

A la venta el 15 de octubre de 2013



Grandes mentiras sobre el jamón

Enrique Tomás

- **Todo lo que se necesita saber para comprar, valorar, degustar y conservar el jamón. Un libro escrito por un empresario de éxito, que conoce como nadie este producto.**
- **Enrique Tomás nos desvela con sinceridad absoluta las grandes mentiras que circulan en torno al jamón, de una forma amena y directa, respondiendo a las preguntas que todos nos hemos planteado alguna vez y de las que no siempre conocemos la respuesta correcta.**
- **Repleto de consejos prácticos sobre cómo valorar, comprar, conservar y consumir el producto más representativo de nuestra gastronomía peninsular.**

“Me llamo Enrique Tomás, tengo cuarenta y seis años, soy el menor de once hermanos y desde que nací estoy relacionado con el mundo del jamón. Soy la persona que más sabe de jamón y aquí voy a compartir mi experiencia con todos ustedes”. Así comienza este libro que desmonta muchos de los mitos que existen sobre uno de los productos que mejor representa nuestra gastronomía, el jamón, ese manjar que está presente en todas las mesas, desde las más humildes hasta las más exquisitas. Su autor, Enrique Tomás, es uno de los grandes empresarios de éxito de nuestro país. Después de treinta años de experiencia como charcutero, ha logrado abrir más de 50 establecimientos en Cataluña, acaba de comenzar un ambicioso plan de expansión en Zaragoza y en Madrid, y su nombre ya traspasa fronteras: pronto abrirá su primera tienda en Londres y de ahí surgirán las tiendas en el resto de países. Sus tiendas “Enrique Tomás” son visitadas por cientos de miles de personas (entre ellas muchos turistas) decididas a probar la experiencia de degustar un buen jamón ibérico.

Desde su amplia experiencia, Enrique Tomás sabe lo que la gente quiere saber sobre el jamón; lleva años respondiendo a las mismas preguntas y de ahí la idea de escribir este libro en el que intenta

explicar cómo el jamón es mucho más que un producto, es un sentimiento. Y lo hace a través de datos claros y concretos, pero también a través de anécdotas que va intercalando a lo largo del texto.

Este es un libro dirigido no a los gastrónomos, sino al consumidor, sin duda el auténtico interesado en saber, escrito con toda la sencillez de un hombre que conoce a fondo de lo que habla y lo explica en el lenguaje que todos entendemos.

Con una edición y amena y atractiva, las fotografías muestran el proceso de producción del jamón, del cerdo, a la mesa del consumidor, acompañando las explicaciones con atractivos gráficos e infografías que facilitan la comprensión de las informaciones más técnicas: ¿cómo se corta el jamón? ¿por qué unos son más buenos que otros?

El libro se estructura en cuatro apartados:

EL CERDO

Enrique Tomás analiza las razas, su alimentación y las propiedades de cada raza de cerdo, desmontando muchos tópicos y explicando las diferentes denominaciones de origen.

EL JAMÓN

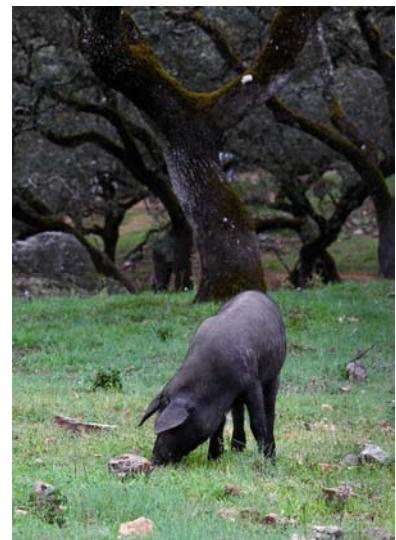
Aborda las fases fundamentales de su producción, habla sobre los cocineros, responsables de que el jamón termine siendo bueno o no, desmonta el mito del mejor jamón del mundo y explica sin tapujos cómo a veces se ha intentado engañar a los turistas en la calidad y en el precio. Por último, el capítulo dedica un espacio a dar una serie de consejos para el buen mantenimiento y consumo del jamón.

