



# Španjolsko nacionalno blago

VELIMIR CINDRIĆ

U lcu i piću već sam pisao o jamón ibérico, tom Rolls Royceu španjolskih trpeza, konkretno o Joselitu, gastronomskom dragulju, pršutu velike elegancije i finese, ovjenčanome hvalospjevima najvećih chefova svijeta, a potom i Arturu Sánchezu, jednom od najboljih španjolskih pršuta. Potonjeg sam imao prilike kušati u njegovoj ekskluzivnoj inačici, Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva Arturo Sánchez, jedinstvenome luksuznom pršutu što stiže iz pršutane u oblasti Guijuelo (Salamanca). Radilo se o jednom od najboljih pršuta svijeta, primjerku koji je zrio nevjerojatna 54 mjeseca i kojeg je krasila predivna proraštenost masnoćom (savršen omjer masnoće i mesa), sočnost i nevjerojatan okus.

A onda sam se za tjedna događanja posvećenog priredbi The World's 50 Best Restaurants, prošloga lipnja održane u Bilbao, susreo s novim draguljem iz španjolske riznice nacionalnih blaga – pršutom Cinco Jotas, adutom koji stiže iz andaluzijskog gradića Jabugo. Koliko sam čuo, Jabugo je obično mjesto, prepuno uskih uličica sa zgradama obojenim u bijelo, tako da bi namjernik, da ga tamo spuste niotkud, mogao zaključiti da se nalazi u bilo kojem gradiću te čuvene španjolske pokrajine.

No, Jabugo je ipak poseban i vrijedan 110 kilometara vožnje iz Seville. Iako tamo nisam bio, zaključujem to jednostavno zahvaljujući dvjema stvarima - podatku da se tamo nalazi čak 26 proizvođača jamón ibérica i vlastitom kušanju onog s potpisom Cinco Jotas, jednog od vodećih iz tog društva.

Jamón ibérico Cinco Jotas kušao sam zahvaljujući sudjelovanju te robne marke u svojstvu jednog od službenih partnera priredbe The World's 50 Best Restaurants, što pokazuje po-

svećenost pozicioniranju proizvoda ne samo na nacionalnoj, već i međunarodnoj razini. Cinco Jotas jasno je prisutan u gastronomski osviještenim zemljama, poput Francuske, Italije i Sjedinjenih Država, no sve je uspješniji i na neortodoksnim tržištima, kao što je Kina. Na globalnoj razini, Cinco Jotas neprestano privlači chefove i kulinarske stručnjake koji tek otkrivaju jedan od najpoznatijih španjolskih proizvoda.

Cinco Jotas, naravno, ne dolazi niotkud. Krasi ga 140 godina tradicije, što ga čini jednim od najstarijih španjolskih proizvođača jamón Ibérica. Tvrtka Cinco Jotas, osnovana 1879. godine, vrhunska je marka čiji je paradni proizvod 100-postotni iberijski pršut visoke kvalitete (postotak otkriva da svinje od čijih se butova proizvodi pršut nisu križane, već s obje strane potomci čiste pasmine tih iberijskih životinja). Isto tako, tvrtka se nalazi u 100-postotnom obiteljskome vlasništvu, a danas ju vode članovi šeste generacije obitelji Osborne, njezinih utemeljitelja.

Tradicija generacija stručnjaka pomogla je stvaranju proizvoda koji u potpunosti poštuje lokalnu kulturu i zanatski proces. Tajna vrhunskog jamón Ibérica Cinco Jotas, osim pomne selekcije životinja, počiva i na vrlo velikom slobodnom prostoru koji je na raspolaganju svinjama. Naime, zahvaljujući šumama u okolici Jabuga, ta se izvorna pasmina hrani isključivo žirovima, korijenjem i biljem, odnosno onime najslasnijem što sama nalazi u prirodi. Prirodni park Jabugo, taj rezervat biosfere pod zaštitom UNESCO-a, nudi obilne kiše, blagu klimu i atlantske povjetarce, što ga čini savršenim mjestom za nastanak onoga što mnogi nazivaju najboljim pršutom na svijetu.

Vlažne livade i ovi savršeni prirodni uvjeti stvorili su uistinu jedinstvenu životinju koja se pretežito hrani žirom. Treba reći da u okolici Jabuga postoji pet vrsta hrastova, svaki s posebnom vrstom žira, ali najčešći je hrast crnika. Kako žirovi zriju, njihova se boja mijenja iz zelene u prozirno tamnosmeđu, a sve kulminira u takozvanoj sezoni montanera, kada plodovi padaju na zemlju, a svinje započinju svoju veliku gozbu. Montanera je, naime, posljednja faza iberijskog svinjogojstva, odnosno tovljenja slobodnom ispašom u šumama bogatim hrastom i njegovim žirom, temeljnom hranom prije klanja životinje.

Prašćići svoju redovitu prehranu žirom započinju već tijekom svoje prve godine života, a pojačavaju ju još i drugom hranom koju nalaze u prirodi – šumskim bobicama, korijenjem, gljivama, travom, aromatičnim biljem, različitim vrstama oraščića... Tako žive od starosti od dva mjeseca, pa do pune zrelosti od 18 do 24 mjeseca. Tijekom montanere, svinje dnevno, u potrazi za slasnim žirovima, mogu prijeći i do 14 kilometara, a upravo žir njihovu mesu poslije daje snažan miris i okus, ali pridonosi i njegovoj mekoći.

