

Empreses gironines. La Jabugueña

La Jabugueña, de Salt al Japó i Austràlia

EXPORTACIÓ L'empresa saltenca destina un 7% de la producció de pernils de Jabugo d'alta qualitat a l'exportació, la meitat de la qual va al mercat japonès **PRODUCCIÓ** Cada any la marca comercialitza 32.000 pernils i només durant l'època de festes de Nadal venen el 35% de les vendes anuals **CRIA** L'empresa també controla la cria de 9.000 porcs

Dani Vilà
SALT

Amb més de 35 anys d'història, l'empresa saltenca La Jabugueña manté l'essència familiar però també l'aposta per la qualitat. El reconeixement que han adquirit els seus productes ha permès que la firma hagi estès els seus productes més enllà de l'Estat espanyol. L'adjunta a la direcció de La Jabugueña, Yolanda Escuredo, admet que "la prioritat de l'empresa és el mercat espanyol, en què ja estem ben implantats, però el cert és que tenim com a objectiu augmentar la nostra exportació".

Cada any, La Jabugueña té aproximadament una facturació de prop de 4 milions d'euros amb la comercialització, bàsicament, de 30.000 a 32.000 pernils de les varietats de Jabugo, de la qual un 7% de es destina a l'exportació. El país on la firma dedicada a la producció de pernils exporta principalment és el Japó, on van a parar la meitat dels productes que es venen fora de l'Estat espanyol. Segons Escuredo, "en els anys d'exportació hem notat com els japonesos s'han convertit en uns bons experts en el producte". Però l'exportació també arriba a d'altres punts del planeta com Austràlia, Rússia, Dinamarca o Santo Domingo, i en els propers mesos a Colòmbia, on ja es tramita la homologació per l'entrada dels pernils.

Els orígens de l'empresa familiar

La família Escuredo recorda que els inicis de l'empresa van ser humils i van ser en uns moments en què només es dedicaven a la comercialització de productes, que compraven als productors de pernils. El fundador i president de l'empresa, José Luis Escuredo, va començar a fer compravenda de pernils aprofitant una habitació de la llar familiar de Salt. L'evolució de l'empresa de seguida va obligar a tenir un local al carrer doctor Ferran, i va passar a tenir un altre establiment al carrer Àngel Guimerà. L'últim trasllat va ser fins a la seu actual de La Jabugueña, al polígon industrial de Salt, a tocar de la sala la Mirona. Des de



Un dels treballadors de La Jabugueña de Salt fent una de les comprovacions dels pernils de Jabugo que comercialitzen ■ MANEL LLADÓ

fa cap a quinze anys, l'empresa va decidir fer un pas més i, a més de comercialitzar pernils, també en va assumir la cria dels porcs, a més de l'elaboració de diversos productes. Per aquest motiu, l'empresa disposa d'una finca al municipi de Jabugo, a Huelva. Es tracta d'una finca de 2.000 hectàrees que permet que els porcs pasturin durant el temps d'engreix i que s'alimentin de glans, que donaran la màxima qualitat al producte final.

9.000 caps de bestiar

La finca de Jabugo disposa de 9.000 caps de bestiar, un miler dels quals són mares reproductives. Escuredo posa en relleu que la gran extensió de la finca i el clima de la zona "són claus per garantir la qualitat dels

nostres productes. Això suposa un cost alt de producció, però és la manera de garantir-ne la qualitat". De fet, l'eslògan de l'empresa, que és "Passió per la qualitat", ja fa evident la voluntat de control que La Jabugueña manté en els productes. La finca de Jabugo també fabrica per a altres marques, i té una producció de cap a 150.000 pernils cada any.

La meitat de la producció es dedica als pernils de gla, que es consideren els de més qualitat de tota la gamma pel fet que els animals tenen una alimentació estricta. I també, per les virtuts de la pastura lliure, per les deveses, i per l'aposta de la cria extensiva dels caps de bestiar, que seran la base de productes futurs. No en va, aquesta firma també té diversos especialistes nutricio-

Qualitat per sobre de tot
La Jabugueña aposta per la qualitat en els seus productes.

2.000 hectàrees de terreny són els que té la finca de La Jabugueña a Jabugo.

500 euros és el cost que pot tenir un pernil de gla.

nals que controlen l'alimentació dels animals en tot el procés. També fan altres varietats de pernil, com els d'enceball, en què en l'alimentació s'ha combinat la gla amb herbes i pinso. A més, els cereals que es compren per completar l'alimentació dels animals provenen de l'Estat espanyol i són de més qualitat. En la mateixa finca, també disposen d'un molí per processar-los.

Augmenta la venda, per Nadal

Per la campanya de Nadal és quan hi ha una de les èpoques més fortes per les característiques que té l'empresa i perquè moltes empreses donen paneres als seus treballadors. Escuredo admet que la crisi també s'ha notat en la baixada del nombre vendes però que malgrat això, cal-

Empreses gironines. La Jabugueña



Una vista general del magatzem de La Jabugueña a Salt amb milers de pernils a punt per distribuir ■ MANEL LLADÓ

culen que les vendes de Nadal acabaran suposant la facturació d'un 35% dels ingressos anuals. Per aquest motiu, el magatzem de Salt ja té una gran quantitat de pernils que s'aniran oferint durant les properes setmanes als clients.

