Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

vozpópuli

Entre glands et truffes : la nouvelle vie du jambon ibérique qui a conduit une famille de Salamanque à Londres



Publié le 10/11/2025

Au milieu de chênes verts centenaires et dans le silence de la campagne de Salamanque, une famille continue de façonner le goût du temps. Ibéricos Montellano , l'un des noms les plus respectés du monde du jambon ibérique, vient de dévoiler son

nouveau joyau gastronomique : le salchichón ibérique truffé, fusion parfaite entre tradition et raffinement de la haute cuisine.

Mais derrière cette délicatesse se cache une histoire séculaire empreinte de campagne, de sacrifice et de savoir-faire.

Une entreprise familiale qui vit au rythme de la campagne

Mozárbez, petit village de seulement 510 habitants niché entre Salamanque et Guijuelo, est le cœur de cette saga familiale. Là, au cœur de la dehesa (pâturage), les porcs ibériques de Montellano profitent de leur montanera (saison des glands) parmi l'herbe fraîche et les glands. Une image qui incarne l'équilibre entre nature et savoir-faire qui caractérise la marque.

L' histoire d'Ibéricos Montellano commence officiellement en 1989, lorsque Manuel Curto et Carmen Hernández, troisième génération de fabricants de produits ibériques originaires de Guijuelo, fondent

l'entreprise forts d'une expérience héritée de plus d'un siècle de tradition.

Aujourd'hui, leurs enfants, Carmen et Manuel Curto Hernández, dirigent l'entreprise, alliant technologies de pointe et méthodes de guérison naturelles apprises de leurs grands-parents.

Le jambon qui a conquis Londres

Le dévouement de la famille Curto Hernández n'est pas passé inaperçu. Leur jambon ibérique de glands, « El Elegido », a été récompensé par la Fourchette d'Or lors des Great Taste Awards à Londres, l'un des concours gastronomiques les plus prestigieux au monde. Cette distinction a conforté la position de Montellano parmi les producteurs de jambon ibérique les plus respectés d'Europe.

Chaque année, l'entreprise travaille avec 2 000 à 2 500 porcs ibériques provenant d'éleveurs sélectionnés. Sur leurs propres pâturages de 250 hectares, ils élèvent environ 500 animaux qui paissent librement pendant la saison de la montanera.

Les jambons de Montellano sont affinés pendant au moins trois ans, selon un procédé alliant savoir-faire traditionnel et maîtrise technique. Le sel provient des marais salants de Torrevieja et la marinade, dont la recette est secrète, est préparée avec du paprika La Vera, de l'ail et d'autres ingrédients traditionnels. Tout est fait à la main : de la suspension des jambons à leur perforation, une tâche que la famille accomplit à l'oreille et à l'odorat.

Le nouveau salami truffé : tradition et innovation

Le salchichón ibérique truffé est la dernière création de la maison. Élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de charcuteries ibériques et de la même marinade que leur salchichón cular classique, ce nouveau format en forme de bougie est rehaussé d'une délicate touche de truffe noire, qui lui confère élégance et profondeur aromatique.

Le résultat est une saucisse à la texture onctueuse, à la saveur intense et à la finale raffinée. « Nous souhaitions conserver

l'essence du jambon ibérique, tout en lui apportant une nuance différente », explique la famille. « La truffe rehausse les saveurs sans les masquer ; c'est une touche subtile qui fait de cette saucisse un produit exceptionnel. »

Source :
https://www.vozpopuli.com/gastropoli/entre-bellotas-y-trufas-la-nueva-vida-del-iberico-que-llevo-a-una-familia-salmantina-hasta-londres.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

vozpópuli

Between acorns and truffles: the new life of Iberian ham that brought a family from Salamanca to London



Published on 10/11/2025

Amidst centuries-old holm oaks and in the silence of the Salamanca countryside, a family continues to shape the taste of

the times. Ibéricos Montellano, one of the most respected names in the world of Iberian ham, has just unveiled its new gastronomic jewel: the truffled Iberian salchichón, a perfect fusion of tradition and the refinement of haute cuisine.

But behind this delicacy lies a centuries-old history marked by rural life, sacrifice and know-how.

A family business that lives to the rhythm of the countryside

Mozárbez, a small village of just 510 inhabitants nestled between Salamanca and Guijuelo, is the heart of this family saga. There, in the heart of the dehesa (pastureland), Montellano's Iberian pigs enjoy their montanera (acorn season) among the fresh grass and acorns. An image that embodies the balance between nature and expertise that characterizes the brand.

The story of Ibéricos Montellano officially begins in 1989, when Manuel Curto and Carmen Hernández, third generation of Iberian

product manufacturers from Guijuelo, founded the company, drawing on experience inherited from more than a century of tradition.

Today, their children, Carmen and Manuel Curto Hernández, run the company, combining cutting-edge technologies with natural healing methods learned from their grandparents.

The ham that conquered London

The dedication of the Curto Hernández family has not gone unnoticed. Their acorn-fed Iberian ham, "El Elegido," was awarded the Golden Fork at the Great Taste Awards in London, one of the world's most prestigious gastronomic competitions. This distinction has solidified Montellano's position among the most respected Iberian ham producers in Europe.

