

Proyecto de cooperación *Rutas del jamón ibérico: implantación del club*

EL JAMÓN IBÉRICO MÁS ALLÁ DEL JAMÓN

Texto: Javier Rico / Fotografías: Club de Producto Ruta del Jamón Ibérico

Degustar un buen plato de jamón ibérico en un restaurante, sí, pero también visitar una típica dehesa en la que crecen los cerdos y un secadero en el que madura el producto, previo al alojamiento en una casa rural integrada en este paisaje o una ruta en bici por el entorno. El Club de Producto Ruta del Jamón Ibérico, impulsado gracias a un proyecto de cooperación, integra todas estas actividades con el objetivo de dinamizar el empleo y la economía en los territorios clásicos de este manjar y conservar un ecosistema de gran valor: la dehesa.

Los alumnos del Grado en Turismo de la Universidad Nebrija concedieron a la [Ruta del Jamón Ibérico](#) el galardón de Mejor Producto Turístico dentro de los [IV Premios Nebrija Tourism Experiencie](#) de 2014. “Esta concesión la tenemos en muy alta valoración porque reconoce el futuro que tiene la iniciativa al ser concedido por la que será la próxima generación de profesionales del turismo y estar avalada por los profesores expertos”. Desde los grupos que han integrado el proyecto de cooperación *Rutas del Jamón Ibérico: implantación del club*, destacan con este ejemplo la trascendencia y consolidación que se ha conseguido.

La implantación del Club de Producto Ruta del Jamón Ibérico ha sido el principal objetivo de un proyecto financiado por el MAGRAMA y el FEADER que comenzó en 2011 y concluyó el 15 de noviembre de 2014 con un bagaje palpable y elocuente: 305 empresas forman parte ya del club. Son las que aparecen en la página web clubjamoniberico.info a falta de la última actualización, porque, como se encargan de destacar en Adismonta, el club y las adhesiones siguen activas más allá del período de ejecución del proyecto de cooperación. Los socios abarcan los territorios de las

cuatro denominaciones de origen: Jamón de Huelva, Los Pedroches, Jamón de Guijuelo y Dehesa de Extremadura.

La participación de veinte grupos de acción local (GAL), aunque con distinto ritmo de trabajo e incorporación de socios, ha permitido que el jamón ibérico traspase las puertas de restaurantes y secaderos, donde es más lógico que se deguste y contemple su valor culinario, y se adentre en otros territorios y establecimientos. La idea es implantar un modelo de gestión integrada, transversal y sostenible para conseguir un triple propósito: contribuir a la conservación de la biodiversidad de la dehesa española; consolidar y





crear nuevas oportunidades de empleo, especialmente entre jóvenes y mujeres; y desarrollar sinergias entre diferentes sectores productivos del medio rural (agro-ganadero, industrial, comercial y turístico) para mejorar la producción y comercialización de productos locales de alta calidad, principalmente los derivados del cerdo ibérico.

Por este motivo, fincas (dehesas), alojamientos, tiendas, empresas de actividades turísticas y museos forman también parte del club. A todo ello hay que unir las cinco rutas que vertebran los territorios del jamón ibérico: Guijuelo (Salamanca), Pedroches (Córdoba), Jabugo (Huelva) y Dehesa de Extremadura (una en Badajoz y otra en Cáceres). La gran mayoría de los socios se concentran en los alojamientos, con 119, seguido de los restaurantes (76), tiendas (35), secaderos (27), empresas de actividades (20), fincas (17) y museos (11). “La mejor señal de que el club sigue vivo y tiene futuro es que hay un interés continuo de empresas por querer entrar en él”, apostilla Álvaro Merino, presidente de Adismonta, GAL de la comarca de Montánchez (Cáceres) que ha coordinado el proyecto.

Mari Luz Crespo, técnica de Turismo en Adismonta, añade que “gracias a la dinámica creada con el club ha habido empresarios que solo contaban con un secadero dentro de su oferta de turismo y que la han ampliado con visitas a la finca donde están los cerdos, e incluso han llegado a habilitar un alojamiento rural”. La elaboración desde el principio de un manual de producto permitió contar con una herramienta básica para conocer los requisitos que cada miembro del club debe cumplir para entrar en él. “No empezamos desde cero porque en Aracena (Huelva), Montánchez y otras comarcas de Badajoz

ya teníamos experiencia en este trabajo, pero había que homogeneizar los requisitos para ampliarlo a todos los territorios”, aclara Crespo.

Para asentar este trabajo de adhesión, el proyecto emprendió (actividad que se mantiene) un plan de formación continua disponible en la [web](#) y accesible tanto a los socios como a cualquier persona que quiera profundizar en la cultura del jamón ibérico. Estos cursos son de gran utilidad para las empresas adheridas porque enseñan también a gestionar cada uno de sus sitios web dentro del portal, algo que resultará crucial cuando esté en marcha la próxima herramienta que incorporará la página: la posibilidad de comercializar *on line* sus productos. En la actualidad dispone de una tienda virtual, pero que enlaza solo con las webs de aquellos socios que tengan activa este tipo de venta, lo que no supera la veintena.

Para que el club sea autónomo y se mantenga la actividad más allá del proyecto de cooperación se crearon, gracias a este, órganos de gestión o comités gestores en cinco territorios: Pedroches, Jabugo, Cáceres, Badajoz y Guijuelo. Su función es actuar como coordinadores para proponer planes de desarrollo, promoción y difusión y conseguir financiación. En ellos hay una representación mixta formada por las diferentes administraciones (autonómica, provincial y local), los GAL y las empresas adheridas: fincas, secaderos, alojamientos, tiendas, restaurantes y actividades. Para garantizar su continuidad se estudia la posibilidad de concentrarlo en un solo órgano gestor. **R**

TODOS LOS QUE TIENEN QUE ESTAR

En *Rutas del jamón ibérico: implantación del club* no ha quedado fuera ningún territorio y su GAL correspondiente que tenga “algo que decir” en este ámbito. De Andalucía están Adroches, de Los Pedroches (Córdoba) y Gdrsaypa de Aracena (Huelva). De Extremadura, Aderco, Adersur, Cedeco, La Serena, Zafra-Río Bodión, Campisur de Badajoz; y Ademe, Adesval, Tagus, Adismonta, Sierra de San Pedro y Los Baldíos, Aprodervi, Diva, Soprodejave, Adicomt y Adicover de Cáceres. Por último, de Salamanca están Adriss y Adrecag.