

“LA EXCLUSIVIDAD NO TIENE PRECIO”

EDUARDO DONATO, CEO DE DEHESA MALADÚA, HA HECHO DE LA EMPRESA FAMILIAR EL MAYOR REFERENTE MUNDIAL EN LA PRODUCCIÓN DE JAMONES IBÉRICOS.

Son muchos los jamones que podrían estar considerados como los mejores del planeta, sin embargo sólo a uno de ellos, el Manchado de Jabugo, le avala el vigente Récord Mundial Guinness y el premio de Biofach-Nuremberg, de la mayor feria ecológica del planeta. El artífice de este logro es Eduardo Donato, propietario de Dehesa Maladúa y responsable de la recuperación de esta estirpe de cerdo ibérico en peligro de extinción. A lo que se suma que un reciente estudio científico de la Unión Europea entronca esta raza con el ibérico más puro y califica su carne como “la más saludable bajo el criterio de la salud cardiovascular de los consumidores”. Además, el estudio considera al Manchado de Jabugo un “recurso zoogenético autóctono de incalculable valor”. Por tanto, no es de extrañar que los jamones de Dehesa Maladúa sean también los más caros del mundo, 4.100€ la pieza. Un lujo gastronómico que se da en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche (Huelva).

¿Qué le llevó, hace 30 años, a dejar su condición de empresario de la construcción en Cataluña para reinventar su vida en una dehesa andaluza?
Me movió la búsqueda de autenticidad y de calidad de vida.

“LO ‘BIO’ O ECOLÓGICO NO ES SINO HACER LAS COSAS COMO SE HAN HECHO TODA LA VIDA”

Recorrí 30.000 km en busca de mi particular paraíso hasta dar con este enclave único.
¿De dónde surgió la idea de dedicarse a la cría de cerdos?
Cuando llego al entorno de Jabugo, en la Sierra de Huelva, descubro que los ganaderos locales habían abandonado en masa las dehesas y que los pocos que quedaban se limitaban a vender sus cerdos a las grandes industrias del sector, que son los que imponen precios y condiciones. Yo no quería volver a ser empresario, pero lo que vi no me dejó otra opción.
¿Y su apuesta por recuperar una estirpe de cerdo ibérico en peligro de extinción?
Ello se debió a que a mí no me ha movido nunca la búsqueda de la rentabilidad, sino de la excelencia. Comprobé que el sector despreciaba la variedad autóctona, es decir el Manchado de Jabugo, y prefería otras variedades y cruces genéticos industrialmente más rentables. El Manchado de Jabugo es de crecimiento lento y su índice de reproducción es más bajo que el de otras variedades de ibérico. Lo que me convenció de que iba por buen camino fue comprobar que pequeños ganaderos mantenían la tradición familiar consistente en criar ejemplares de Manchado para el autoconsumo.

¿Fue ese afán por recuperar tradiciones y pureza genética lo que le condujo a ser pionero en materia de ganadería ecológica?

Detrás de mi afán por implantar y desarrollar la ganadería ecológica está mi compromiso hacia el bienestar animal y la salud de los consumidores. En realidad, lo que llamamos ‘bio’ o ecológico no es sino hacer las cosas como se han hecho toda la vida. En el caso de mis jamones, los tres únicos ingredientes son la carne de mis cerdos criados en una dehesa impoluta, sal marina artesana y aire puro de la sierra. Bueno, hay un cuarto elemento: la pericia del maestro jamonero para que el jamón alcance su punto de maduración adecuado. Para ello su mejor aliado es el tiempo. Todo ello se resume en mi lema vital: paciencia, pasión y placer. Por cierto, a la vista de los beneficios para la salud de mis productos, dejé de ser vegetariano...

Los jamones que usted produce en Dehesa Maladúa, están considerados los más caros del mundo, ¿está justificado un precio tan elevado?

Si lo comparamos con otros productos como el caviar o algunos vinos y licores, el precio no es nada excesivo. Tenga en cuenta, por ejemplo, que hay menos ejemplares de Manchados de Jabugo que de linceos ibéricos. Cada uno de mis animales dispone de una media de tres hectáreas de dehesa. Las marcas de jamón ibérico más conocidas están muy por debajo de esa media y sacrifican sus cerdos a lo sumo tras dos montaneras (períodos del año en los que las encinas producen bellotas), mientras que los nuestros acumulan tres montaneras. Si algo he aprendido es que la exclusividad no tiene precio.

Su trabajo es un ejemplo de constancia, esfuerzo y entusiasmo, ¿de qué se siente más orgulloso?

En el plano profesional, de haber recuperado un saber hacer ancestral, aunque en realidad yo no he inventado nada, sino que me he limitado a preservar un patrimonio natural y gastronómico único que ya estaba aquí antes de que yo llegara. En el plano humano, estoy satisfecho de haber sacado lo mejor de mí y de la naturaleza, sin que ésta última se resienta. En cuanto a mis Manchados de Jabugo, llevan una vida feliz, propia de atletas a tiempo completo.

¿Qué le ha dado Huelva, en concreto, y Andalucía, en general a un empresario que cambió radicalmente su manera de trabajar y vivir?

Que los tópicos no tienen ningún fundamento. De no ser así, no tendría ningún sentido que un catalán tuviera algo que aportar en materia de cerdo ibérico en el mismísimo Jabugo. Mi proyecto no deja de suscitar apoyos en Andalucía. Gracias a ellos, un Centro de Interpretación sobre el Manchado de Jabugo verá pronto la luz en Dehesa Maladúa. Será mi manera de dar las gracias a Andalucía por su talante abierto y cordial, así como por la profesionalidad de sus estamentos.

¿Cuál es el futuro de Dehesa Maladúa? ¿Y sus proyectos más cercanos?

En primer lugar, quisiera asegurar la continuidad de Dehesa Maladúa como empresa, lo que implica potenciar su profesionalización. Con su condición de joven agricultora, mi hija única Marta está en buena posición para retomar algún día el relevo. En segundo lugar, desearía cumplir el encargo que me hizo mi amigo el cineasta Bigas Luna: en 2012, tras presentar públicamente en Barcelona sus vinos y mi jamón, me pidió que diera a probar mi producto a Javier Bardem y Penélope Cruz, protagonistas de su película *Jamón, jamón*. En recuerdo a él me gustaría realizar algún día ese deseo. ●

