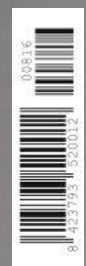


ESPECIAL REGALOS DE LUJO

# fuera de serie

DICIEMBRE  
2023



PVP: 4,95 EUROS  
(GRATIS CON EXPANSIÓN  
EL SÁBADO 2 DE  
DICIEMBRE DE 2023)



## BLANCA LI AL ROJO VIVO

LA GRANADINA CONQUISTA PARÍS

MODA  
"LOOKS" Y MAQUILLAJE  
PARA BRILLAR  
ESTAS FIESTAS

GALARDONES FS  
PREMIAMOS  
A LOS PERSONAJES  
DEL AÑO

La coreógrafa y bailarina con joyas de Cartier, firma de la que es embajadora, y vestido de Tot-Hom.



NAVIDAD  
IBÉRICA

## RODEADA

La cortadora de jamón Raquel Acosta, 32 años, entre los 14 jamones ibéricos que FUERA DE SERIE ha seleccionado en 2023.



**RAQUEL ACOSTA**, la cortadora más reclamada de España y pionera en un mundo de hombres, se encierra con 14 de los mejores jamones de nuestras dehesas. Una oda al umami más puro y saludable.

Por **JAVIER CABALLERO Y MARIBEL GONZÁLEZ**

Fotografías de **ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO**

#### CONSORCIO DE JABUGO

**Jamón de Bellota 100 % Ibérico 959.** 2020. 7,5 kg. 520 euros. **Alimentación.** Bellota y pastos en la dehesa. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** En libertad y montanera. **Curación.** 4 años. Denominado "El Jabugo de Autor", y presentado en una característica caja triangular, tras la cata, Acosta apunta: "Denota tonalidades rojizas, color burdeos y su grasa veteada devuelve bastante brillo. En boca presenta notas dulces y con matices suaves que incitan a seguir degustándolo. Notas de pan tostado, de frutos secos y tonos herbales con un retrogusto delicado, pero a la vez persistente. En nariz, fuertes picos de intensidad a bellota. Una pieza noble, con equilibrio entre textura, aroma y sabor".



#### COVAP

**Alta Expresión de Los Pedroches.** 2019. 8,98 kg. 655,5 euros. **Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** Extensivo, en libertad en el campo. **Curación.** 4 años y 4 meses. Este jamón galardonado por su excelencia en los premios Superior Taste Award 2023 es para la cortadora encargada de la cata "una de las piezas que más me ha fascinado. En primer lugar, por su estilizada anatomía, que resulta perfecta para el corte; en segundo, por su jugosísima carne, gracias al entreverado de la grasa, la cual hace que todo el sabor del producto quede muy presente en tu paladar. Se descubren notas dulces de miel, tierra, bellota y un tono de bodega perfecto. Un producto exquisito, sin duda".



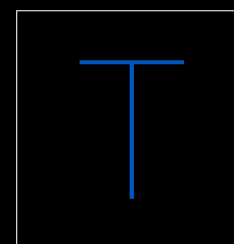
#### JUAN MANUEL HERNÁNDEZ

**Jamón Juan Manuel 100% Ibérico de Bellota.** 2019. 8,5 kg. 520 euros. **Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** Libertad, extensivo. **Curación.** Más de 4 años. Premio al Mejor Jamón Ibérico de España 2020, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, esta pieza de Guijuelo (Salamanca) es un descubrimiento para Acosta: "Sus lonchas presentan granates intensos al corte y una infiltración de grasa bien compensada que apunta maneras. Al probarlo se muestra realmente sorprendente, porque vas viendo como evoluciona y afloran los aromas más elementales hasta dejar tonos perfectos a azúcar tostado, como de torrefacción y de caramelo. Muy bueno, sin duda."



#### JUAN PEDRO DOMEQ

**Jamón de Bellota 100% Ibérico Pata Negra.** 2020. 7,9 kg. 756 euros. **Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% Ibérico Mamellado Lampiño. **Tipo de cría.** Extensiva en libertad. **Curación.** 3 años y 9 meses. "Destacaría de esta pieza su textura perfecta y que al probarlo se aprecia perfectamente esa presencia de la alimentación de montanera, plena de bellotas, que también recuerda a frutos secos tostados, incluso deja matices de madera. En el corte, descubrimos lonchas de un color rojo intenso muy veteadas, con una grasa brillante, untuosa, deliciosa. Un gran jamón con mucha personalidad con un final agradable y persistente que asegura su disfrute prolongado", sentencia Raquel Acosta.



