

INTERIOR

RONDA: Una saga de cortadores

La familia Corbacho abrió su propio negocio en el año 1989. Desde entonces no han dejado de cortar jamón y de obtener premios por su maestría. El último en incorporarse a esta dinastía ha sido el hijo menor, Alberto.

TEXTO: ESTHER TIMONET/PLT / FOTOS: G.R. / MÁLAGA/

Cada vez son más difíciles de encontrar las sagas familiares en las que los hijos siguen las trayectorias profesionales de sus padres. Pero si a eso unimos el hecho de que tanto padres como hijos hayan obtenido un reconocimiento nacional a su labor, el caso aún se hace menos habitual.

Pues esto es lo que pasa con el clan Corbacho de Ronda, una familia que no para de recibir premios y que, en cuatro ocasiones, han sido los ganadores del Concurso Nacional de Cortadores de Jamón. El último en incorporarse a este selecto 'club' ha sido el hijo pequeño, Alberto, que hace un par de semanas se alzaba con este galardón en el seno del VI Salón Internacional del Club Gourmet, celebrada en Madrid entre el 16 y el 19 de abril.



CORTE. Cada cortador tiene su propio estilo, como comenta el padre de la familia, Leocadio Corbacho.

Pero el pionero en esto de los premios y en la propia profesión fue Leocadio Corbacho, el cabeza de familia. Desde muy joven su ocupación profesional siempre estuvo muy vinculada al mundo de la hostelería, aunque realmente, su primer contacto con este exquisito producto se remonta a su adolescencia cuando, con catorce o quince años, comenzó a cortar jamón en las cantinas de las milicias. De esa época el propio Leocadio recuerda «cortábamos mucho jamón, mucho jamón, para los bocadillos de los soldados y además muy fino, para que pareciera y no pesara». Dice que el secreto para conseguir un buen corte es el cariño, no obstante, reconoce que un buen cuchillo y practicar muy a menudo, ayuda mucho. Y de eso no pueden quejarse en este negocio, ya que cada día abren del orden de quince a veinte jamones.

Pero es en el año 1989 cuando el emprendedor rondeño decide dedicarse por completo a este producto. En ese momento, apoyado por su familia, funda 'La Casa del Jamón'. También es en ese momento cuando el primero de sus hijos decide iniciar su carrera profesional ligado a la nueva empresa fundada por su padre. A pesar de estudiar automoción, David Corbacho le propone a su padre trabajar con él y dejar sus estudios. Y dicho y hecho, desde ese momento, a los dieciséis años, se incorpora al negocio y comienza su aprendizaje en el corte de jamón. Y tanta afición le ha puesto a su profesión que es el único de la familia, al menos por el momento, que ha ganado en dos ocasiones el primer premio en el Concurso Nacional. Ahora, además de ayudar a su padre, ha montado, junto a su hermano Alberto, otra 'Casa del Jamón' en Marbella.

Precisamente Alberto Corbacho ha sido el último en incorporarse a esta lista de premiados. Reconoce que al principio no le atraía demasiado esta profesión, pero poco a poco, empezó a cortar algunos platos para su consumo, «sin que me viera mi padre, al principio», como confiesa él mismo. Y lo que en un primer momento era un simple placer se convirtió, al igual que ocurrió con su padre y su hermano mayor, en su profesión.

Pero la saga continúa. La hija de la familia, Lourdes, se ha incorporado recientemente al negocio familiar y ya hace sus pinitos con el cuchillo y la pata de jamón. Quizá en unos años tendremos que volver a hablar de un nuevo premio, esta vez, en clave femenina.

SUR Digital incorpora contenidos de Prensa Malagueña, S.A.

Copyright © Prensa Malagueña, S.A. 2003

Todos los derechos reservados