**Maridaje inesperado de Monte Nevado: Un juego sensorial que fusiona tradición y vanguardia para reinterpretar la combinación de jamón y pan**

* **Monte Nevado revoluciona la gastronomía con una nueva edición de su Maridaje inesperado, una propuesta que reimagina la clásica combinación de jamón y pan, llevándola a nuevas dimensiones. La experiencia la complementa una selecta gama de vinos naranjas, que termina de desafiar los límites sensoriales en cada bocado.**
* **Bajo la guía del crítico gastronómico Jonatan Armengol, esta cata a ciegas presenta como protagonistas el Jamón Ibérico 100% de Bellota, el Mangalica y el Serrano 24, acompañados de panes artesanales y disruptivos. Un maridaje que invita a descubrir nuevos matices y texturas, realzando la excelencia y la calidad del jamón en cada pase.**

**Madrid, 2 de abril de 2025.-** [Monte Nevado](https://www.montenevado.com/es/), la casa jamonera más galardonada en los Premios Alimentos de España, ha dado un paso más en la innovación gastronómica con una nueva edición de su **Maridaje Inesperado**. Esta propuesta ha reimaginado por completo la aparentemente clásica combinación de jamón y pan. Un exclusivo viaje gastronómico que ha desafiado las expectativas del sentido del gusto, el olfato y el tacto a través de una **cata a ciegas guiada por el reconocido periodista y crítico gastronómico Jonatan Armengol**, quien ha sabido transformar el concepto clásico de maridaje en un apasionante juego multisensorial.

En el espacio El Privado, bajo la experta guía de Armengol y Chema de la Fuente, responsable de comunicación de Monte Nevado, el disfrute del jamón alcanza nuevas dimensiones al combinarse con panes artesanales escogidos especialmente para la ocasión y una selección de vinos naranjas que aportan complejidad a cada bocado. Estos panes, elaborados con masa madre y sometidos a largas fermentaciones por el reputado maestro panadero **Paco Fernández en su obrador** [Viena La Baguette](https://www.instagram.com/viena_labaguette/?hl=en), complementan perfectamente cada variedad de jamón. Desde el Jamón Ibérico 100% Bellota, pasando por el exclusivo Jamón Mangalica, hasta el clásico Serrano 24 meses, cada corte se marida con panes excepcionales que realzan el producto, reflejando así el sello inconfundible de Monte Nevado.

Sorprendiendo con la textura untuosa y delicada de la **grasa del Jamón Ibérico 100% Bellota** en contraste con la firmeza del **pan de centeno** comienza esta experiencia sensorial. Un deleite que, junto al delicado vino La Viña de Ayer, despierta el paladar y activa todos los sentidos, invitando a explorar nuevas sensaciones. Un fino loncheado del mismo jamón, envuelto en un crujiente grissini, ofreció una textura ligera y aireada que equilibró la riqueza del producto, mientras el vino naranja El Grifo OW amplificó su sabor. El preámbulo de un viaje prometedor que transforma por completo la percepción del maridaje de jamón y pan.

El recorrido de sabores sigue con una pieza de **Jamón Serrano 24**, curado durante 24 meses con la dedicación y el esmero que definen a Monte Nevado. Este jamón, de aroma y textura excepcionales, se acompañó de una cuidada selección de panes que destacaron por su singularidad. El **pan candeal**, con su esponjosidad delicada y el **pan payés**, de origen catalán, con un sabor profundo y una miga tierna y alveolada, capaz de evocar a la memoria y el recuerdo del mejor los bocados en nuestra infancia. Además de una **Torta de aceite con hierbas provenzales,** un giro fresco al paladar, llevando a los comensales a la serenidad del campo. El **vino Ánima Mundi**, realzan las notas de umami y cereal presentes en el jamón con su frescura y sutileza para completar este primer pase de manera impecable.

La segunda propuesta fue el Jamón Mangalica, una pieza única de una raza autóctona húngara, recuperada por Monte Nevado, con matices en boca inconfundibles. Este jamón casa a la perfección con **pan de pasas** y **chapata de naranja en su propio almíbar y jengibre**, cuyas notas dulces realzan, sin opacar, la sofisticación y elegancia del Mangalica. Acompañado de un **vino Pureza 2023**, elaborado con **Moscatel de Alejandría**, un vino blanco con alma de tinto que aporta cuerpo y estructura, completando cada bocado con una profundidad incomparable.

La revolución sensorial en el paladar llega con el **Jamón de Bellota 100% Ibérico** **de la edición limitada de la añada 2020**, la verdadera joya de la cita. Criado en libertad en las dehesas y alimentado con bellotas y hierba fresca, este jamón cautivó por su complejidad de sabores, que evocaban frutos secos y delicadas notas herbales, reflejo de su hábitat natural. Para acompañarlo, panes excepcionales, como una **torta con pimentón**, **pan de cerveza rubia** y **pan de cacao negro,** propuestas disruptivas que no solo casan, sino que evocan nuevos sabores. Todo ello armonizado por el **vino Pell a Pell Pardas**, un **orange wine** que aporta ligereza y un final ligeramente amargo que equilibra la riqueza de esta variedad de jamón.

Para concluir esta experiencia sin igual, una **torta blanca** rompió con todos los esquemas, devolviendo al maridaje una sensación más familiar pero igualmente sorprendente, cerrando el ciclo con una explosión de matices y dejando una huella imborrable en el paladar.

[Descarga aquí imágenes del Maridaje Inesperado de Monte Nevado](https://drive.google.com/drive/folders/1C13s127q5v1xVF4VCewa5K0QfX5DUSkR?usp=drive_link)

[Descarga aquí el Dossier de prensa de Monte Nevado y el Campus del Jamón](https://drive.google.com/drive/folders/1vcaFec6SciEM_H4xQC6Faqi3YKvVTMjF?usp=drive_link)

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Monte Nevado, 125 años de historia**

Monte Nevado es una casa jamonera fundada en 1898, con sede en Carbonero el Mayor (Segovia), dedicada a la curación de jamones serranos, ibéricos y mangalicas. La empresa familiar, que cuenta con 125 años de experiencia, comercializa, actualmente, más de 500.000 jamones al año y tiene presencia en más de 40 países. Tiene instalaciones en Segovia, La Rioja y Salamanca; y delegaciones en EEUU.

Además, Monte Nevado es la marca más galardonada en las cuatro ediciones que se han celebrado del prestigioso Premio Alimentos de España que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Bellota: Ganador en 2018 y Finalista en 2020: Serrano: Ganador en 2022, finalista en 2018).

**Prensa Monte Nevado:** Brandipia | Lucía Collado y Fátima Sánchez |

Montenevado.Prensa@brandipia.com | Tel: 691 228 549 | 911 101 354

[www.campusdeljamon.com](http://www.campusdeljamon.com/)