



## DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

### **RESOLUCIÓN de 19 de octubre de 2020, de la Directora General de Patrimonio Cultural, por la que se inicia procedimiento y se abre un periodo de información pública, para la declaración del secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel como bien de Interés Cultural Inmaterial.**

El Patrimonio Cultural de Aragón está integrado, tal y como se regula en la Ley 3/1999, de 10 de marzo, del Patrimonio Cultural Aragonés, por todos los bienes materiales e inmateriales relacionados con la historia y la cultura de Aragón que presenten interés antropológico, antrópico, histórico, artístico, arquitectónico, mobiliario, arqueológico, paleontológico, etnológico, científico, lingüístico, documental, cinematográfico, bibliográfico o técnico, hayan sido o no descubiertos y tanto si se encuentran en la superficie como en el subsuelo o debajo de las aguas. Según el artículo 11, estos bienes pueden ser protegidos, en función de su relevancia cultural, como bien de interés cultural, bien catalogado o bien inventariado del Patrimonio Cultural Aragonés.

La Ley 3/1999, de 10 de marzo, define en su artículo 75 los bienes etnográficos inmateriales, como los usos, costumbres, creaciones, comportamientos, que trasciendan de los restos materiales en que puedan manifestarse, prescribiendo que serán salvaguardados por la Administración competente.

El artículo 12 reserva la calificación y declaración como bien de interés cultural, para los bienes más relevantes, materiales o inmateriales, del patrimonio cultural aragonés.

Por su parte, la UNESCO, precisa que el patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”, tal y como lo ha definido en la Convención de la UNESCO de 2003 para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos.

Todos los valores que debe reunir un bien inmaterial para ser declarado Bien de Interés Cultural, se añan en el secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel. Estos valores culturales se recogen en el anexo único de esta resolución.

De conformidad con la Ley 3/1999, de 10 de marzo, del Patrimonio Cultural Aragonés, este procedimiento de declaración ha de incoarse mediante resolución del Director General responsable de Patrimonio Cultural y resolverse en un plazo máximo de 18 meses a contar desde el día siguiente al de la publicación de la incoación en el “Boletín Oficial de Aragón” tal y como se dispone en el artículo 20 de la Ley del Patrimonio Cultural Aragonés. La caducidad de este procedimiento se producirá si, una vez transcurrido dicho plazo, cualquier interesado solicitase el archivo de las actuaciones y no se dictase resolución al respecto dentro de los tres meses siguientes.

Por todo ello, la Directora General de Patrimonio Cultural acuerda:

Primero.— Iniciar el procedimiento para la declaración del secado natural “a ventana abierta” de jamones y productos cárnicos en la provincia de Teruel como bien de Interés Cultural Inmaterial, de acuerdo con la descripción que se recoge en el anexo único de esta resolución.

La incoación de este procedimiento conlleva, de acuerdo con el artículo 19 de la Ley 3/1999, de 10 de marzo, del Patrimonio Cultural Aragonés, la aplicación inmediata y provisional del régimen de protección establecido en la misma para los Bienes Interés Cultural.

Segundo.— Abrir un período de información pública durante un mes, a contar desde el día siguiente al de la publicación de esta Resolución en el “Boletín Oficial del Aragón”, para que cualquier persona física o jurídica pueda examinar dicho procedimiento en las oficinas de esta Dirección General de Patrimonio Cultural, ubicada en la avda. de Ranillas, edificio 5D, 2.<sup>a</sup> planta, de Zaragoza, de lunes a viernes, de 10:00 a 14:00 horas. Igualmente, dentro de dicho plazo, podrán formularse cuantas alegaciones se estimen oportunas.

Tercero.— Publicar esta Resolución en el “Boletín Oficial de Aragón” para su notificación a los interesados en el procedimiento.

Zaragoza, 19 de octubre de 2020.— La Directora General de Patrimonio Cultural, Mari-sancho Menjón Ruiz.



## ANEXO ÚNICO. DECLARACIÓN

La conservación de alimentos es desde la prehistoria, uno de los asuntos primordiales de supervivencia humana en todas las culturas del mundo. La revolución industrial y adopción de la electricidad, así como la utilización de congeladores y refrigeradores, supuso una transformación de los sistemas tradicionales de conservación de los productos alimenticios.

Los métodos de conservación de alimentos, han sido y son múltiples: El desecado al aire, deshidratación al sol, el ahumado, la refrigeración por el hielo proveniente de neveras, los salazones, los escabechados, los encurtidos, los adobos, los macerados y los marinados. Cada uno de estos procesos conllevaba unos espacios adecuados, algunos en el ámbito doméstico del hogar, presidido por la chimenea y el fuego cuando se trata de ahumados; en las bodegas de los sótanos de las casas; en los balcones; en despensas y en las falsas, solanares, terrados, graneros, desván, secaderos de las casas que solía estar en el último piso, bajo la cubierta y que se abrían al exterior mediante vanos de diversa manera: balconadas, arquillos y ventanas en hilera que permitían la aireación.

