



La empresa “Jamones Ecológicos de Jabugo,S.L.U.”, más conocida por su marca “Dehesa Maladúa” (NIF B-21.430.541, Apartado,7 - 21290 Jabugo, Huelva), inició su actividad como tal en 2007, a partir de una dehesa del mismo nombre adquirida, en 1989, por Eduardo Carlos Donato Florensa (Tarragona, 1948), en el término municipal de Aroche, Huelva.

Se trata de una empresa familiar dedicada a la explotación, **en régimen de certificación ecológica**, de cerdo ibérico de bellota, dentro de la Denominación de Origen Protegida Jabugo, que refleja la filosofía de vida y la aventura personal de su fundador.



Atraído por el vestigio impoluto de selva mediterránea que representa Dehesa Maladúa, en pleno Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Reserva Natural de la Biosfera para la UNESCO, Eduardo Donato decide abandonar su vida

de constructor en su Cataluña natal para dedicarse a una actividad agropecuaria que los lugareños habían abandonado en los tiempos del éxodo rural.

Como muchos pequeños agricultores y ganaderos, en particular ecológicos, que se estrenan en estas lides, los inicios de Eduardo Donato fueron particularmente duros. El cortijo, semiderruido, carecía de electricidad y de agua corriente, pese a estar situado a proximidad del nacedero de un río. Sólo podía acceder a pie o a lomo de cabalgadura a la finca, en la que abundaban aperos y utensilios tradicionales tal como habían sido dejados por los anteriores dueños, y que aún se conservan.

Hasta el año 2007, en que crea la empresa, desarrolló su actividad como independiente, y en 2001 obtuvo para su dehesa la certificación ecológica del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE) que ha mantenido de manera ininterrumpida.

La Diputación de Huelva buscaba por aquel entonces ganaderos que quisieran contribuir a evitar la desaparición completa de la estirpe de cerdo ibérico conocida como “**Manchado de Jabugo**”, de la que quedaban menos ejemplares que lince ibéricos. Eduardo Donato fue el único voluntario, convirtiéndose, de paso, por convicción personal, en el **pionero en la cría y explotación de cerdo ibérico de bellota en régimen de producción ecológica**.

La estirpe “Manchado de Jabugo”, incluida con carácter diferenciado en el catálogo oficial de razas de ganado de España como variedad de ibérico en peligro de extinción (R.D. 2129/2008 de 26 de diciembre), figura como la más amenazada en el catálogo de razas, siendo la única subpoblación porcina autóctona de Andalucía con reconocimiento oficial que aún pervive. Su singularidad goza también de reconocimiento internacional al figurar con entidad propia dentro del apartado de razas porcinas del mundo en peligro de extinción en el programa DAD-IS sobre conservación de recursos genéticos animales de la FAO.

Pese a representar, en términos de rusticidad y calidad, las esencias más puras del cerdo ibérico, esta variedad autóctona ha sido ignorada por los industriales del sector debido a su pobre rendimiento económico.

Las camadas de Manchado de Jabugo son, en efecto, reducidas (tan solo una media de cinco crías); los animales, pequeños y, sobre todo, un elevado número de ejemplares presentan pezuñas sin pigmentación, es decir blanquecinas, lo que va a contracorriente de la asociación que hace el



consumidor entre jamón ibérico de bellota y la expresión “pata negra”.

Ajeno a los argumentos que parecían lastrar la viabilidad económica del “Manchado de Jabugo”, Eduardo Donato apostó por él, fiándose a un hecho que le pareció esencial: era esa, y no otra, la variedad de cerdo ibérico que los anteriores habitantes de su dehesa, así como de las dehesas circundantes, criaban para el autoconsumo.

Pronto comprobó que, el hecho que la variedad “capa negra” (que el propio Eduardo Donato crio también al principio y que ha ido abandonando paulatinamente) se hubiera impuesto sobre las demás era, en gran parte, debido a las necesidades de las grandes firmas, más que al afán de preservar la autenticidad y perseguir la excelencia.

