e il più sottili possibile, in modo che il grasso intramuscolare si scioglia sul palato e le ren-

da più succulente. Il taglio deve essere uniforme, dallo zoccolo verso l'anca, e sempre parallelo all'osso. La direzione di taglio deve essere uniforme, assicurandosi che la lama del coltello sia rivolta lontano da noi.

CONSERVAZIONE

Indipendentemente dal tempo impiegato per consumarlo, il prosciutto deve avere sempre il bordo pulito e ben definito, evitando così sapori stantii e pelle inutile. Una volta terminata una sessione di taglio, la zona dovrà essere protetta con il grasso bianco in eccesso e ricoperta con pellicola trasparente. Ciò garantisce che il grasso superficiale rimanga sempre fresco.

TEMPERATURA

La temperatura ideale per tagliare e degustare il prosciutto pata negra è compresa tra i 18 e i 24 gradi centigradi. Conservarlo in frigorifero o consumarlo freddo è un errore perché ne altera il sapore e le qualità organolettiche. ■



Paolo Amedeo Garofalo, Direttore MeatSchool Academy e Founder di Garofalo Good Consulting, in visita al gruppo Marcial Castro a Guijuelo, zona dalle grandi tradizioni Agroalimentari della Spagna