Hoy en día las empresas que han apostado por esta técnica artesanal y tradicional disponen de amplios espacios, preparados con todas las medidas y controles de sanidad e higiene requeridas en la actualidad, sobrepasando así el ámbito doméstico (excepto para consumo familiar), pero manteniendo todos los parámetros del secado natural a ventana abierta, dirigido por el maestro jamonero.

El secado natural "A ventana abierta" es un método y un sistema de conservación tradicional de los alimentos, es también un proceso que consiste básicamente, en la deshidratación o extracción del agua, mediante el sometimiento o exposición al aire y el viento. Se realiza en un espacio seco que se ventila abriendo y cerrando las ventanas, graduando así la humedad y la temperatura que favorezca el secado. El secado al aire de productos derivados de la caza viene realizándose desde la Prehistoria.

No hay que confundir con una técnica similar, que emplea la energía directa del sol, extendiendo y exponiendo sobre esteras de fibras vegetales o cañizos, los frutos, hortalizas y frutas: pimientos, higos, tomates, uvas, dátiles, ciruelas, ajos, cebollas, setas....

Ambos métodos de secado se aplican de manera casi inmediata, a la elaboración de los productos cárnicos sobre todo jamones, tras la recolección (en el caso de verduras, frutas y hortalizas), todos ellos se realizan en las zonas de producción de los mismos, para evitar así su deterioro en el transporte permitiendo mantener sus propiedades.

El territorio- La técnica del secado natural está vinculada a la zona templada, concretamente al mundo mediterráneo, centro y norte Europa son más proclives a otras técnicas, en función de sus productos y características medioambientales: salazones, ahumados, etc. El secado natural de productos cárnicos y jamones, está en Aragón vinculado al territorio y al medio bioclimático. Es en este clima de la zona templada, continental mediterráneo, con una cierta altitud y orientación adecuada, donde es posible y no en otro lugar, realizar el secado natural a ventana abierta.

Sin duda esta técnica de secado natural está vinculada al clima frío y seco de la provincia de Teruel, este proceso es lógicamente más lento que el secado artificial forzado por maquinaria de climatización, y lleva consigo gran cantidad de reacciones químicas y biológicas, que son de suma importancia para conseguir un buen producto final.

Es una técnica que se realizaba en todo el mundo, variando un poco los espacios, los productos y los útiles para llevarla a cabo. En las falsas de las casas se colgaban las carnes al oreo y en las bodegas, siempre que precisaran punto de humedad. Cada zona y cada producto alimenticio requiere unas condiciones determinadas y resulta su calidad de la pericia del cuidador; la excesiva humedad, viento, sol puede conseguir el efecto no deseado.

El espacio: en la bibliografía científica en el estudio del Dr. J. Bello se define secadero natural, referido al proceso de elaboración del jamón, como un "local dispuesto para el secado de jamón donde el control del aire ambiental se lleva a cabo mediante aperturas y cierres de sus ventanas, aprovechando las condiciones del medio ambiente natural". Este tipo de local dispondrá, por tanto, de ventanas que se abran y cierren para graduar el viento y la humedad externa. Por tanto, la expresión desde el punto de vista técnico se refiere más a un lugar que a un proceso.

Propiedades de los productos secados al natural: El secado natural conlleva una buena relación calidad-precio, un buen estado de conservación, excelentes propiedades de almacenamiento y sobre todo confieren al producto unas propiedades organolépticas de mucha calidad y sobre todo aroma, sabor y textura. Alarga la pervivencia del producto e inhibe la proliferación de microorganismos (bacterias, levaduras y hongos), al impedir la putrefacción.



Varios productos cárnicos de secado natural están distinguidos con la categoría de C'Alial, es la marca de garantía de calidad de los alimentos de producción aragonesa que cumplen una serie de requisitos establecidos por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón. Entre ellos: longaniza de Aragón, chorizo, lomo embuchado.

Se aplica tanto a piezas enteras de carne como jamones y cecina, como a carne menuda guardada en tripas con especias, como los embutidos. Todos ellos tienen un diagrama de elaboración similar, tan sólo modifican los tiempos en las diferentes fases. Su maduración es lenta y adaptada al momento climático, que aún con unas características constantes experimenta variaciones puntuales; los grandes conocimientos de los maestros saben aprovechar las condiciones naturales de cada momento en beneficio del proceso.

#### Valores inmateriales.

La gastronomía y la alimentación abarca muchos aspectos de la cultura; los espacios de conservación, elaboración y disfrute; las celebraciones, festividades y rituales asociados a los alimentos; las elaboraciones culinarias y las recetas; así como las diversas técnicas de obtención de productos alimenticios, conservación, elaboración y cocinado, todos estos apartados son parte integrante del patrimonio cultural inmaterial de una comunidad, de un territorio y de una cultura. El conocimiento de la técnica o la actividad del secado cárnico, se aprendía en la familia, transmitiéndose los conocimientos y el saber hacer de padres a hijos. Esta cadena de observación, conocimientos y sabiduría de supervivencia se rompió en los años 50 y 60 con el masivo éxodo rural a las ciudades y el desarrollismo de la España en esa época.