**oma el cuchillo cual batuta que** ecualizara una orquesta de dehesa y paisaje. Devana como los ángeles, con cadencia rítmica. Ha sido pionera, primerísima en destacar en un oficio proverbialmente masculino. Sigue siendo transgresora con

la puntilla y los cuchillos, y avanza con tacones firmes en el proceloso mundo empresarial. Raquel Acosta (Burgos, 1991) lleva por nombre la más reclamada cortadora de jamón de España, con una legión tan creciente de clientes, *followers* y marcas que ha provocado que la joven haya montado tinglado mercantil a tal sazón: a saber, una empresa de cortadoras que lo mismo da el callo los días de partido en los palcos del Bernabéu que la ves emplatando finas lonchas en medio de las pistas de Baqueira, corta para Robert de Niro o en una boda ibicenca de lo más nivea. Trotamundos, reciente políglota ("voy bien con el inglés y sé algo de italiano después de tanto viaje", confiesa), segunda de 15 hermanos en una saga humilde, Acosta es la encargada esta Navidad de catar y analizar 14 piezas maestras para FUERA DE SERIE. Una selección de jamones que condensan lo mejor de la montanera, el aroma y el sabor de cada dehesa en el que los cochinos hozan y comen felices esa golosina de alcornocos y encinas llamada bellota.

Antes de llegar a rebanar el éxito y posar para el visor de la cámara rodeada de productos tan succulentos, la trazabilidad de Acosta habla de tenacidad, destino, deshoras y esfuerzos extra. Se ha tirado desde bien cría currando en ese cuadrilátero llamado hostelería, hasta que afiló la vocación de la que hoy come. "Tenía cero conexión con el mundo del campo y con el sector porcino. El colegio me aburría mucho y llegó un momento en que me lancé al mercado laboral. Somos 15 hermanos y siempre me había gustado cocinar en casa para toda la familia, casi en plan cuartel. Arroz, huevos fritos, pasta... Sentía pasión por ello, así que hice un grado medio de Cocina y Gastronomía en Burgos. Luego fregué platos, hice habitaciones de hotel, he sido pinche, he pelado miles de patatas, he dado bodas, he elaborado cientos de tortillas para un bar de pinchos... Y eso que mi sueño era montar mi restaurante y tener una estrella Michelin. Pero soy inquieta e inconformista, y cuando quiero algo voy a por ello", confiesa la burgalesa.

**ANÁLISIS SENSORIAL.** Paulatinamente, Acosta empezó a levantar vuelo gracias a un nombre fundamental en su carrera: el célebre cortador salmantino, campeón de España, Anselmo Pérez. "Comencé a trabajar en su tienda, y como veía que viajaba muchísimo y pensaba: '¿Este hombre es una estrella del rock o qué?'. Yo quería ser como él, me parecía increíble que le pagaran por viajar y cortar. Estuve cuatro años en su tienda, pero no aprendí directamente de él. Me enseñó un cortador que se llama Carlos que además es zurdo, así que me costó el doble aprender la técnica y practiqué cortando muchos jamones malogrados que no son aptos para el consumo. Eso ya no se puede hacer", explica mientras va calando uno a uno los jamones que conforman esta selección única.

"A la cala se recurre principalmente para ver si hay anomalía en el jamón, aunque con ella también podemos hacer una aproximación de intensidades aromáticas. Algunas piezas te dan picos muy altos de bellota, de campo o de bodega. Otros, sin embargo, se muestran más planos o sin menos estridencias, pero con una calidad suprema", comenta mientras ▶

**BLÁZQUEZ**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico**  
**Admiración.** 2019. 8,25 kg. 590 euros.  
**Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** Libertad en más de 30.000 hectáreas de dehesas. **Curación.** 4 años. "Es una de las piezas que al calado resultan más interesantes, por la cantidad de matices aromáticos que ofrece. Tiene un veteado inigualable y eso hace también que el brillo que desprende su grasa llame mucho la atención, con un cromatismo que va del rojo subido al rosáceo. En boca se muestra excelente, deja toques dulzones y recuerdos de bellota y frutos secos. Con persistencia y de gran intensidad, y tiene un retrogusto muy duradero a frutos secos. Un bocado perfecto", según valora Raquel Acosta.

**CARRASCO**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico Solera Edición Limitada.** 2019. 10,830 kg. 1.850 euros.  
**Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** Ganadería extensiva y montanera en la provincia de Badajoz. **Curación.** 4 años y 8 meses. Edición limitada de 25 piezas que se presentó durante la pasada feria Gastronomika en San Sebastián. De venta exclusiva en la web de la marca cortado a cuchillo por sus maestros. Según Acosta, "desprende muchísimo aroma nada más coger la loncha y eso ya lo hace irresistible, además, de su gran presencia. El recuerdo de las bellotas te deja un retrogusto como el que queda en el paladar cuando tomamos un aceite de oliva con notas picantes. Alucinante".