LA VENTA

Como charcutero, Enrique Tomás conoce muy bien los secretos de la venta: da pistas a los compradores para que les resulte más fácil decidir, dedica un espacio a hablar del *packaging* (una de las claves de su éxito) y define en definitiva, lo que es para él un buen negocio.

EN CASA

Por último, este capítulo se centra en el consumo, en el cuidado del producto para comerlo siempre en las mejores condiciones, cómo se abre y se corta un jamón o cómo se conserva en las mejores condiciones.



EL AUTOR: ENRIQUE TOMÁS

El empresario catalán Enrique Tomás está consiguiendo hacer su sueño realidad: dar a conocer el jamón ibérico de bellota y otros derivados de embutidos de alta calidad a precios asequibles a través de tiendas a pie de calle para "conectar" con el consumidor. Es uno de los empresarios que siempre se mencionan como ejemplo de triunfador hecho a sí mismo, y modelo de éxito en la gestión, incluso en tiempos de crisis.



Tomás se ha consolidado en Cataluña, primero y ha comenzado una rápida expansión en el resto de España con la apertura de una tienda propia en Zaragoza, varias en Madrid, a las que pronto seguirán otras por toda la península. Un modelo de negocio basado en la oferta de buen jamón, principalmente ibérico. La intención de Tomás es no abrir tiendas propias y franquiciadas sólo en España, sino llevar su jamón de alta calidad a otros países.

Tomás se ha consolidado en Cataluña, primero y ha comenzado una rápida expansión en el resto de España con la apertura de una tienda propia en Zaragoza, varias en Madrid, a las que pronto seguirán otras por toda la península. Un modelo de negocio basado en la oferta de buen jamón, principalmente ibérico. La intención de Tomás es no abrir tiendas propias y franquiciadas sólo en España, sino llevar su jamón de alta calidad a otros países.

“Uno de los pilares de mi negocio es: una venta no termina cuando el cliente paga, sino cuando el cliente vuelve”. (Enrique Tomás)

ALGUNAS MENTIRAS (Y VERDADES) SOBRE EL JAMÓN

El autor responde paso a paso, con sinceridad absoluta, las grandes mentiras que hay en torno al jamón, respondiendo a las preguntas que todos nos hemos hecho alguna vez y de las que no siempre sabemos la respuesta correcta: **¿Cuánto tarda en hacerse un jamón?, ¿Cómo se conserva mejor? ¿Cómo mantengo el jamón una vez abierto? ¿Le pongo encima la parte de grasa que he cortado para abrirlo?, ¿Es mejor cortar el jamón a máquina o a cuchillo? ¿Cómo se mantiene el jamón una vez cortado?**



Estas son algunos de los mitos y preguntas más frecuentes sobre el jamón que aborda el autor del libro:

¿EXISTE EL JAMÓN DE BELLOTA?

Es hora de desmontar la mayor de las mentiras del jamón: un cerdo se moriría si comiese solo bellotas. Igual que cualquier ser humano se moriría si comiese solo un alimento, sea cual sea. (...) Para resumir, cuando un animal no ha salido a la montanera y se ha alimentado con pienso, se le llama cerdo ibérico de pienso. Se llama “jamón de bellota” el jamón procedente de un cerdo con un alto porcentaje de pureza de raza y durante su última etapa de vida ha vivido en una dehesa en libertad, entre octubre y marzo aproximadamente, comiendo todo aquello que allí ha encontrado: hierbas silvestres, bellotas y todo lo que haya.

¿TODOS LOS CERDOS IBÉRICOS SON DE PATA NEGRA?

De entrada no es la pata la que es negra... La pata es negra sólo si se la pintamos. Pezuña negra. Y la pezuña negra es algo habitual en los jamones ibéricos, pero no imprescindible. El mejor jamón del mundo puede no tener la pezuña negra.

¿DOS EN EL TIEMPO DE UNO?

Hay fabricantes que han querido acelerar el proceso con la idea de hacer dos jamones en el tiempo en que se hace uno, creyendo así estar rentabilizando más sus instalaciones. Les aseguro que el resultado no es el mismo. No tiene nada que ver.

LA GRASA DEL JAMÓN ¿ES BUENA?

