

Periódico "Hoy" 1 de octubre de 2005



El 30 de septiembre de 2005 en el stand de Caja Rural de Extremadura situado en el recinto ferial de Zafra, se presentó el VI Concurso de Jamones Ibéricos D. O. Dehesa de Extremadura "PREMIOS ESPIGA" El acto fué presidido por Doña Carmela Sanabria, en representación del INTAE, Don Heraclio Narváez, presidente de la D.O. DEHESA DE EXTREMADURA y Don Jesús Jiménez, presidente de CAJA RURAL DE EXTREMADURA.



Estos "Premios" están diseñados y patrocinados por Caja Rural de Extremadura, con la colaboración de las Consejerías de Economía y Trabajo e Infraestructuras y Desarrollo Tecnológico además de la D.O. Dehesa de Extremadura.

Los "PREMIOS ESPIGA " D.O. Dehesa de Extremadura tienen el rigor y el prestigio para poder proclamar que los jamones ganadores son, casi con toda seguridad, **los mejores jamones del mundo.**

Los Gobiernos de Extremadura, Castilla la Mancha, Andalucía y Portugal se encuentran en conversaciones para alcanzar un pacto por la dehesa por el que se obtenga un «verdadero reconocimiento» de este ecosistema que «permite el aprovechamiento ganadero, agrícola y forestal».

Así lo puso de manifiesto el consejero de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura, José Luis Quintana, en el marco de la entrega de los Premios "Espiga" de Jamones Ibéricos de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura que otorga la Caja Rural de Extremadura, celebrada en la Finca El Toril de Mérida.

En declaraciones a los medios, dijo que este pacto, que entraría en vigor en el periodo 2007-2013, pretende otorgar un reconocimiento a un ecosistema que no se justifica sólo por «la labor que hace desde el punto de vista medioambiental, sino también por su aportación a la agricultura, la ganadería y al sector forestal».

Así, detalló que Extremadura cuenta con el 50 por ciento del censo nacional del sector del cerdo ibérico, y que cuenta con el 43 por ciento de las 2,3 millones de hectáreas de dehesa que hay en todo el territorio nacional.

La «dieta de la dehesa»

En este sentido, dijo que, al mismo tiempo en el que se fomenta la cultura de la dieta mediterránea, «ya va siendo hora de que empecemos a reclamar la cultura de la dieta de la dehesa, que es sana, de productos absolutamente naturales, y que entre todos hacemos los esfuerzos oportunos para conseguir una seguridad alimentaria de unos productos de una magnífica calidad».

Añadió que la dehesa permite tener «los mejores jamones, toda la carne fresca del porcino, el ovino, el vacuno, todo tipo de frutos silvestres como las manitas y los boletus». Dijo además que se están realizando todos los esfuerzos para aplicar la norma de calidad del ibérico, para dar «una seguridad al consumidor de que los productos de bellota que consume así lo son».

Para ello, apostó por primar la inspección de campo sobre los análisis, ya que «los análisis en muchos casos pueden conseguir los mínimos imprescindibles pero luego resulta que el animal no ha visto en su vida ni una sola bellota».

Premios «Espiga»

Por todo ello, el consejero de Agricultura y Medio Ambiente agradeció a Caja Rural de Extremadura el esfuerzo que realiza para mantener estos premios en «un sector tan importante para Extremadura como es el del porcino ibérico». En esta ocasión, la sexta en la que se convocan los Premios Espiga de Jamones Ibéricos, los premiados fueron "**Ibéricos del Brillante**", de **Castuera (Badajoz)**, con la Espiga de Oro; "Chacinera Sierra del Santo", de Fuentes de León (Badajoz), con la Espiga de Plata; y "Amborisa", de Hervás (Cáceres), con la Espiga de Bronce.