Durante décadas, a contracorriente de las tendencias del sector, Eduardo Donato se dedicó a criar sus “manchaditos”, como les llama, rescatando un saber hacer tradicional y, de paso, sentando las bases de la explotación del cerdo ibérico en régimen ecológico, puesto que contribuyó de manera decisiva a la certificación ecológica de toda la cadena de producción para él y quienes han seguido sus pasos.



Certificaciones aparte (necesarias, en todo caso, para garantizar la confianza del consumidor), Eduardo Donato es de los que sostienen que lo “bio” no es *“ni más ni menos, que atenerse a los modos de producción de antaño, en consonancia con la Naturaleza, lo que, a su vez, permite recuperar la calidad de antaño”*. De ahí su divisa, **“Tradición Ecológica”**, y el eslogan de su marca, **“Preservando lo auténtico”**.

Además de a la singular genética de sus ejemplares, Donato atribuye la calidad de sus productos al modo de vida de los animales, que acumulan hasta tres montaneras, es decir tres otoños e inviernos en los que los cerdos se alimentan principalmente de bellotas (y en el caso de Dehesa Maladúa también frutos silvestres), practicando un ejercicio constante en una dehesa particularmente accidentada como la suya.

Su compromiso con el bienestar animal le lleva incluso a retirar de la partida destinada al sacrificio a aquellos ejemplares que dan muestras de nerviosismo, al ser susceptibles de perturbar al resto de la piara.

El secado natural de los jamones, que puede prolongarse hasta seis e incluso más años, tiene lugar en un secadero tradicional de la localidad de Cumbres Mayores, considerado uno de los más antiguos de los que se tiene constancia. Según los expertos, la idoneidad de este secadero tiene mucho que ver con un río subterráneo que aporta los niveles justos de humedad requeridos.

Eduardo Donato comenzó su andadura, dentro de la DOP Huelva que pasaría luego a llamarse Jabugo, con una limitadísima producción de jamones de bellota 100% ibéricos de la estirpe “Manchado de Jabugo”. Debido a la importancia que representaba el género inmovilizado, puesto que pueden pasar hasta diez años entre el nacimiento del animal y la comercialización del producto, consideró que la única manera de alcanzar, no ya la rentabilidad, sino la sostenibilidad, era con un precio de venta de su exclusivo jamón (presentado en una caja artesana fabricada a partir de encinas centenarias derribadas por el viento) de en torno a cuatro mil euros la pieza. Poco a poco, respaldado únicamente por la autenticidad de su producto, ya que no llevó a cabo ninguna campaña de comunicación, su producto empezó a ganar notoriedad y aceptación.



El caso de Dehesa Maladúa es un ejemplo más de productor español al que, sin haberlo buscado, el reconocimiento público le vino primero del extranjero, concretamente de la mayor feria ecológica del mundo, Biofach, que se celebra en la ciudad alemana de Nuremberg y en la que más de 45.000 profesionales de unos 130 países votan por el mejor producto.

En 2016, habiendo acudido a esta feria de manos de EXTENDA y de la certificadora andaluza CAAE, el que más votos recibió de parte de los profesionales internacionales fue el jamón ibérico puro de bellota de la estirpe “Manchado de Jabugo” de Dehesa Maladúa.

Era la primera vez (y hasta la fecha la única) que un producto ecológico español recibía el premio de la más

importante feria ecológica mundial en la categoría en la que compiten todo tipo de productos del mundo (es decir que no se trata de un premio reservado a productores de aceite o vino ecológicos, los cuales compiten en su respectiva categoría).

Curiosamente, el premio lleva el apelativo “Best New Product” (Mejor Producto Novedoso), lo que dio a pie a Eduardo Donato a declarar que el carácter “novedoso” de su jamón se debe a que recupera sabores y texturas de antaño, desconocidos para las nuevas generaciones.

Este máximo reconocimiento internacional ponía de relieve no solo la calidad de un producto determinado, sino la capacidad de los productores españoles para garantizar los estándares más elevados en materia de bienestar animal, aspecto que tuvo una importante repercusión mediática.

