

Premio

El nuevo campeón de España de cortadores de jamón, un rondeño.

El joven Juan Miguel Álvarez se alzó con el título en Madrid el pasado martes.

06/04/2009 El Gran Jamón "Para obtener una loncha fina y bien presentada, además de contar con buen cuchillo afilado es imprescindible tener paciencia y ganas de hacer las cosas bien", apuntó el rondeño Juan Miguel Álvarez, quien el pasado martes se proclamó campeón de España de cortadores de jamón en el XVI concurso nacional que se desarrolló en Madrid y en el que compitió con otros cinco finalistas, aunque a las fases previas se presentaron 250 profesionales de todo el país.

Juan Miguel, a sus 29 años, tiene una gran experiencia en el manejo del cuchillo, ya que desde pequeño aprendió el oficio en la carnicería de sus padres. Una virtud manual que ahora ha perfeccionado en la 'Casa del Jamón', donde además de él, también se han proclamado en ediciones anteriores campeones de España de cortadores de jamón su suegro, Leocadio Corbacho, y sus dos cuñados, Alberto y David. "Ahora sólo falta que mi esposa, Lourdes, consiga también el título para hacer un completo", señaló Álvarez entre risas.



De esta forma, Ronda se convierte en el municipio español que más premios de esta modalidad acumula.

En el concurso se puntuaban tanto la vestimenta del cortador como la limpieza en el trabajo, la técnica del corte y la presentación de los platos. Concretamente tuvo que ofrecer cinco: uno de la masa, otro de la punta, la contramasa y uno más decorativo. Pero el más complicado fue el último, ya que a ojo, y sin ningún peso, tenía que presentar un plato con cien gramos de jamón, aproximadamente. Unas tareas que debía completar en un tiempo límite de una hora y media.

En el arte de cortar, como ocurre en otras facetas de la vida, la calidad del producto también influye en el resultado final. "Es más fácil obtener una loncha transparente y con cuatro dedos de anchura, si el jamón es de pata negra, ya que la grasa que lleva ayuda a que el cuchillo se deslice mejor", apuntó el campeón, quien igualmente indicó que si la pata es blanca, "entonces se frena".

En este trabajo, la seguridad es fundamental, por ello, Juan Miguel aconseja a quienes tengan un jamón en casa, que antes de meterle mano afilen el cuchillo, ya que así se desliza mejor y es menos peligroso, aunque parezca lo contrario.