Nous productes van en augment

El pernil és un producte clàssic, amb reconeixement internacional i que manté el seu renom, però en els

últims anys La Jabugueña també ofereix altres productes com embotits ibèrics i més productes nous que van en augment. En un aspecte en què l'empresa creix és en el nombre de peticions de carns que han estat moda culinàriament i que tenen una demanda clarament a l'alça. Això passa amb parts del porc com el secret o la presa. Per aquest motiu, la distribució de carn de porc fresca també s'ha introduït en els

productes de l'empresa. A més, el pernil ibèric cuit al forn, una de les novetats acabades d'incorporar entre el llistat de productes, ja té una bona sortida i acceptació en el mercat. Ara com ara, l'empresa també es planteja obrir una producció per envasar i llescar els productes que ella mateixa elabora. "Cal adaptar-se a la demanda del mercat", diu Escuredo referint-se a aquesta línia nova de productes. ■

L'essència d'empresa familiar

encara es manté a La Jabugueña, el president i fundador de la qual és José Luis Escuredo. Els seus fills, Yolanda i Josep Antoni Escuredo, són els administradors de l'empresa. Admeten que han tingut ofertes de compra per part de grans empreses, però que sempre han apostat per mantenir el control i obviar aquests cants de sirena. També asseguren que un dels secrets és que alguns treballadors fa de 20 a 30 anys que treballen en l'empresa i això afavoreix una relació més bona entre tots els integrants de la firma saltenca.

Quatre anys des de l'engreix a la taula

El procés per arribar a assaborir un bon pernil de Jabugo és llarg i, des del principi del procés fins que el podem degustar a taula, poden passar fins a quatre anys. Per tant, cal que considerem que la vida d'aquests porcs se sol allargar entre un any i un any i mig abans del sacrifici. Passat aquest temps es desfà l'animal i es perfila la part del pernil, a més, de treure'n l'excés de greix. Seguidament, es posa en sal i s'hi està tants dies com quilos pesa el pernil. Un cop passat aquest temps, es neteja, es treu l'excés de sal i es deixa a punt perquè comenci el llarg procés d'assecat. Primer, es posa en uns assecadors artificials on passa cap a 2 mesos i es manté a 2 o 3 graus de temperatura. Passat aquest temps, de seguida es posa en assecadors naturals perquè vagi assumint les temperatures ambientals de manera gradual. Aquesta part del procés durarà entre un any i mig i dos anys depenent, un altre cop, del pes de l'exemplar. L'última part d'aquest llarg procés serà el mig any o un any que l'exemplar passarà en una bodega. Tot plegat, és un procés que s'allarga fins a quatre anys. Els pernils poden acabar tenint un pes d'entre set i nou quilos, i les espatlles poden tenir un pes de 4 a 5 quilos i mig. Un pernil de gla de màxima qualitat pot costar cap a 500 euros, i un pernil d'enceball pot oscil·lar de 150 a 200 euros. A Salt, l'empresa hi té 28 treballadors, però si en el nombre de treballadors s'hi comptabilitza la part de cria i elaboració, la quantitat augmenta fins a 130. L'empresa també té delegacions a Múrcia i a Navarra i una fàbrica de serrano a León. Justament durant el dia de demà i demà passat l'empresa farà una jornada de portes obertes a Salt amb els seus clients més fidels.

Yolanda Escuredo ADMINISTRADORA DE L'EMPRESA LA JABUGUEÑA

"L'ibèric viu una bombolla com la del sector del totxo"

SOBREPRODUCCIÓ Va ser moda fer pernils, i ara hi ha massa estoc per vendre **VENDA** El preu ha baixat un 30% per la crisi econòmica

Els pernils són com els melons, costa molt de saber si seran bons o no. Quin secret hi ha per saber si és bo?

"Hi ha alguns signes que ho poden manifestar. Primer, la pota negra, i també, si és de bellota, que tingui la canya fina i una forma allargada. Si es pot tocar el final del pernil, s'ha de veure si el greix és fluid i si es desfà. Però és complicat, perquè dos i dos no fan quatre, en els pernils."

Suposo que, envoltada cada dia de pernils, quan arriba a casa no en deu menjar.

"Doncs sí, de fet, n'acabo menjant cada dia, no només d'ibèric sinó també de serrà. Deu ser per deformació professional, però m'agrada menjar-ne quan surto a sopar i poder-ne valorar la qualitat".

Es nota la crisi en un sector com aquest?

"Sí, si que es nota i molt. De fet, es pot dir que el sector dels per-

nils ibèrics viu una bombolla com la del sector del totxo. Va ser moda, moltes empreses van entrar en aquest negoci i van elaborar una quantitat d'estoc que ara, amb la crisi i l'aturada del consum, no es ven. Algunes marques han baixat un 30% els preus i la situació és complicada, perquè fa uns anys es va triplicar el preu del cereal".

A molts no els sortien els números.
"No, no; realment, n'hi havia que perdien diners per cada



Escuredo, amb un pernil de la marca La Jabugueña ■ M.LLADÓ

porc que venien, perquè el preu en el mercat era més baix que el de producció".

Ara però el pernil de Jabugo es coneix arreu del món.

"Sí, però algunes marques han fet un tipus de pernil per exportar que està fent perdre l'essència de l'ibèric".

Com es garanteix aquesta essència?

"Al capdavant, és garantir que els porcs visquin a l'aire lliure, donar-los una bona alimentació i respectar els processos i el temps de curació de cada peça".

Els països on exporten valoren la qualitat dels productes?

"Sí, al Japó, amb pocs anys, són grans experts i respecten molt les tradicions i la cultura gastronòmica; en canvi, a Rússia busquen més el preu car que valorar la qualitat del producte". ■