No. Si, claro, el jamón ha de tener su tocino pegado a la carne. Entendemos por grasa el exceso, y desde luego, lo único que sirve es para proteger. En definitiva, el jamón debe tener tocino, pero no es saludable. Decimos que la grasa es buena, porque, si se la quitamos, se nos encarece mucho el producto y tenemos que subirlo. Ni más ni menos, ni menos ni más. Otra cosa bien diferente es que el tocino está muy bueno. La grasa que ven infiltrada en medio del jamón es recomendable, pero la que está en el borde, aunque está en el borde, aunque esté muy sabrosa, yo no la aconsejo.

PARA MANTENER EL JAMÓN UNA VEZ CORTADO ¿HAY QUE PONER LA PARTE DE GRASA ENCIMA?

Hasta yo he recomendado eso en alguna ocasión. Es el momento de pedir disculpas, yo no lo había comprobado: no lo vuelvan a hacer. La grasa la tiran y punto, y al jamón le ponen un paño que no suelte pelusa, solo para que no le dé la luz y esté lo menos expuesto al aire.

¿ES MEJOR CORTAR EL JAMÓN A CUCHILLO QUE A MÁQUINA?

Si ponen de los dos tipos en una cata a ciegas, no lo diferencia nadie, yo lo he comprobado muchísimas veces y con todo tipo de personas. Compruébenlo ustedes mismos?

¿CUÁNTO TIEMPO HA DE PASAR ENTRE CORTAR EL JAMÓN Y COMERLO?

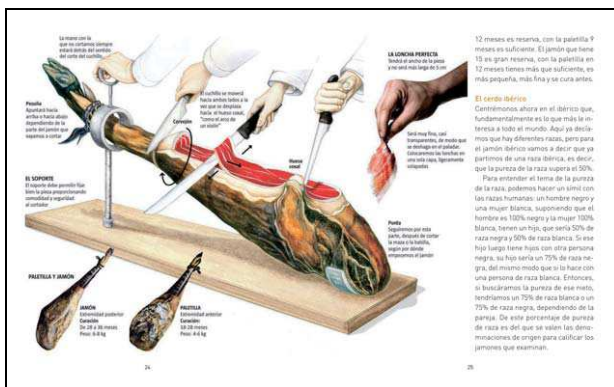
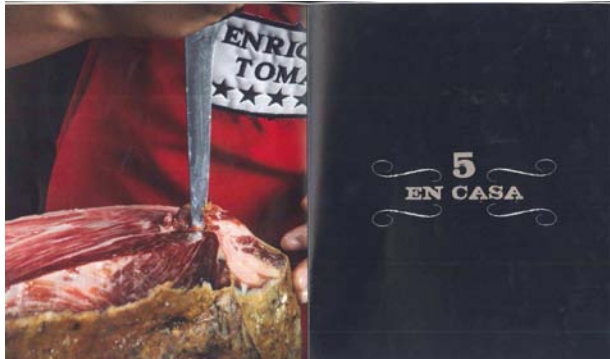
Lo mejor es comerlo recién cortado. Cuidado: si lo ponemos en un plato y lo metemos en la nevera, ya se ha fastidiado todo. Y luego, prohibido, prohibido, prohibido calentar el plato como hacen algunos. Lo único que hacemos es alterar en diez segundos un proceso natural, sólo para dar una imagen ficticia. Un consejo: antes de hacer eso, compren beicon. El beicon es más barato y está buenísimo bien frito.

¿ES CARO EL JAMÓN?

El jamón que no da placer sí, es caro. El jamón ha de dar placer. Nadie compra jamón para quitarse el hambre, y es así de simple. Se me ocurren mil bocadillos fantásticos antes que un bocadillo de jamón que no de placer”.



CÓMO ES EL LIBRO POR DENTRO (ALGUNAS PÁGINAS INTERIORES)



FICHA TÉCNICA
Grandes mentiras sobre el jamón
Autor: Enrique Tomás
Lunwerg. 2013. A la venta desde el 15 de octubre 2013.
17,5 x 21 /144 pp. / Rústica.
PVP c/IVA: 15 €

MÁS INFORMACIÓN PARA PRENSA, ENTREVISTAS CON EL AUTOR E IMÁGENES:
Sara Gómez. Promoquality. Tel: 609851867 . sgomez@promoquality.com
Lola Escudero - Directora de Comunicación Lunwerg Tel.: 680 235 335 lescudero@planeta.es