Each year, the company works with 2,000 to 2,500 Iberian pigs from selected breeders. On their own 250-hectare pastures, they raise approximately 500 animals that graze freely during the montanera season.

Montellano hams are cured for at least three years, using a process that combines traditional know-how with technical mastery. The salt comes from the salt marshes of Torrevieja, and the marinade, whose recipe is a closely guarded secret, is prepared with La Vera paprika, garlic, and other traditional ingredients. Everything is done by hand: from hanging the hams to piercing them, a task the family performs by ear and smell.

The new truffle salami: tradition and innovation

The truffled Iberian salchichón is the house's latest creation. Made from a rigorous selection of Iberian cured meats and the same marinade as their classic salchichón cular, this new candle-shaped format is enhanced with a delicate touch of black truffle, which gives it elegance and aromatic depth.

The result is a sausage with a smooth texture, intense flavor, and a refined finish. "We wanted to preserve the essence of Iberian ham while adding a different nuance," the family explains. "The truffle

enhances the flavors without masking them; it's a subtle touch that makes this sausage an exceptional product."

Source :
https://www.vozpopuli.com/gastropoli/entre-bellotas-y-trufas-la-nueva-vida-del-iberico-que-llevo-a-una-familia-salmantina-hasta-londres.html

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

vozpópuli

Tra ghiande e tartufi: la nuova vita del prosciutto iberico che ha portato una famiglia di Salamanca a Londra



Pubblicato il 10/11/2025

Tra lecci secolari e nel silenzio della campagna di Salamanca, una famiglia continua a plasmare il gusto del tempo. Ibéricos

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Montellano, uno dei nomi più rispettati nel mondo del prosciutto iberico, ha appena svelato il suo nuovo gioiello gastronomico: il salchichón iberico al tartufo, una perfetta fusione tra tradizione e raffinatezza dell'alta cucina.

Ma dietro questa prelibatezza si cela una storia secolare, fatta di vita contadina, sacrifici e saper fare.

Un'azienda familiare che vive al ritmo della campagna

Mozárbez, un piccolo villaggio di soli 510 abitanti situato tra Salamanca e Guijuelo, è il cuore di questa saga familiare. Lì, nel cuore della dehesa (pascolo), i maiali iberici di Montellano si godono la loro montanera (stagione delle ghiande) tra l'erba fresca e le ghiande. Un'immagine che incarna l'equilibrio tra natura e competenza che caratterizza il marchio.

La storia di Ibéricos Montellano inizia ufficialmente nel 1989, quando Manuel Curto e Carmen Hernández, terza generazione di

produttori di prodotti iberici di Guijuelo, fondano l'azienda, forte di un'esperienza ereditata da oltre un secolo di tradizione.

Oggi sono i loro figli, Carmen e Manuel Curto Hernández, a gestire l'azienda, combinando tecnologie all'avanguardia con metodi di guarigione naturali appresi dai nonni.

Il prosciutto che ha conquistato Londra

La dedizione della famiglia Curto Hernández non è passata inosservata. Il loro prosciutto iberico di ghianda, "El Elegido", è stato insignito della Forchetta d'Oro ai Great Taste Awards di Londra, uno dei concorsi gastronomici più prestigiosi al mondo. Questo riconoscimento ha consolidato la posizione di Montellano tra i più stimati produttori di prosciutto iberico in Europa.

Ogni anno, l'azienda lavora tra i 2.000 e i 2.500 maiali iberici provenienti da allevamenti selezionati. Nei suoi pascoli di 250 ettari, alleva circa 500 capi che pascolano liberamente durante la stagione montanera.

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

I prosciutti di Montellano vengono stagionati per almeno tre anni, secondo un processo che unisce il sapere tradizionale alla maestria tecnica. Il sale proviene dalle saline di Torrevieja e la marinatura, la cui ricetta è un segreto gelosamente custodito, è preparata con paprika de La Vera, aglio e altri ingredienti tradizionali. Tutto è fatto a mano: dall'appendimento dei prosciutti alla foratura, un'operazione che la famiglia esegue a orecchio e con l'olfatto.

Il nuovo salame al tartufo: tradizione e innovazione

Il salchichón iberico al tartufo è l'ultima creazione della casa. Prodotto con una rigorosa selezione di salumi iberici e la stessa marinatura del classico salchichón cular, questo nuovo formato a forma di candela è impreziosito da un delicato tocco di tartufo nero, che gli conferisce eleganza e profondità aromatica.

Il risultato è un insaccato dalla consistenza morbida, dal sapore intenso e dal finale raffinato. "Volevamo preservare l'essenza del prosciutto iberico, aggiungendo una sfumatura diversa", spiega la

famiglia. "Il tartufo esalta i sapori senza coprirli; è un tocco delicato che rende questo insaccato un prodotto eccezionale".

Fonte :
https://www.vozpopuli.com/gastropoli/entre-bellotas-y-trufas-la-nueva-vida-del-iberico-que-llevo-a-una-familia-salmantina-hasta-londres.html