Alex Jodar, adjunto de dirección de Moniberic

"Comer jamón ibérico no es un lujo, es un placer"

Moniberic nace de la sinergia de años de experiencia dedicados al mundo de la charcutería y ya cuenta con 36 puntos de venta distribuidos por Catalunya, Madrid, Baleares y el sureste francés; pero su esencia sigue siendo la del primer día, hace ya más de 40 años.

-¿Cuáles son las claves del prestigio de Moniberic?

Creo que lo más importante es la experiencia de 4 generaciones dedicadas a lo mismo y la adaptación a las nuevas tendencias del mercado. Intentamos conservar nuestra esencia, pero adaptándola siempre a lo que el actual consumidor, más exigente que nunca, reclama. Antes bastaba con tener un buen producto; ahora hay una carga sensorial mucho más fuerte. Al consumidor le gusta envolverse de un mundo que estimule sus sentidos, necesita que el producto le entre por la vista, lo huela, necesita sentirlo. Además, ponemos pasión en todo lo que hacemos e intentamos transmitírsela a nuestros clientes.

-¿Qué tiene el jamón exclusivo de Moniberic "Tomás López"?

Nuestro jamón gusta porque se refleja el cariño que empleamos. Cuidamos todos los procesos al detalle: hábitat, selección de los mejores ejemplares, elaboración, almacenaje, manipulación... Antes de poner cualquiera de nuestros jamones a disposición de nuestros clientes, aplicamos todos nuestros conocimientos y nuestra habilidad para garantizar que ese producto va a cumplir con las expectativas de quien lo adquiera. En relación con el jamón Ibérico, somos muy afortunados de tener un producto único a nuestro alcance. Disponemos de la mejor variedad de cerdo del mundo y, por cuestiones climáticas y ambientales, únicamente puede producirse aquí. Este jamón tiene una serie de particularidades, genéticas y alimentarias, que hace que sea el más sabroso y saludable de todas las variedades existentes.

-¿Qué ofrecen a las personas que optan por abrir una franquicia?

Ofrecemos la posibilidad de trabajar en un sector que les apasione con la garantía de un saber hacer que les va a estar acompañando durante todo su camino. Creemos que en un mercado maduro, como el del jamón, siempre que alguien quiera entrar es importante hacerlo con alguien conocedor y que su modelo de negocio sea una garantía de éxito. Nosotros ofrecemos esta posibilidad, tras una fase de selección y una fase de exhaustiva formación.

-¿Comer jamón ibérico es un lujo?

Para nosotros, comer jamón no es un lujo sino un placer. El jamón es uno de los productos más costosos en su fabricación, se requiere tiempo (varios años), unos cuidados excelentes tanto del animal primero como de la pieza de jamón después y una habilidosa manipulación para poder disfrutar de su esplendor. En Moniberic buscamos ofrecer todo esto en cualquiera de sus categorías de jamón, hay para todos los gustos y bolsillos. Por ello, creemos que comer un buen plato de jamón está al alcance de cualquiera que lo desee.

-Díganos el secreto para cortar bien el jamón. ¿A máquina o con cuchillo?

La mejor manera de degustar un buen jamón es siempre a cuchillo y si ese corte lo realiza un profesional del sector, mucho mejor. La explicación es la siguiente: cuando un jamón se corta a cuchillo, la velocidad a la que se corta es lenta y, por lo tanto, no se aplica calor a la loncha. Además, se le da a la loncha el tamaño ideal para el gusto de cada consumidor. Por otro lado, se pueden apreciar las diferentes partes del jamón. No obstante, hoy en día se puede disfrutar de un jamón de altísima calidad cortado a máquina. En nuestro caso llevamos muchos años perfeccionando el loncheado para lograr que la diferencia sea prácticamente imperceptible. Se realiza un deshuesado plenamente artesanal, siempre de manera manual; también se utilizan cortadoras de última generación que evitan otorgar calor a la loncha; y siempre son personas las que realizan el corte en la rebanadora para dar a cada pieza el corte que necesita.

www.moniberic.com