Otro reconocimiento internacional a su silenciosa labor de décadas vendría de la propia Unión Europea, la cual financió un estudio sobre la caracterización de la estirpe de cerdo ibérico “Manchado de Jabugo”.

La conclusión del estudio, para el que Dehesa Maladúa aportó muestras, es que la carne de los cerdos de esa estirpe finalizados en montanera es la más saludable de todas las carnes presentes en el mercado, destacando sus elevados *“niveles de ácidos grasos favorables desde el punto de vista de la salud cardiovascular de los consumidores”*.

Los catadores profesionales que participaron en las pruebas distinguieron, por su calidad, con un nivel de confianza del 99,9% las muestras de esta estirpe de cerdo ibérico.



Atendiendo a los puntos de vista morfológico, faneróptico, genético, productivo y de calidad, el estudio calificó a los ejemplares de esta estirpe como **“recurso zoogenético autóctono de incalculable valor cultural y merecedor, por tanto, de cuantos esfuerzos fuesen necesarios para preservarlo habida cuenta de su situación censal crítica”**.

La repercusión mediática alcanzada por Eduardo Donato, sobre todo a nivel internacional, gracias a periodistas y equipos de televisión venidos de todos los países del mundo (Japón, Alemania, Estados Unidos, Rusia, China...), llevó a la organización Guinness a proponerle el certificado “World Record”, que Dehesa Maladúa ha detentado durante cinco años, hasta que, a finales de 2020, en un concurso de una cadena de televisión japonesa, alguien pagó alrededor de doce mil euros por un jamón.

La noticia de que su récord Guinness había sido batido, y no por poco, ya que el nuevo registro triplicaba el practicado por Eduardo Donato con sus exclusivos jamones, fue celebrada en Dehesa Maladúa puesto que ello significaba que la presión mediática ejercida en torno al precio (aspecto que nada tiene que ver con el espíritu de la empresa) pasara ahora al industrial responsable de la operación de marketing en Japón.

Llegados a este punto, conviene señalar, a efectos de la presente candidatura, que, en buena lógica, Dehesa Maladúa hubiera deseado concurrir al **Premio Alimentos de España al Mejor Jamón**, que el Ministerio de Agricultura viene convocando desde hace cuatro años.



Ahora bien, **las bases de este concurso imposibilitan nuestra participación** ya que está reservado a quien “en los últimos tres años ha elaborado un mínimo de 1.500 piezas anuales”.

Siendo nuestra producción limitada, debido al carácter artesano y familiar de Dehesa Maladúa, así como al hecho de trabajar en régimen de producción ecológica certificada,

Dehesa Maladúa ni está en condiciones, ni pretende, producir tan elevado número de piezas.

Lo mismo sucede con otros productores de ibérico de bellota que, como nosotros, se esfuerzan por preservar la esencia de esta actividad.

En lo que respecta a la participación de jóvenes y mujeres en la actividad de Dehesa Maladúa, conviene subrayar que, en el seno de la empresa, la responsable de la crianza, manejo y engorde de los ejemplares de cerdo ibérico de estirpe “Manchado de Jabugo” es **Marta Donato, hija de Eduardo**, la cual dispone de la consideración de “**joven ganadera**”



acogida al programa de desarrollo rural de Andalucía 2014-2020.

Asimismo, cabe señalar que Dehesa Maladúa externaliza una parte importante de su proceso productivo en beneficio de empresas familiares y artesanales de la zona, que dan empleo a mujeres y jóvenes, incluido en lo relativo a todo tipo de servicios (transporte, suministros...) a los que recurre la empresa en esta zona rural.

Dehesa Maladúa también adquiere productos curados del cerdo ibérico ecológico a otros **ganaderos de la zona, a los que forma y acompaña** en el proceso productivo, creando indirectamente puestos de trabajo y asegurando la continuidad de esta actividad en régimen de ganadería ecológica.

La Diputación Provincial de Huelva mantiene con la empresa un convenio de colaboración, en forma de decreto, para el intercambio de reproductores de la estirpe Manchado de Jabugo, con objeto de evitar la consanguinidad.

