

YOLANDA ESCUREDO

**EMPRESÀRIA
DIRECTORA DE LA JABUGUEÑA**



“És important que el consumidor sàpiga el què compra”



Parla'ns dels inicis de La Jabugueña

El meu pare va començar en aquest negoci fa més de 40 anys. Un negoci que va iniciar comercialitzant pernills. Va instal·lar el seu primer magatzem a Salt, al carrer Torres i Bages. Comercialitzava tot tipus de pernil, sempre de qualitat, sent el pioner de la comercialització del pernil de Jabugo a comarques gironines. Al cap d'uns 10 anys va pensar que a part de comercialitzar també el podia fabricar i va obrir un escorxador al poble de Jabugo (Huelva). Paral·lelament va començar a comprar finques perquè el que ell volia era tancar el cercle. Volia criar porcs ibèrics també. I al cap de 20 anys ja ho tenia tot. Per

tant, a *La Jabugueña* criem, elaborem, fabriquem i comercialitzem pernills de Jabugo i tota la resta de derivats del porc ibèric. Tenim més de 1.000 mares i més de 9.000 porcs. Comercialitzem des de Girona i també des de Jabugo.

I l'empresa ha anat creixent

Si, sempre des de la vessant de la qualitat i la tradició. Ara estem exportant a tota Europa, Japó, Hong Kong, Austràlia, Santo Domingo, Argentina i Xile. Actualment disposem de més 3.000 hectàrees on els nostres porcs viuen a l'aire lliure, anant amunt i avall i això es nota amb la gran qualitat dels nostres pernills.

Parlar amb la Yolanda Escuredo (37 anys) és parlar amb una empresària que creu en el que ven. És una apassionada del porc ibèric. En sap un munt. Tot, el que segurament li ha explicat el seu pare, José Luis, i tot el que ha viscut a les “dehesas” que *La Jabugueña* té a la Sierra de Aracena (Huelva), molt a prop de Jabugo. No suporta a les empreses que es dediquen a comercialitzar pernills ibèrics i enganyen sistemàticament al consumidor. Està orgullosa dels seus productes, dels pernills i dels derivats del porc ibèric que comercialitzen i sobretot és una persona honesta i en aquests temps l'honestetat sempre és d'agair.



Però hi ha molts tipus de pernils ibèrics?

Si i moltes vegades al consumidor li falta informació! Nosaltres no som una empresa molt gran a nivell de volum. Però si a nivell de màxima qualitat. Pensa que controlem tot el procés d'alimentació del porc ibèric. El porc no pot menjar tot l'any aglà. L'aglà és un fruit que dura una temporada a l'any. La resta de l'any els alimentem amb cereals que nosaltres mateixos comprem a pagesos de la zona. Això no ho poden fer totes les marques i aquí rau l'èxit i la qualitat dels nostres pernils.

Què diferencia els pernils ibèrics de *La Jabugueña* dels de la competència?

Ni tots els porcs ibèrics són iguals ni tots els pernils són la mateixa cosa! Hi ha molts porcs que viuen tancats en granges, alimentant-se exclusivament de pinso, i sense espai per moure's. Aquest sistema rep el nom d'Intensiu i produeix els anomenats pernils de "cebo".



Hi ha d'altres amb més sort, que viuen a l'aire lliure, en plena llibertat dins la devesa i que s'alimenten exclusivament d'aglà, cereals i herbes. Aquest sistema d'engreix es denomina Extensiu, i produeix el perrill d'aglà, de "bellota", "recebo" i "cebo de campo". I aquest és el sistema que *La Jabugueña* utilitza amb els seus porcs.

On es poden trobar els vostres pernils?

Bé els pernils d'aglà, els reservem pel canal de l'alta restauració i botigues especialitzades. Els de "recebo" i "cebo de Campo" poden trobar-se també al canal de restauració més convencional. **Com pot saber el consumidor quin tipus de perrill està comprant?**

El consumidor el primer que ha de fer és mirar l'etiqueta. Perrill Ibèric, aquí ja tenim el nom. Ara falta mirar els cognoms, és ibèric d'aglà, de "recebo", de "cebo"... És molt fàcil posar etiquetes i dins el sector hi ha gent poc seriosa. Per tant la confiança amb la marca és també primordial. Nosaltres en l'etiquetatge som molt rigorosos i voldríem que tothom també ho fos perquè va en

benefici del sector. Finalment l'etiqueta ha d'estar controlada per un organisme reconegut.

