

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LOS PEDROCHES"

La zona de producción y elaboración de la Denominación de Origen Los Pedroches abarca unas 300.000 hectáreas de dehesa de encinar ubicadas en 32 términos municipales de la provincia de Córdoba: Alcaracejos (que alberga un Museo de la Matanza), Añora, Belalcázar, Belmez, Los Blázquez, Cardeña, Conquista, Dos Torres, Espiel, El Guijo, Fuente la Lancha, Fuenteobejuna, La Granjuela, Hinojosa del Duque, Pedroche, Peñarroya-Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa Eufemia, Torrecampo, Valsequillo, Villanueva de Córdoba (sede del Consejo Regulador), Villanueva del Duque, Villanueva del Rey, Villaralto y El Viso, así como parte de los de Adamuz, Hornachuelos, Montoro, Obejo, Posadas, Villaharta y Villaviciosa de Córdoba, concretamente las zonas con una altitud superior a los 300 metros. Es uno de los encinares más amplios de España.



Estas bellas tierras septentrionales cordobesas de dehesa, el Valle de los Pedroches (también llamado "el valle de las bellotas"), es una de las tres unidades en que se divide Sierra Morena. Fueron compradas a la Corona en el siglo XVI y, en gran parte, explotadas mediante subastas de distintos aprovechamientos ganaderos en régimen extensivo, entre los que sobresalía la montanera del cerdo ibérico, con el objetivo de aprovechar el potencial alimenticio del fruto del encinar.

Ya en el siglo XIX las tierras fueron desamortizadas, pero se mantuvo una vigilancia sobre su cultivo, circunstancia que, unida a otras regulaciones posteriores sobre talas y cuidados del encinar, han permitido que el ecosistema se trasladara a nuestros días en su absoluta plenitud.

En el sector oriental del Valle de los Pedroches se encuentra el Parque Natural de las Sierras de Cardeña y Montoro, declarado espacio protegido en 1989, por la riqueza de su ecosistema.

El reglamento actual de la Denominación de Origen Los Pedroches ha sido aprobado en 2006. Los productos amparados son jamones y paletas procedentes de extremidades de cerdos de raza ibérica. Se admiten también cruces que tengan un mínimo del 75 por 100 de raza porcina ibérica y un máximo del 25 por 100 de las especies Duroc y Duroc Jersey. La curación mínima de las piezas es de 18 meses para los jamones y 12 meses para las paletas.

Hay casi una veintena de empresas ya adscritas a la D.O. En 2005 se marcaron cerca de 7.500 animales (cifra que casi duplica la del ejercicio anterior), y se produjeron 23.000 piezas. Las primeras paletas certificadas por el Consejo Regulador han comenzado a comercializarse en esta campaña y para finales de 2006 comenzarán a comercializarse los primeros jamones, lo que revela la condición de Los Pedroches como una Denominación emergente.

Atendiendo a la alimentación, hay tres tipos de productos adscritos:

-Jamones y paletas de bellota, procedentes de cerdos de montanera, alimentados exclusivamente de bellota y pastos naturales (precinto de color negro y etiqueta "Bellota Los Pedroches").



-Jamones y paletas de recebo, procedentes de animales cuya alimentación se inicia en montanera pero termina con pastos, sustancias naturales y piensos de cereales, leguminosas y oleaginosas (precinto de color rojo y etiqueta "Los Pedroches").



-Jamones y paletas de cebo, procedentes de cerdos terminados con pienso en régimen extensivo (precinto amarillo y etiqueta "Los Pedroches").



Las características generales de todos ellos son su forma exterior alargada, estilizada y perfilada, mediante el llamado "corte serrano en uve" y conservando siempre la pezuña. La carne es poco salada o dulce, con el sensacional aroma característico y su color oscila del rosa al rojo púrpura y con grasa brillante de color blanco-rosáceo o amarillento, infiltrada en la masa muscular y cuya consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.