

**Het Iberisch varken  
“Cerdo-Iberico” of “Iberisch-varken”** is een half wild varken, dat zich uitstekend heeft aangepast aan de extreme temperaturen in het zuiden en zuidwesten van Spanje vlak bij de Portugese grens. Deze varkens leven in open bos “dehesa” genaamd, waar veel steen- en kurkeiken te vinden zijn. Hun hoofdvoedsel is de natuurlijke vegetatie zoals: gras, paddenstoelen en wilde kruiden. Echter wanneer in de herfstperiode of beter gekend als “de montanero”, de eikels “bellotas” massaal van de bomen vallen, dan eten de varkens enkel en alleen eikels. De **Pata Negra**’s of zwart pootvarkens vinden deze eikels zo lekker dat ze gedurende de montaneroperiode hun varkenssnoet voor normale voeding van gras en wilde kruiden ophalen.

**Iberisch-varken**Het Iberico-varken is in de verste verte niet verglijkbaar met het varken dat wij kennen in Nederland. Dit ras werd destijds door de Romeinen gedomesticeerd (aangepast aan de mens). In de loop van 2000 jaar is het varken nauwelijks veranderd. Er bestaan drie ondersoorten van dit varken die voornamelijk van huidskleur verschillen: **Torbiscal** heeft een oranje gloed over de huid, **Ritinto** heeft een rode huid en de **Lampigno** is zwart tot bruin van kleur. Als het Iberico-varken 16 maanden oud is word hij geslacht. Echter is het Iberico-varken al slachtrijp na 12 maanden. Dan worden deze varkens vaak gekruist met het **Duroc-varken.** Het mannetjesvarken **(beer)** dekt een vrouwtjesvarken **(zeug).** De zeugen dragen hun kind: drie maanden, drie weken en drie dagen in totaal. Ze werpen 2,2 keer per jaar 14 biggetjes (Babyvarkentjes). Wanneer die genoeg hebben gekregen van de moedermelk worden ze in het wild vrijgelaten.

**Montanero**Montanero is het begrip waarmee het seizoen aangeduid wordt waarop de eikels uit de bomen vallen. Deze periode begint in November en eindigt half Maart. In deze periode eten de varkens uitsluitend eikels. Dit vinden de varkens zo lekker dat zij hun neus ophalen voor hun normale.

**Bellota en Recebo** Een Iberico-varken moet tijdens het montanero-seizoen 50 kilo aankomen, uitsluitend met eikels gevoed. Het dier weegt dan 120 tot 135 kilo (slacht gewicht). Zo’n varken krijgt dan de eretitel **Bellota,** dit is het keurmerk van de absolute wereldtop. Maar de varkens die aan het einde van het eikelseizoen (Montanero) nog niet die extra 50 kilo hebben bereikt mogen nadien nog tussen het eekhoorntjesbrood en de wilde tijm blijven rondscharrelen. Totdat ook hun gewicht op slacht gewicht is. Mochten de varkens dan nog steeds geen slachtgewicht hebben bereikt dan worden ze bijgevoerd met mais. Het keurmerk veranderd dan van Bellota naar **Recebo.** Dit is nog steeds een uitstekende kwaliteit van absolute wereld top, maar het verschil zit in de prijs van het vlees.

**Habitat van het Iberische-varken**De uitgestrekte bossen van Extremadura ‘Las Dehesas de Extremadura’, deze beschikken over één van de mooiste ecosystemen, waar bossen, weiden en vee een natuurlijk evenwicht vormen.

**De Iberische smaak**Van nature zijn de spieren van Iberische varkens met vet doorvlochten (intramusculair vet). Hierdoor krijgt het vlees zijn zachte structuur en intensieve smaak. Het vet is licht van kleur, mals en zacht. De varkens eten eikeltjes en hierin zitten geurige stoffen zoals: tannine en meervoudige onverzadigde vetzuren. De micro-organisme in de maag van het Iberische- varken zetten dit om in terpenen. Terpenen zijn verwant aan de geurstoffen in veel kruiden en specerijen. De smaak die het vet bevat wordt sterker naarmate de dieren ouder worden. Dit komt omdat steeds meer smaakstoffen in het vet worden opgeslagen. Smakelijk vlees komt van dieren die een bevredigend leven hebben gehad.

**Het vlees**Aan de varkenskarkas van het Iberico-varken vallen drie dingen direct op: De grootte, de hoeveelheid vet en de donkerrode kleur van het vlees. Het karkas weegt 120 tot 135 kilo. Dit is veel groter dan een varken in Nederland. De vleeskleur lijkt op de kleur van rundvlees. Het meest spectaculaire is echter de hoeveelheid vet. Het beest heeft zoveel vet dat het karkas warm versneden moet worden. Als de technische delen en het karkas eerst gekoeld worden krijg je er geen mes meer in.

**De secreto, Presa en de Abanico**Secreto is een stukje gemarmerd vlees van zo’n 400 gram. Dit is hetzelfde gewicht als een chateaubriand. In Spanje is de secreto erg populair en brengt hierdoor veel geld op. De magere plaat op de nek die ongeveer 500 gram weegt heet Presa, dit is mager vlees en heeft bijna geen marmering. In Spanje snijden ze hiervan dunne plakjes. Dit gebruiken ze om te bakken op een plancha. Naar Japan gaat de Abanico, dit is een lapje vlees van 200 gram uit de eerste 4 ribben. Het woord Abanico betekent: “Waaier” en zo ziet het er ook uit. In Japan bereidt men het op de grill of de Plancha (Japanse bakplaat). Het verse vlees gaat naar de topgastronomie en de slagers met een kwaliteitspubliek.