Desde Dehesa Maladúa parten ejemplares de esta estirpe para algunos de los catorce ganaderos que han seguido los pasos de Eduardo Donato, por lo que dentro de unos años saldrán al mercado los primeros jamones de estos ganaderos.

Todo ello significa que la estirpe está más lejos del peligro de extinción, con lo que supone no solo en términos socioeconómicos para esta zona rural, sino también a nivel cultural y de sensibilización en materia de biodiversidad, preservación del medio ambiente y promoción del bienestar animal.

Debido a su carácter familiar, la empresa participa de manera selectiva en acciones de promoción y prospección a nivel nacional como internacional, asistiendo a ferias, en particular dedicadas a productos ecológicos, en España, Francia, Alemania, Países Bajos y Bélgica.



El punto fuerte de la imagen corporativa de la empresa es su capacidad de poner un rostro al producto y al sector, un aspecto que le singulariza en el panorama español y que ha llevado a la revista “Forbes” a considerar a Dehesa Maladúa “el referente mundial del jamón ibérico”.

En lo que respecta al carácter innovador, la empresa está a la espera de que la Junta de Andalucía emita su resolución al proyecto arquitectónico que, junto con las licencias necesarias, ha presentado con vistas a la creación, en la propia dehesa, de un centro de interpretación de la estirpe de cerdo ibérico “Manchado de Jabugo”, a partir de la restauración de esta edificación tradicional existente:



El centro incluirá recepción, sala de proyecciones, biblioteca, cocina y sala de degustaciones. De esa manera se podrá atender mejor al continuo movimiento de visitantes interesados en conocer de primera mano a esta estirpe de cerdo ibérico, y de paso entrar en contacto con la vida rural en el parque natural, reserva de la biosfera.

En la actualidad, en Dehesa Maladúa pastan, en libertad, unos doscientos ejemplares de Manchado de Jabugo, los cuales disponen del triple del espacio que exige la norma del cerdo ibérico para el régimen de alimentación a base de bellota.

En 2020, la empresa comercializó un volumen de seis toneladas de productos curados del cerdo de bellota 100 % ibérico. Ese año, los jamones comercializados bajo la DOP Jabugo, calidad “Súmmum”, correspondieron a la añada 2015, época en la que la empresa era aún poco conocida y su producción muy limitada.

Dentro de la norma del sector, y siempre en la categoría de bellota 100 % ibérico y en régimen de producción ecológica certificada, la gama de Dehesa Maladúa cubre, además de jamones, otros derivados como paleta, lomo, lomito (presa de paleta), solomillo, chorizo, salchichón, así como su original, y apreciadísima por quienes la han probado, crema de sobrasada en tarrina.

Al no tener excesiva dependencia del sector de la restauración, puesto que sus ventas se dirigen principalmente al consumidor final, el volumen de negocio de Dehesa Maladúa no se vio afectado, durante el 2020, por la pandemia, llegando a crecer incluso un 13%.



Puesto que Dehesa Maladúa no nació por afán de lucro, y a la vista de la evolución del stock en bodega que indica que a partir de la segunda mitad de 2021 su capacidad de oferta será mayor, Eduardo Donato ha declarado recientemente al medio “Businnes Insider” estar dispuesto a rebajar el precio venta al público de sus jamones de la estirpe Manchado de Jabugo, que pasaría a situarse en torno a dos mil euros, lo que corresponde al practicado por los industriales del sector para su alto de gama en convencional (no ecológico). Los clientes que hasta la fecha han adquirido el producto habrán contribuido, pues, de manera directa y decisiva, a su sostenibilidad.

En lo que se refiere a la exportación, Dehesa Maladúa fue seleccionada por Extenda para participar en el programa Red de Andalucía, cuyo informe final, entregado el 15 de febrero de 2021, diagnosticó una capacidad exportadora alta.

Las exportaciones vienen a representar alrededor de un 20 % de la cifra de negocios anual, con ventas dirigidas principalmente a la Unión Europea y al mercado asiático vía Hong Kong.

En 2019, Eduardo Donato recibió en Dehesa Maladúa al CEO y resto del equipo dirigente del principal grupo chino del sector ecológico (Organic & Beyond).