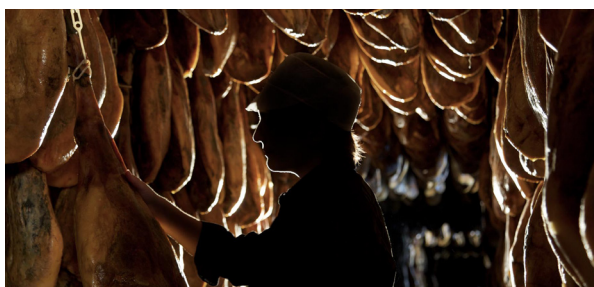
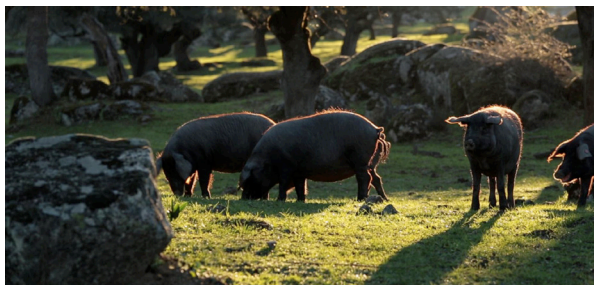
Nakon tog prirodnog procesa, stvar prelazi u ruke majstora. Prvi među njima je glavni oblikovatelj pršuta, stručnjak koji šunku priprema za soljenje. Njegov je zadatak šunki dati pravi oblik preciznim odstranjivanjem masnoće, postupak koji zahtijeva mnogo znanja i iskustva. Ne obavi li se taj posao ispravno, šunki prijete opasnost od pretjeranog sušenja, zbog kojeg meso postaje tvrdo.

Potom šunke preuzima stručnjak za soljenje, koji ih ručno ukapa u atlantsku sol. Da bi osigurao vrhunsku kvalitetu mora točno izračunati optimalni omjer težine šunke i količine soli kao i koncentracije natrijevog klorida u njoj.

Procesom sušenja rukovodi voditelj sušionice. Za tu fazu kritičan je savršeni balans razine temperature prostorije i vlage u njoj. Dodatni elementi za nastanak takvog gastronomskog dragulja kakav je jamón Ibérico Cinco Jotas predstavljaju nadmorska visina prostorije u kojima zriju pršuti (650 m/nm) te vrlo specifična lokalna mikroklima.

Zrenje pršuta kontrolira voditelj podruma, dužnost koja zahtijeva ogromno iskustvo, kao i osjetljive osjete mirisa i dodira. Za savršenost konačnog proizvoda neophodno je svakodnevno praćenje zrenja pršuta, posebno u završnoj fazi procesa. Ta dužnost često se poklapa i s dužnošću glavnog procjenjivača mirisa (calador), koji ubodom mesa iglom i njezinim mirisanjem određuje trenutak kad je pršut spreman za optimalno uživanje.

Na koncu, uživanja ne bi bilo bez vještog rezača jamón ibérica, zanata koji se uči i usavršava godinama, a koji se promatraču, s punim pravom, čini kao umjetnička disciplina. Njegov dobro naoštren i ulašten alat omogućava mu da pri rezanju pršuta, procesa s brojnim zakonitostima i redosljedom rezanja pojedinih dijelova, ne mora rabiti silu. Radnja je to koja sliči baletu rukama, čistoj paradi vještine i odlučnosti, pri čemu jedan od glavnih elemenata čini hvatanje jednoličnog ritma koji pomaže u postizanju savršene preciznosti. Sporim, ujednačenim ritmom, majstor rezač reže tanke, prozirne kvadratiće širine pršuta, koji sačinjavaju jedan savršeni zalogaj (tipični, vrlo praktični, španjolski način rezanja pršuta), te ih, drugom rukom, posebnom pincetom slaže na posebne tanjure u vrlo dekorativne uzorke.



Jamón ibérico Cinco Jotas gurmanski je proizvod označen najvišom mogućom ocjenom – Iberijski standard kvalitete, vidljivom na prestižnoj crnoj etiketi s 5 zvjezdica (postoje još i niže – crvena, zelena i bijela). Upravo stoga jamón Ibérico Cinco Jotas od žirom hranjenih životinja čiste pasmine nosi titulu 100-postotnog iberijskog pršuta i već se odavna drži jednim od španjolskih nacionalnih blaga. Cinco Jotas prodaje se u više od 40 zemalja svijeta i vodeći je svjetski proizvođač na području luksuznih iberico pršuta u Španjolskoj. Posvećenost tvrtke ekskluzivnosti ogleda se i u tome što, kao sudionik projekta Sveučilišta Huelva, dio svih prihoda daje u svrhu očuvanja španjolskih livada (dehesas).

Za tjedna 50 Best u Bilbao Cinco Jotas priredio je večeru u restoranu Nido gdje je okupljenim novinarima predstavio svoj jamón Ibérico, ali i čitav niz drugih vrhunskih sušenih proizvoda od istih svinja - ibérico paleta (plečka), lomo (file), presa (pozicija plečke), chorizo...

Nakon tih savršenstava nastavilo se lokalnim specijalitetima – croquetasima, jelima od šparoga, hobotnice i drugih favorita, ali i kreacijama kao što je - Jamón Cinco Jotas s jajima, krumpirom, karameliziranim lukom i pečenim paprikama, zatim Tataki de presa Cinco Jotas, Carrilera Cinco Jotas...

Domaćini s ponosom kažu: Mi u Cinco Jotasu nismo izvanredni, ali ono što radimo jest.