**CINCO JOTAS**

**Jamón de Bellota 100% ibérico.** 2020. 8,8 kg. 924 euros.  
**Alimentación.** Bellotas y pastos naturales. **Raza.** 100% ibérico con siglo y medio de herencia ganadera. Animales seleccionados por su pureza y genética excepcional. **Tipo de cría.** En libertad desde los 4 meses en un mínimo de dos hectáreas de dehesas de encinas, alcornoques y quejigos del Sureste Peninsular. **Curación.** 3 años y 10 meses en bodegas naturales. Para Acosta esta pieza presenta "unas lonchas muy equilibradas en cuanto a infiltración y con colores muy vivos. Los sabores muy agradables al paladar van aflorando y creciendo según se va probando. Picos de pan tostado, horno y frutos secos dulces en boca. Una garantía de calidad".

**EXTREM**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura. Extrem Puro Extremadura.** 2020. 8,42 kg. 599 euros.  
**Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** Extensivo desde el inicio. Nace en la granja de la Encomienda (Badajoz), se cría en la finca de El Águila (Cáceres) y se engorda de bellota en la finca El Carnero (Badajoz). **Curación.** 4 años. Una vez catado, la cortadora describe: "Las lonchas tienen una preciosa gama de colores que va desde los rojos hasta los granates brillantes. En boca destacan sus toques dulces, que recuerdan a frutos y a ese campo extremeño. Te hace salivar su cata, y provoca que quieras seguir cortando para descubrir todos los matices que se ocultan en esta pieza. Maravilloso".

**FISAN**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Gastronomía.** 2018. 7,8 kg. 590 euros.  
**Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** En libertad en grandes dehesas donde encuentran fácilmente bellota y otros recursos propios y naturales. **Curación.** 5 años y ocho meses en bodegas de Guijuelo (Salamanca). Sólo las piezas excepcionales de Fisan se clasifican como Alta Gastronomía lo que, según Acosta, es una garantía. "De una textura muy sedosa gracias a la infiltración de grasa que se derrite en la boca y con un color rojizo subido que lo hacen irresistible al paladar y al ojo. En boca su recuerdo perdura y percibes todo ese tiempo que pasa en bodega, 50 meses de curación natural. Notas de dehesa, tierra mojada, setas y nueces. Excepcional".

**JOSELITO**

**Jamón Joselito Vintage.** 2015. 9,5 kg. 3.000 euros.  
**Alimentación.** 100% natural a base de bellotas y hierba. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** En libertad. **Curación.** Más de 94 meses. "La manera de curar de esta casa con más de 150 años de historia y seis generaciones me recuerda a la crianza de los mejores vinos gran reserva, y el sabor de sus piezas devuelve todos esos matices de producto largamente mimado en bodega de manera natural. Sublime. Me da muchos frutos secos (avellana y algo de almendra), además de tierra húmeda en nariz. En boca es potente y con gran persistencia, pero también sutil y elegante a pesar de ser una pieza de mucho peso y tanta curación", juzga Acosta.



**MONTARAZ**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico Único Montaraz.** 2020. 8 kg. 550 euros.

**Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** En libertad en la dehesa extremeña. **Curación.** 3 años y nueve meses en secaderos y bodegas naturales de Salamanca. La curación se hace sin añadir aditivos, sólo se usa sal marina y tiempo, y esa es una garantía de estos ibéricos para Acosta: “Al corte, presenta una loncha de tonos rojos oscuros, característico de los cerdos alimentados en montanera con el fruto de encinas y alcornoques. En boca la primera mordida desprenden unos sabores intensos y con mucha presencia de bellota y en nariz tiene un buqué agradable, limpio y con equilibrio. Una delicia en su conjunto”.

**MONTE NEVADO**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico.** 2019. 7,88 kg. 1.150 euros.

**Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** Animales criados en libertad desde el destete y aprovechamiento de la montanera 2018-2019. **Curación.** 4 años y ocho meses. “Nada más abrirlo resaltan mucho sus tonalidades rojas tan pronunciadas y apetecibles. Su sabor te recuerda a esos matices de las grasas de carnes maduras, con un punto dulzón caramelizado, con toques amaderados y de campo, además de toques de mantequilla. En nariz, destaca su intensidad: bellota y hierba que persisten con matices de monte. Un producto sacado al mercado en su momento perfecto que asegura absoluto placer”, opina la cortadora.

**MONTELLANO**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico Supreme.** 2020. 8,2 kg. 590 euros.

**Alimentación.** Bellota. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** Crianza tradicional, totalmente en libertad y aprovechando exclusivamente recursos de la Dehesa. **Curación.** 3 años y ocho meses. “Sus untuosas vetas infiltradas en una carne de tonalidad roja oscura, con tonos más matizados y blanquecinos en su maza, ya incitan a disfrutarlo nada más abrirlo. La textura dulzona y el umami que presenta en boca es increíble, con sutiles toques dulces y recuerdos a frutos secos. Estos matices acompañados de su aroma de campo y bodega largo y muy persistente convergen en una combinación perfecta”, señala tras la cata Acosta.

