

Sabores que enseñan: La cultura del jamón en el aula ALCE

Un homenaje al saber hacer, la tradición y el aprendizaje vivencial

*"El jamón no es solo alimento: es símbolo, rito y herencia viva de un pueblo."
(Julio Caro Baroja, adaptado)*

Durante el curso 2024-25, el aula ALCE de Leiden ha desarrollado una propuesta pedagógica centrada en el jamón español como expresión viva de identidad y cultura. Una experiencia en dos tiempos que combinó conocimiento, emoción y participación activa.

Primera sesión – 17 de abril

El profesor Juan Palomares Cuadros ofreció al alumnado una introducción al jamón español, destacando su importancia como patrimonio cultural y gastronómico. Explicó las diferencias entre los principales tipos de jamón (serrano, ibérico, de bellota, de cebo de campo, de cebo) y profundizó en la diversidad regional de este producto, abordando las zonas geográficas donde se produce y sus particularidades. También propuso una reflexión cultural sobre el contraste entre las costumbres españolas y neerlandesas.

Esta aproximación permitió al alumnado relacionar el jamón con el paisaje, la tradición y la identidad de los distintos territorios de España. Se llevaron a cabo actividades orales y escritas sobre sus usos culturales, la creación de materiales visuales y reflexiones en torno al patrimonio gastronómico, en línea con los objetivos del currículo ALCE: tradición, sostenibilidad y diversidad.

Sesión magistral – 8 de mayo

Con la presencia de Cati Gómez, cortadora profesional de jamón y embajadora del jamón en el BENELUX, se celebró una jornada inolvidable. A través de una sesión participativa, nuestro alumnado y sus familias vivieron el jamón como lo que es: un vehículo de identidad, cultura y transmisión de valores.

La sesión incluyó:

- Una presentación dinámica sobre los tipos de jamón, su historia y su valor simbólico.
- Actividades didácticas: vocabulario técnico, redacciones, pósteres y presentaciones.
- Una masterclass de corte profesional con degustación comentada.
- Implicación activa de las familias, generando un valioso intercambio intergeneracional.

Además, Cati Gómez amplió la información sobre los tipos de jamones españoles, centrándose en explicar la normativa del jamón ibérico. El alumnado aprendió a leer los precintos identificativos a través de la app de ASICI y exploró, mediante un mapa de España, los sellos de calidad europeos: ETG, IGP y DOP, entendiendo su función y localización geográfica.

Cati habló con pasión sobre el jamón español, destacando **el valor único de cada uno de sus tipos**, desde el serrano, el jamón I.G.P. de Trevélez, el jamón D.O.P. de Teruel hasta los distintos ibéricos. Subrayó que todos ellos forman parte del patrimonio gastronómico y cultural de España, y defendió su importancia con conocimiento y respeto, transmitiendo que cada jamón tiene una historia, un origen y un sabor que merecen ser reconocidos y apreciados.

En ese contexto, también profundizó en la singularidad del **cerdo ibérico** y la necesidad de preservar el ecosistema de la **dehesa**, no solo como hábitat natural de esta raza autóctona, sino como un modelo ejemplar de **sostenibilidad ambiental, biodiversidad y equilibrio ecológico**. Invitó al alumnado a observar, investigar y valorar la naturaleza y la forma de vida en este entorno único, fomentando el respeto por el medio rural y sus tradiciones.

Cati compartió también una parte muy especial de su trayectoria al hablar sobre la ANCJ (Asociación Nacional de Cortadores de Jamón). A través de un vídeo resumen, conocimos el increíble trabajo que hay detrás del Campeonato de España de Cortadores de Jamón. Cati destacó con admiración el trabajo de los profesionales, subrayando el esfuerzo, y la dedicación que requiere llegar a una competición de este nivel. Fue un mensaje claro para el alumnado sobre la importancia de trabajar con pasión, disciplina y amor por lo que uno hace.

Además, nos habló de la importante labor de la Asociación Cultural AGACUJ, formada por profesionales del sector del jamón, una asociación sin ánimo de lucro que se dedica a difundir y proteger todo lo relacionado con el jamón y la paleta. A través de un mensaje inspirador, su presidente, Roberto González, animó al alumnado a seguir aprendiendo, investigando y transmitiendo la cultura del jamón y sus raíces. Porque conocer nuestra gastronomía es también conocer quiénes somos.

La implicación de las familias añadió un valor especial a la jornada, generando un intercambio intergeneracional enriquecedor que conectó a mayores y pequeños a través de un producto que forma parte del alma cultural de España. El entusiasmo fue evidente: tanto alumnado como familias participaron con preguntas, curiosidad y muchas ganas de aprender. Muchos se animaron incluso a probar el corte... y, por supuesto, a saborear este producto único.

Esta iniciativa se enmarca en el currículo ALCE, que promueve la conexión entre lengua y cultura mediante metodologías sensoriales y experienciales. El jamón, como hilo conductor, nos ha permitido trabajar lengua, identidad, paisaje, geografía, historia, clima, fiestas, oralidad y memoria colectiva, a partir de un producto que es parte del alma de España.

Todo esto ha sido posible gracias a la Máster Cati Gómez, con el acompañamiento pedagógico de Juan Palomares Cuadros, profesor de la ALCE en Países Bajos.