Una altra manera és comprovar el perrill. Els que són ibèrics solen tenir la canya molt fina, si li toques el greix i el dit s'enfonsa voldrà dir que la grassa és molt fluïda i això voldrà dir que el porc ha menjat aglà.

Finalment, el preu delata molt. Si t'intenten vendre un perrill de "bellota" per 20 euros/Kg, no t'ho creguis! No és un perrill d'aglà! Potser serà ibèric, però mai d'aglà!

Al final el comprador ha de ser exigent...

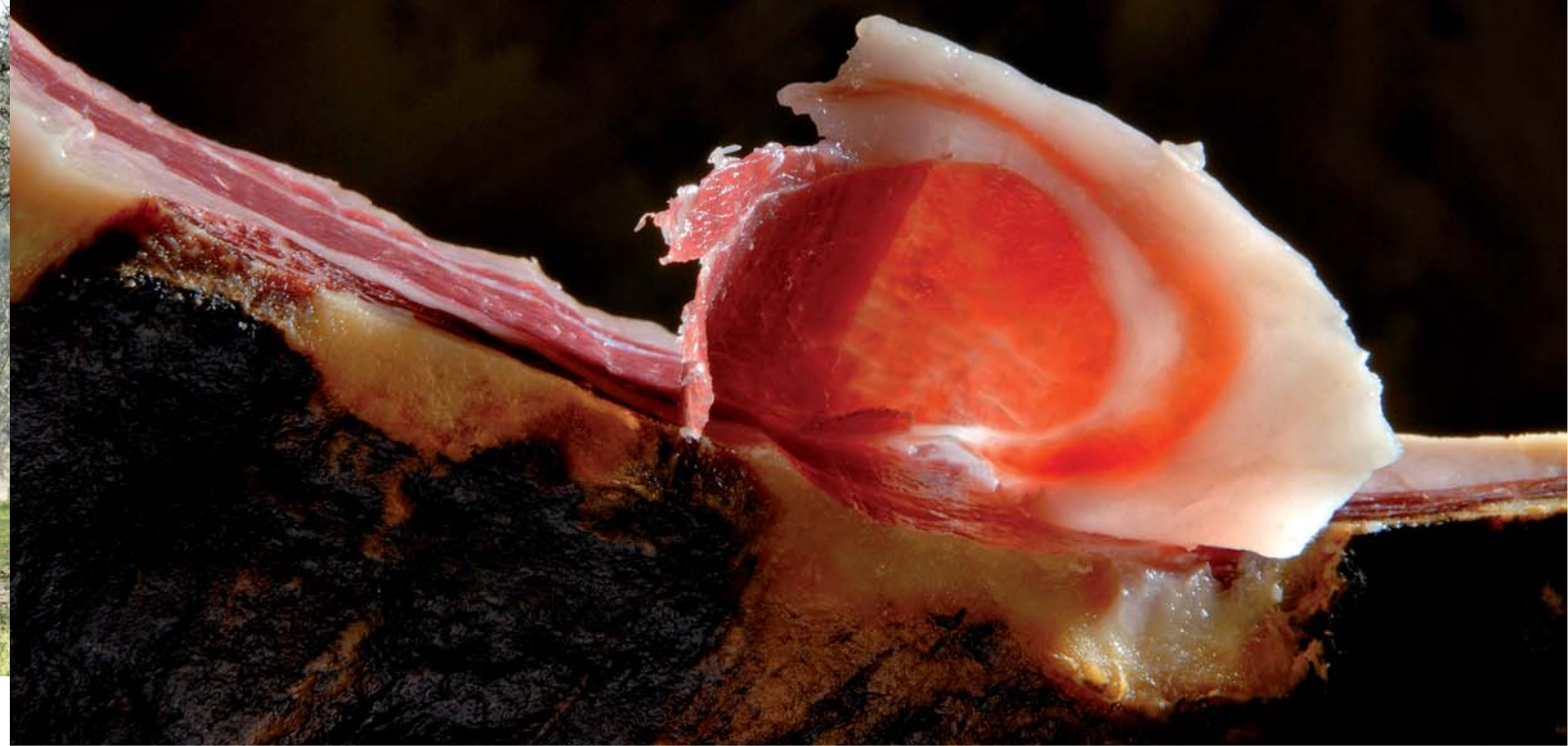
El comprador ha de preguntar, l'ha de poder tocar i provar. Estem parlant d'un producte d'alta gastronomia. És important que sàpiga que un perrill és de "cebo" o de "cebo de campo", de "recebo" o de "bellota". Hi ha públic per a tots els productes però el que no es pot fer és enganyar a la gent. El que és important és que el consumidor sàpiga el que compra