**RESERVA IBÉRICA**

**Jamón de Bellota 100% Ibérico Premium.** 2019. 9 kg. 995 euros.

**Alimentación.** Bellota y pastos frescos durante la época de montanera. **Raza.** 100% ibérico. **Tipo de cría.** En extensivo en las dehesas del suroeste de la Península Ibérica. **Curación.** 4 años y ocho meses. “Solo los jamones con una calidad excepcional pueden soportar una curación tan larga sin perder su grandeza y este es un ejemplo. Un jamón que no conocía, y que me ha sorprendido por su presencia de infiltración, bien afinada. Al probarlo, te envuelve el paladar y según lo vas degustando crecen los recuerdos a nueces, bodega y toques amaderados. Un descubrimiento a seguir en próximas añadas”, apunta Raquel Acosta.



▶ introduce cual aguja hipodérmica un hueso de vaca en la intersección precisa de la arteria –bajo el hueso del puente, una región muy curada– que ofrece más notas en nariz. No olvidemos que un jamón despliega 411 volátiles en forma de alcoholes, aldehídos y cetonas. Lo jura un estudio de la Universidad de Córdoba, que ha cartografiado el pasaporte fragante del jamón a través de una tecnología que habla de espectrometría de motilidad y cromatografía de gases que arroja tres millones de datos. Este descomunal *big data* permitirá distinguir con mayor precisión la raza, la dieta, el secadero, la composición de la grasa y hasta los kilómetros de los andares de estos cochinos felices. “Sobre todo la cala nos da matices dulzoes, de secadero o bodega, picantes, de hierba fresca, de queso azul o tostados...”, refiere Acosta.

Con la experiencia adquirida y un punto de arrojo, Acosta colgó el mandil de Ibéricos Anselmo Pérez y se puso por su cuenta. El calendario marcaba 2017 y se marchó a Madrid a buscarse la vida. Confiesa que al principio todo le salió mal, chocando la cruda realidad con sus expectativas. No obstante, con paciencia y perseverancia, su estampa se hizo frecuente en los concursos de cortadores. “Me presentaba a muchos. Y no me encontraba un mundo machista, simplemente siempre han sido hombres los que han cortado. Tuve bastantes premios, y desde entonces, habré cortado más de 3.000 jamones, según me han echado la cuenta”, explica entre risas. Ahora teclea y anda más con hojas excel que con los cuchillos. En su empresa (que lleva su nombre y desde la que también despacha loncheados y ofrece cursos) son casi todo mujeres. “Tengo 10 personas en nómina y este invierno abrimos negocio en la estación de esquí Baqueira Beret. Es un jamón-bar llamado Pecado, que esperamos sea un modelo con vistas a expandir. Ya llevamos trabajando cinco años en el Valle de Arán y era el momento de llevarlo a cabo”, relata.

**EL CORTE PERFECTO.** Para Acosta, el primer paso para cortar correctamente un jamón es visitar al cuchillero “para afilar y tener las herramientas que se necesitan: una puntilla o deshuesador con hoja rígida y un buen cuchillo jamonero de hoja flexible”. A continuación, “se debe abrir por la maza, con la pezuña hacia arriba, si se va a consumir enseguida o por la babilla si se prevé que vaya a durar más tiempo. Hay que empezar cortando alrededor del hueso con la puntilla, de modo que quitemos la superficie y lleguemos a la intersección de hueso y carne esta salga más fácilmente”. También recomienda tener la mano relajada y hacer un movimiento en zigzag sin apretar. “Las lonchas deben ser de unos cuatro centímetros, traslúcidas y que de un solo bocado llenen el paladar. y al acabar, hay que cubrir con la propia grasa blanca, no la amarilla que enrancia y luego envolver con papel film. Nada de trapo, que absorbe todos los aromas”, recomienda.

Acosta, quien ha dado formación en Suiza y tiene colaboradoras en Bruselas (Bélgica) y Nuremberg (Alemania), no para quieta. “Un día desayuné en Liverpool, comí en Roma y cené en Bilbao. Pero ya me he cansado de viajar, aunque no puedo tener un mejor trabajo, es un sueño todo lo que me ha pasado”. Antes de concentrarse en la cata gustativa de estas 14 joyas ibéricas, se despide guardando su panoplia con mimo. Recoge también los vestidos con los que ha posado en la sesión para volver a su atuendo informal. Entre cambio y cambio se descubren pequeños tatuajes que motean su dermis. Como una delicada bellota que adorna el envés de su antebrazo. ◀