A raíz de esta visita, en febrero de 2020 estaba prevista la firma, en Madrid, de un contrato de colaboración y suministro con este grupo tal como ellos mismos anunciaron públicamente, al tiempo que una importante cadena de televisión china emitía un documental sobre Dehesa Maladúa. La operación ha quedado pospuesta a causa de la pandemia.

Además del premio al mejor producto ecológico de la feria Biofach-Nuremberg, Dehesa Maladúa ha recibido otras distinciones, como la de la Consejería de la Presidencia y Administración Local de la Junta de Andalucía, que reconoció, a través de su delegación de Bruselas, su proyección europea en tanto en cuanto empresa andaluza respetuosa con el medio ambiente y la tradición, dedicada a la preservación de una especie autóctona.

Pese a carecer de carácter oficial, el reconocimiento a su labor que Eduardo Donato tiene en mayor estima fue el que le dedicó el cineasta **Bigas Luna** cuando, pocos meses antes de morir, apadrinó su jamón en un acto público celebrado en Barcelona.



El hecho de que este año 2021 haya sido declarado Año Internacional Bigas Luna supone una motivación especial para Dehesa Maladúa a la hora de aspirar al **Premio Alimentos de España** con el que honrar la memoria del cineasta que, con su película “Jamón, Jamón”, lanzó al estrellado a Penélope Cruz y Javier Bardem.



La visión, tenacidad, pasión, paciencia y coherencia con una filosofía de vida basada en el respeto a la Naturaleza han sido la clave para que el emprendedor Eduardo Carlos Donato Florensa, propietario de la marca Dehesa Maladúa y de la empresa Jamones Ecológicos de Jabugo, S.L.U., haya logrado preservar y relanzar, como lo prueba el hecho de que catorce ganaderos han seguido su ejemplo, una excepcional variedad de cerdo ibérico en peligro de extinción.

En el sitio web de la empresa, [www.dehesamaladua.bio](http://www.dehesamaladua.bio), figura información de carácter general, con un énfasis especial a la estirpe Manchado de Jabugo:

<https://www.dehesamaladua.bio/manchadodejabugo/>



A partir del siguiente enlace se accede a una pequeña selección de vídeos y artículos dedicados a la cría y explotación de la estirpe Manchado de Jabugo en Dehesa Maladúa: <https://www.dehesamaladua.bio/manchadodejabugo/#media>

Otros vídeos no incluidos en esta sección pueden verse en el canal de Youtube:

<https://www.youtube.com/channel/UCtlaKAclwMyb6Cu7KX08HPg>

Uno de los reportajes más recientes dedicados a Dehesa Maladúa es el de este medio internacional “Business Insider”, publicado el 14 de marzo de 2021:

businessinsider.es/jamones-caros-mundo-huelva-ha-subidos-ventas-816173

**BUSINESS INSIDER**

### **A 4.100 euros la pieza y criado en una dehesa de Huelva: así nace uno de los jamones más caros del mundo que rehúye de la fama**

Marta Godoy 14 mar 2021 12:29h



El reportaje completo, que tiene carácter informativo al no tratarse de publicidad, puede consultarse a partir de este enlace:

<https://www.businessinsider.es/jamones-caros-mundo-huelva-ha-subidos-ventas-816173>

Dehesa Maladúa no tiene por costumbre recurrir a la publicidad, puesto que su estrategia de comunicación reposa en el contacto directo con la clientela y la total transparencia y disponibilidad respecto a los medios.

Quienes se acercan a Dehesa Maladúa, incluidos los simples curiosos, reciben el trato afable que se merecen por parte de una familia dedicada a preservar las más puras esencias del bosque mediterráneo, siendo el huerto bio que cultiva la familia el otro punto de atracción además de los “manchaditos”.



