

Un producte tan de casa com és el pernil havia de tenir cabuda en les nostres pàgines, i més venint de part d'una família que s'hi dedica des de fa molts anys: **"Sempre que anem a un restaurant, si sabem que hi ha bon pernil, en demanem."** Qui així parla és Josep M. Sala Buxeda, el més gran d'aquests empresaris i segona generació de Jamones Sala. L'acompanya la seva dona, Nati, i dos dels seus tres fills, Josep i Mercè, que també tenen molt a dir sobre aquesta succulent menja. I és que **"un bon pernil ibèric és el caviar espanyol."**

Els inicis d'aquesta empresa ens porten a Sabadell, de la mà dels pares d'en Josep M.: **"Després d'algunes incursions en el sector flequer i adroguer, es van decidir, uns anys després de la Guerra Civil, a matar porcs i elaborar pernil segons l'estil del Ripollès, d'on eren originaris."** Amb tant d'èxit que poc després **"ens convertíem en fabricants. Al principi nosaltres mateixos desfèiem els porcs, però des de fa set anys encarreguem aquesta feina als escorxadors."** Als anys 50, per tal de produir en condicions òptimes, adquirien **"un terreny a Sant Quirze del Vallès, de 10.000 metres quadrats, dels quals al principi només en fèiem servir la meitat. Després la fàbrica se'ns va quedar petita i va caldre fer-hi successives ampliacions. Actualment treballem en una superfície de 25.000 metres quadrats."** En Josep M. reconeix que mai no s'hauria imaginat que passaria **"de carnisser de barriada a regentar un negoci com aquest."**

El continu creixement és només resultat **"d'una qualitat cada cop millor."** En Josep M. torna a la màquina del temps per recordar-nos que **"abans els catalans teníem fama de fer un pernil molt dolent. Com que no hi havia instal·lacions de fred, el porc només se sacrificava a l'hivern, i se salava el producte en excés."** Assegura que una de les garanties de qualitat consisteix a disposar d'unes **"bones instal·lacions"**, acompanyades, és clar, d'una **"matèria primera ben seleccionada."** En aquest sentit, assegura que **"un bon pernil, com ja saben els nostres clients, no necessita haver estat fabricat a Extremadura. Aquí se'n pot fer de la mateixa qualitat si ens assurem que adquirim bones peces."** El seu fill encara va més lluny: **"La denominació d'origen no té per què significar una millor qualitat. De fet, una denominació d'origen només és conseqüència d'un acord entre industrials per imposar-se una norma de qualitat el compliment de la qual assegura la impressió d'un segell determinat en els seus productes."**

Quins són els elements que condicionen el bon gust de la carn d'un porc? **"La raça, l'alimentació i la curació de l'animal. A Espanya, segon productor europeu de porcs, tenim la gran sort de criar la raça ibèrica. Les camades d'aquests garrins eren molt reduïdes, la qual cosa va obligar els ramaders a importar uns mascles americans que, en creuar-se amb les femelles ibèriques, engendraven un porc amb menys greix i a més a més es produïa en una quantitat doble."** Un porc de qualitat necessita créixer en un entorn adequat per al seu desenvolupament: **"Els calen finques on puguin pasturar i menjar aglà."** Finalment, com qualsevol altra menja, el pernil requereix **"un punt de sal adient i la curació en unes instal·lacions que garanteixin un temperatura i humitat apropiades en qualsevol època de l'any."** El procés de curació té una importància cabdal en el producte final: **" Lògicament, no és el**

mateix un pernil que ha trigat dos mesos a estar llest que un que n'ha necessitat dotze, com en el cas dels nostres. De fet, avui per assolir la denominació de pernil serrà es necessita un període mínim de curació, a més d'altres característiques."

Fer un bon producte és, també, indiscutiblement, resultat d'un bon treball en equip. Així, a casa Sala, cadascú té unes tasques assignades. En Josep M. és el president de l'empresa, en Josep n'és el director general i la Mercè està al capdavant dels departaments Administratiu, de Compres i Tresoreria. Com a bona coneixedora del producte, aquesta darrera ens desmenteix alguns dels mites que des de gairebé sempre s'han associat al porc: **"Fins ara, es considerava que tots els seus derivats portaven un alt índex de colesterol. Actualment, en canvi, s'afirma que el pernil és l'única excepció d'aquesta creença."** Sigui com sigui, les virtuts del nostre bestiar són indiscutibles; prova d'això és el fet que **"exportem una gran quantitat de carn porcina."**

Fa més de 10 anys que Jamones Sala es va decidir a anar més enllà de les nostres fronteres. Actualment, els seus pernils no arriben únicament a totes les contrades de l'Estat espanyol, sinó també a **"tota la Comunitat Econòmica Europea, a Suïssa i alguns països sud-americans. França i Alemanya en són els primers importadors."** En Josep ens recorda que **"el pernil serrà és un producte genuïnament espanyol desconegut a l'estranger, i per tant ha calgut crear un hàbit de consum. Incorporar un nou producte a la gastronomia d'un país no és fàcil."** Superat aquest escull, avui el pernil sala es coneix pràcticament a tot arreu: **"Els mercats són cada cop més globals; confiem que arribarà un moment en què tothom conegui el pernil, i se'l sàpiga apreciar en tots els racons del món."** De fet, davant la creixent demanda, els mateixos Sala **"ens estem plantejant una nova ampliació de la fàbrica."** Actualment produeixen ni més ni menys que **"un milió de pernils l'any"** que un eficient equip comercial s'ocupa de donar a conèixer als distribuïdors i als hipermercats. Tenen molt clar que el mercat exigeix, cada cop amb més vehemència, **"una major especialització."** És evident que ells, partint d'aquesta especialització, han sabut fer-se un lloc al mercat: **"El distribuïdor professional del pernil, en qui resideix la confiança dels clients, ja ens coneix, i té present que quan ens compra a nosaltres està comprant qualitat."** En Josep sap molt bé que el seu millor aval són **"molts anys oferint productes de qualitat."** Com és d'imaginar, la matèria primera que arriba a casa Sala se sotmet a uns estrictes controls de qualitat: **"Dispossem de dues tipologies bàsiques, ibèric i país o serrà. Dins d'aquestes dues categories n'hi ha d'altres, el preu de les quals varia segons la quantitat de greix. A més greix, més car."** En Josep adverteix als detractors del greix que aquest **"mai no s'ha de retirar del tot, perquè és el que ha donat al pernil el gust i la melositat al llarg del procés de curació. Un pernil amb greix és molt més saborós que un que mai no n'ha tingut. El pernil ibèric pur, per exemple, en porta una quantitat considerable."**

La saviesa i el treball constants d'aquesta família ens proveiran de pernils durant molts anys. I és que estem parlant d'uns industrials que han sabut aprofitar molt bé el tarannà dels catalans, perquè **"aquí no mengem per viure; mengem per gaudir."**



**“Els catalans no
mengem per viure;
mengem per gaudir”**

Josep i Mercè Sala Albalate i Josep Maria Sala Buxeda
Sant Quirze del Vallès (Vallès Occidental)