



<http://www.terra.es>

Fecha de la noticia: 21-Octubre-2006

Fecha de impresión: 25-Octubre-2006

[http://actualidad.terra.es/sociedad/articulo/eeuu\\_jamon\\_pata\\_negra\\_llega\\_1155776.htm](http://actualidad.terra.es/sociedad/articulo/eeuu_jamon_pata_negra_llega_1155776.htm)

☐ 20.600 euros por un ibérico de bellota

## El jamón de pata negra llega a EEUU a precio de oro

**El abogado neoyorquino John Graham se quiso dar un capricho para celebrar su 44 cumpleaños: compró en una subasta, junto a tres amigos, el primer jamón ibérico de bellota que se importará en EEUU por 26.000 dólares (unos 20.600 euros).**

Para degustar esta exquisitez, sin embargo, Graham y sus compañeros deberán esperar al menos hasta el verano de 2008, fecha en la que está prevista la llegada de los primeros jamones de bellota pata negra a EEUU.

El ganador de la subasta, organizada por la Fundación James Beard, obtuvo el derecho a organizar en su casa una "fiesta de tapas" en la que el chef español José Andrés cocinará para 25 invitados y en la que la estrella será el jamón ibérico.

La Fundación, que no tiene fines de lucro, se dedica a ayudar a la formación de futuros cocineros y a promover la gastronomía en EEUU.

El problema al que se enfrentan ahora Graham y su esposa no es baladí: elaborar la lista de invitados a la cena en su hogar del selecto barrio neoyorquino de Tribeca.

"Uno de mis mejores amigos comenzó a burlarse de mí después de saber que habíamos pagado 26.000 dólares por el jamón. '¿Ah, sí?', le dije. 'Creo que será mejor que hagas otros planes para esa noche'", recordó Graham en una entrevista.

El flechazo de Graham y sus amigos con las bondades de los ibéricos surgió en una visita a Madrid en unas vacaciones invernales de hace un par de años.

Sin embargo, él designa a su mujer como la verdadera entendida en gastronomía de la pareja.

La subasta tuvo lugar en el transcurso de una cena de gala en Nueva York, el pasado 12 de octubre, en la que los mejores cocineros españoles mostraron sus creaciones culinarias.

¿Se arrepiente Graham de haberse gastado tanto dinero en un jamón? Parece que no, aunque, escuchándole, puede que lo mejor sea no pensarlo demasiado.

"En estas ocasiones, lo mejor es no mirar hacia atrás. Al fin y al cabo, es por una buena causa, una subasta 'benéfica', así que no sirve de nada darle más vueltas", dice.

"**Embutidos Fermín**" será la compañía encargada de introducir en EEUU este primer jamón ibérico de bellota, o al menos los primeros en hacerlo de forma legal.

A nadie se le oculta que, pese a los estrechos controles de las autoridades aduaneras, la picaresca siempre se las ha ingeniado para que unos cuantos privilegiados -o simplemente audaces- pudiesen disfrutar del manjar a este lado del Océano, aún a riesgo de que el jamón quedase varado en cualquier puesto fronterizo.

Sin embargo, con la apertura del mercado estadounidense, las perspectivas para el jamón ibérico español se han multiplicado exponencialmente.

El "chef" José Andrés, socio en varios restaurantes en EEUU, destacó el gran mercado que se abre para los productos españoles y ensalzó la figura de aquellos "pioneros" en la labor de exportación del jamón, como el presidente de "Embutidos Fermín", Santiago Martín.

El proceloso camino del jamón para llegar a EEUU ha estado plagado de dificultades que llegaron a un final en junio de 2005.

Entonces, las autoridades sanitarias estadounidenses concedieron a los mataderos españoles la certificación para poder exportar los productos de los animales que han sido sacrificados en España.

El cerdo del que saldrá el primer ibérico de bellota que se coma en EEUU ya habrá muerto a estas alturas.

Ahora tan sólo falta curar el pernil del animal para que, allá por septiembre de 2008, Graham y sus amigos se sienten en torno a una mesa a ajustar cuentas con aquellos que un día los llamaron locos por entregarse a una pasión.

La pregunta es: ¿Encontrarán al maestro que, cuchillo en mano, sea capaz de despiezar el jamón en láminas tan finas como es menester?.

La respuesta, allá en el 2008.

**Terra/Efe**