Así lo reconoció UNESCO cuando declaró la Dieta Mediterránea, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en su Lista Representativa en el año 2003, candidatura de la que forman parte España, Marruecos, Grecia e Italia.

La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial formulada por UNESCO en 2003, formula las pautas para la consideración y salvaguarda del Patrimonio Inmaterial, constituyendo el documento de referencia internacional.

El Plan Nacional para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobado por el Ministerio y todas las CCAA, en 2003, se hace eco de la Convención constituyendo el documento de referencia para España y ratificando la importancia de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial. El Plan Nacional contempla entre los ámbitos en los que se manifiesta el PCI: En sexto lugar, las Formas de alimentación, lo relativo a conocimientos culinarios y dietas, conservación, condimentación y elaboración de alimentos según el ciclo anual. También los platos y su consumo en el ciclo diario, así como preferencias y tabúes en la nutrición y espacios, motivos y ritos de comensalismo.

La gastronomía tradicional es fuente de identificación de una cultura y un territorio y del saber ancestral vinculados a ellos, apoyada en sus ingredientes, en sus maneras de prepararlos, técnicas o métodos y en los espacios de obtención, conservación, preparación y uso y disfrute.

#### Valores de sostenibilidad.

La inevitable tendencia actual a un consumo alimenticio responsable, saludable y menos contaminante es imparable. Por ello la recuperación de técnicas tradicionales, muy respetuosas con el medio ambiente y nada contaminantes, son cada vez más un valor en alza. Conocer estos sistemas tradicionales y sus efectos en los alimentos, incorporarlos a una producción de mejor calidad y más restringida es una nueva tendencia, con progresivo éxito.

Son varias las razones que hacen importante el secado natural de los alimentos:

- Conservarlo durante mucho tiempo, especialmente para consumirlos en periodos de escasez y fuera de temporada.
- Asegurar la alimentación familiar durante todo el año.
- Aprovechar los recursos naturales, abundantes y gratuitos.

Por todo ello la aportación del secado natural tradicional en los productos derivados del cerdo en la provincia de Teruel, sobrepasa los criterios de calidad alimentaria y excelencia gastronómica, para contribuir también a criterios de sostenibilidad y ecología alimentaria, así como de vinculación al medio natural. Ésta técnica crea además recursos en su lugar de origen mediante la empleabilidad, el emprendimiento, el turismo, etc.

Son técnicas que se explican por unas condiciones bioclimáticas determinadas: altitud al menos en torno a los 1000 mts., baja humedad relativa, viento, alternancia continental de calor y frío, pureza del aire. La técnica es laboriosa, los tiempos de maduración y curado son



lentos, de unos 24 meses, teniendo que haber pasado dos veranos, porque también es necesario el calor y una baja humedad relativa ( Dra. M.<sup>a</sup> Carmen López Mendoza).

Son técnicas sostenibles porque no contaminan, emplea los recursos naturales graduados con experiencia fruto de la observación, son económicos y artesanales. Todo el proceso de preparación y obtención de los jamones se realiza in situ, en el territorio de cría y producción: cría y alimentación, despiece, salazón y curación al aire.

#### Productos secados al natural en Aragón:

Cecina, según la RAE “Carne salada, enjuta y seca al aire, al sol o al humo”. Es posiblemente el producto cárnico más antiguos preparados con este sistema, pudiendo ser de diversos animales: equinos o ruminantes, y cuya fase de secado puede durar hasta dos años.

Jamón curado, es el producto cárnico por excelencia, también el más consumido, las primeras referencias a la carne del cerdo salado y curado datan de época romana, s. II a. de C. como nos explican los escritos de Estrabón, Plinio, Columela, Marcial, Catón y Varrón hablándonos del proceso.

Su elaboración actualmente sigue siendo la tradicional desde la antigüedad: la fase primera es la del salado y postsalado, la segunda fase incluye el periodo de maduración y secado, en la que tiene lugar el desarrollo de fenómenos fisicoquímicos y bioquímicos que confieren al producto final sus características organolépticas especiales. El lugar de secado es cuidadosamente elegido, mirando su ubicación, altitud, orientación, dominancia de los vientos, humedad relativa, incluso la naturaleza que le rodea, etc. El proceso se inicia en invierno, con la matacía tradicional antes y ahora con la matanza del cerdo en lugares reservados para ello. Tras la fase de salazón y desalazón, los perniles se cuelgan en mayo-junio, pues necesitan ahora temperatura entre 15.º y 30, para secar y generar los procesos químicos que le proporcionarán su elaborado sabor. Además, es fundamental la oxigenación, este aporte se tiene que proporcionar en las cámaras artificiales, no así en los secaderos naturales ya que lo permite el viento y el aire circundante.

Estas circunstancias son válidas tanto para la producción doméstica como la industrial, siempre que se realice en secaderos naturales. Tras los meses de verano, comienza su curación en bodega natural con ventanas y en algunos casos en plantas bajas de las casas. Adquiere ahora sus características aromáticas y textura final, cubriendo su superficie de microorganismos que les da su punto final.