



**gastroselect**  
CLUB GASTRONÓMICO

## **MONTARAZ / ORIGEN DEL IBERICO**



***Un viaje al corazón de la montanera y  
al territorio del ibérico***

**MONTARAZ – Cuna del Ibérico en Temporada de Montanera**

**(Documento conceptual – viaje profesional organizado junto a un distribuidor del sector)**

La experiencia Montaraz no es un viaje turístico ni una escapada gourmet. Es una inmersión total en el origen del ibérico, diseñada específicamente para profesionales del sector — restauradores, responsables de compra, tiendas especializadas y clientes seleccionados por el distribuidor— que necesitan comprender el producto desde dentro para confiar en él y representarlo. Se trata de una propuesta que permite conocer el territorio donde nace el

## **MONTARAZ – Cuna del Ibérico en Temporada de Montanera**

ibérico auténtico, entender su proceso y vivir de primera mano la filosofía que da sentido al trabajo de Montaraz.

Una particularidad importante de este destino es que gran parte del recorrido se realiza por carretera. Lejos de ser un mero traslado, esta ruta se convierte en parte esencial de la inmersión. El paisaje cambia de manera gradual hasta adentrarse en la Dehesa extremeña, un ecosistema que se reconoce a simple vista por la amplitud, la luz y el ritmo pausado de la naturaleza. Recorrer estas carreteras secundarias ayuda a situar al visitante en el contexto real del producto: un territorio de encinas, alcornoques y silencio donde comienza la historia del ibérico. La carretera no es un tránsito; es la antesala del origen.

El viaje se adentra en poblaciones históricas como Trujillo o Cáceres, que aportan un valor cultural adicional y permiten una primera aproximación a la cocina tradicional extremeña. Son lugares que conservan autenticidad, carácter y una gastronomía popular basada en la tierra: migas, guisos, carnes, sopas y recetas que completan la identidad del producto ibérico. Estas paradas generan contexto antes de llegar a la parte central del viaje.

La base de la experiencia se sitúa en Olivenza, una ciudad singular por su historia fronteriza y su identidad mezclada entre España y Portugal. Su arquitectura, su quietud y su carácter la convierten en un enclave perfecto para alojar al grupo en establecimientos singulares que conectan con el espíritu del viaje. No se trata solo de dormir, sino de asentarse en un entorno que acompaña la narrativa del producto.

A partir de aquí, todo gira en torno a la Dehesa y al periodo de montanera. Caminar por el campo, ver los cerdos ibéricos en libertad y comprender su alimentación natural es un momento clave del viaje. La Dehesa impresiona por su inmensidad, pero también por la armonía de un ecosistema que funciona desde hace siglos. Si el clima lo permite, el grupo puede disfrutar de una comida en plena Dehesa, un momento donde entorno y producto se unen de forma directa y sin adornos.

La visita continúa con los secaderos y las instalaciones de Montaraz, donde empieza la parte más técnica. Es aquí donde los profesionales conocen el ciclo completo del producto: selección, salazón, curación y afinado. Se explican los tiempos, la humedad, el control del aroma y la textura, y se realiza una cata profesional que permite entender por qué un jamón de bellota no se improvisa. La técnica del corte y la lectura organoléptica ayudan a los

## MONTARAZ – Cuna del Ibérico en Temporada de Montanera

visitantes a identificar matices que serán fundamentales para su labor posterior como prescriptores o compradores profesionales.

De forma complementaria, la gastronomía local se convierte en hilo conductor. Desde restaurantes tradicionales hasta propuestas más selectas, el viaje muestra cómo el ibérico forma parte del territorio culinario y cómo convive con otros productos extremeños como el queso, el aceite o los vinos de la tierra. Es una cocina que acompaña, que explica y que contextualiza.

Montaraz no es solo un productor: es una **marca premium de referencia**, presente en hoteles y restaurantes de alto nivel y utilizada de forma exclusiva en espacios emblemáticos como el Estadio Santiago Bernabéu. Su respeto por la tradición —productos 100% naturales, sin aditivos, con curaciones largas y artesanales— la convierte en un referente que los profesionales valoran por su autenticidad y consistencia.

Este viaje Montaraz, organizado en colaboración directa con un único distribuidor, representa un modelo de experiencia profesional que GastroSelect también puede aplicar a otros productos y territorios. No existe un programa rígido: el formato es modular y adaptable según el perfil del grupo y los objetivos comerciales del distribuidor. El propósito es siempre el mismo: que los participantes salgan con un conocimiento profundo, real y coherente del producto, capaces de transmitirlo con seguridad, rigor y convicción.

No se visita un destino.  
Se comprende un origen.