Resulta sorprendente la cantidad de visitantes extranjeros que acuden por iniciativa propia a Dehesa Maladúa, como única posibilidad, según ellos, de conocer de primera mano el modo de vida de un genuino productor de ibérico de bellota. A modo de ejemplo, la familia alemana de esta foto que se presentó, acompañada de un guía que hacía las veces de intérprete, trayendo consigo un artículo dedicado a Dehesa Maladúa aparecido en la prensa alemana con el titular “Los cerdos felices”:



Süddeutsche Zeitung 174

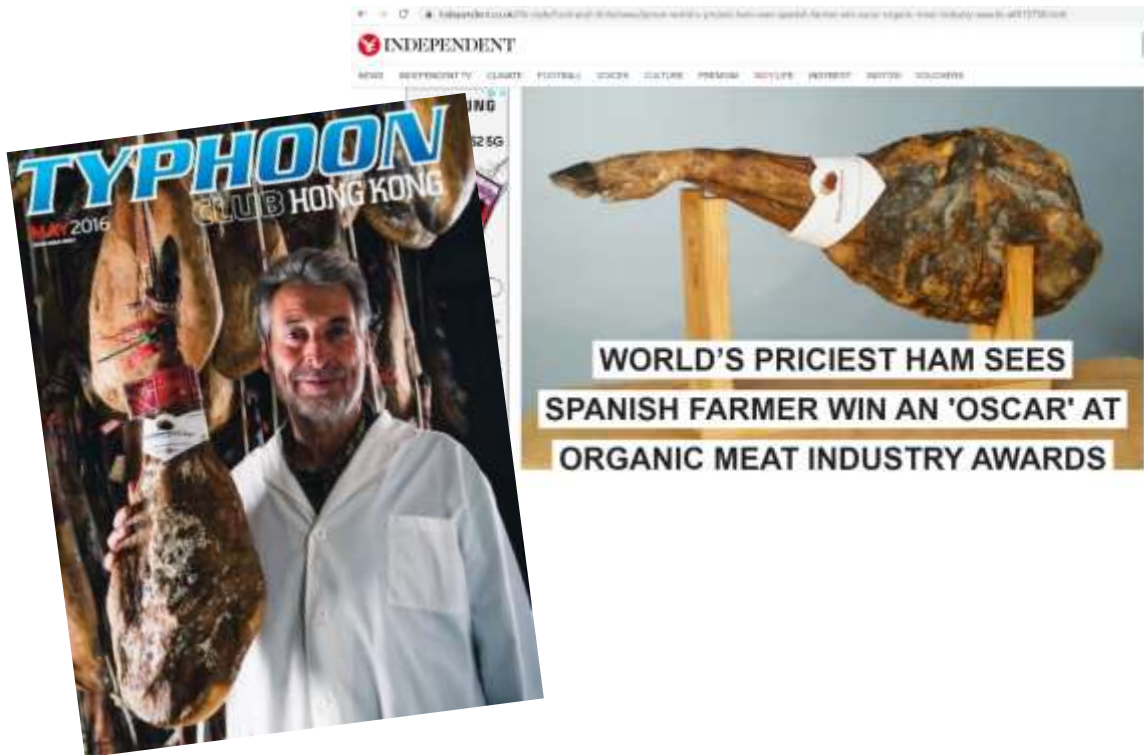
## Schweineglück

Echtheit im Waldpfad und das Leben: Inbiss: Warum ein geliebter Kausen das toteme Schicksal der Welt anzeigt

**N**achdem die... (text continues in columns)



La aventura personal de Eduardo Donato ha dado lugar a portadas de revistas en lugares tan remotos como Hong Kong. Basta con lanzar una búsqueda en la red para comprobar la notoriedad internacional de Dehesa Maladúa.



Los principales medios de comunicación españoles también se han hecho eco en numerosas ocasiones de este proyecto vital de Eduardo Donato, reflejado en la actividad empresarial de la empresa Jamones Ecológicos de Jabugo, propietaria de la marca Dehesa Maladúa.



En cuanto a las distinciones de que han sido objeto Dehesa Maladúa y Eduardo Donato, aquí figuran reproducidos los correspondientes certificados y diplomas:







Aunque la mayor recompensa a la que Eduardo Donato y su equipo podemos aspirar seguirá siendo la conciencia del deber cumplido a cada puesta de Sol.



**Dehesa Maladúa, Huelva, junio de 2022.**