On es troba la finca on es crien tots els vostres porcs ibèrics?

La finca la tenim al Parc Natural de Sierra de Aracena i Picos de Aroche. És preciós! Ple de rius, rodejat de muntanyes, amb molta vegetació i fauna. L'indret és idíl·lic!. Pensa que són 3.000 hectàrees on els porcs ibèrics campen per les seves. I conservar aquesta superfície és molt car. Per això quan veiem coses que no es fan bé o que s'intenta enganyar saltem. No ho podem permetre!

Comercialitzeu tots els productes del porc ibèric?

Sí. Crec que tenim la gamma de productes més extensa del mercat: perrill, espatlla, llom, xoriç, llonganissa, "morcilla", paté... Tenim tot el producte, tot el cercle, i per tant elaborem tot tipus de producte del porc ibèric. I tots d'alta qualitat ■





NO TOTS ELS PORCS IBÈRICS SÓN IGUALS, NI TAMPOC ELS PERNILS

Segons el Reial Decret 1469/2007, l'Estat espanyol va diferenciar entre la cria intensiva i la cria extensiva del Porc Ibèric, que per la importància del tema us reproduïm un petit resum:

CRIA INTENSIVA

- Els porcs viuen tancats en granges, i s'alimenten a base de pinso, sense poder moure's
- Màxim Vida: 10 mesos
- Espai per porc: 1-2 m2
- Aspecte exterior del pernil: potes molt curtes, degut a la poca edat i accelerat creixement
- Unglot: sense desgastar pel seu nul moviment
- Deficient distribució del greix degut a la seva vida sedentària

CRIA EXTENSIVA

- Els porcs viuen en plena llibertat a la "Dehesa" i s'alimenten a base d'agllans, cereals i herbes
- Màxim Vida: Entre 14 i 24 mesos
- Espai Vital per porc: entre 600 i 10.000 m2
- Aspecte exterior del pernil: potes llargues i estilitzades

- Unglots: Gastats pel seu constant exercici
- Escel.lent i correcte distribució del greix en el paquet muscular, degut a l'exercici al camp.



820€

PVPR 1.025€

Dormitori JAVA

Compost de capçal 150, dos tauletes y chifonier



Ara a OTAZEN HOME et regalem un Robot Aspirador Zasprom RV11 per la compra d'un import superior a 1599eur.



www.otazen.com

VISTA LA NOSTRA GRAN EXPOSICIÓ DE MÉS DE 1500m2

plens de mobles i sensacions per a tú !!!
amb promocions directes del **20%**

també pots accedir al nostre **OUTLET**
amb descomptes del **40%** i més ...

Estem a:

OTAZEN HOME SANT CELONI
Pont Romà,10 (Pont Trencat)
(a 100mts. de la sortida de l'autopista, molt a prop del Centre Comercial Altrium)

Horari: de Dilluns a Dissabte de 10:30 a 20:30
Telf. 902 23 23 53 santceloni@otazenhomes.com

També ens pots trobar a:

ALACANT, BARCELONA, CANTABRIA, GUIPUZCOA, GIRONA, ILLES BALEARS, LA CORUNYA, LUGO, MADRID, ORENSE, PAIS VASC, LA RIOJA, TENERIFE, VALENCIA, VALLADOLID i ZARAGOZA

Vine a OTAZEN HOME a recollir el nou CATALEG