

# B L'ATLAS GUSTATIF BELLOTA-BELLOTA B

La géographie d'un Bellota-Bellota (BB) est complexe, passionnante. Bien la connaître permet de mieux saisir toutes ses nuances gustatives et d'apprécier l'incroyable étendue de sa palette aromatique.

Voici pour vous, le premier atlas gustatif de Bellota-Bellota.

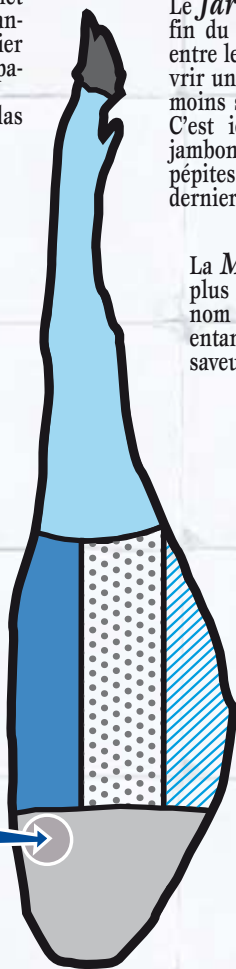


La **Babilla** : elle se situe à l'opposé de la Massa. Très peu infiltré, le muscle est rouge sombre avec une couronne de graisse périphérique légèrement jaune ; les contrastes gustatifs sont puissants, saisissants et pourtant et toujours d'une incroyable douceur...



La **Punta**: comme son nom l'indique elle se situe à la pointe du jambon, dans le prolongement de la massa et de la babilla, elle leur a emprunté toutes leurs qualités gustatives pour en faire une incroyable synthèse.

La **Punta de la flecha**: située là où la babilla et la punta se rejoignent elle est identifiable grâce à une veine de gras en forme de pointe de fleche de silex. Chaque pétale prélevé dans cette partie constitue ce que nous appelons (pacifiquement) : une bombe aromatique !



Le **Jarette** : il se découpe en général à la fin du jambon et il faut savoir chercher entre les tendons, sous les os, pour découvrir une chair très rose à la saveur encore moins salée que les autres parties de BB. C'est ici que l'on trouve des tacos de jambon que l'on peut découper en fines pépites qui, "jetées" dans une omelette au dernier moment, en feront un plat de roi !

La **Massa** : elle représente la partie la plus importante du jambon (d'où son nom !) ; c'est souvent par elle qu'on entame le jambon. Elle propose deux saveurs assez différentes.



L'entame de la Massa est la partie la plus proche de la cape de gras qui recouvre l'extérieur du jambon ; de ce fait la chair est extraordinairement persillée de veines de gras longitudinales. Sa texture est instantanément fondante au palais et ses arômes de noisette la caractérisent avec une finale légèrement sucrée.



Le cœur de massa : au fur et à mesure de la découpe les fines stries de graisse se rassemblent dans des veines plus larges laissant la place au muscle. La chair est plus ou moins affinée suivant qu'on est sur la partie intérieure ou extérieure du jambon. Les contrastes sont subtils, harmonieux, équilibrés. Plus on se rapproche de l'os, plus la chair est affinée avec des arômes marqués, presque fongiques.