



# L'affilata "arte con iberico"

*Ovvero l'arte del taglio a coltello del prosciutto iberico, emblema nazionale spagnolo e "joya de la gastronomía mundial".  
Incontro con Virgilio Sanchez, insegnante di quella che è ormai una moda diffusa in tutto il Paese e nel mondo*

*di Raffaele Bertolini*

**L**l maestro tagliatore VIRGILIO SANCHEZ si distingue nel panorama iberico dei tagliatori del prosciutto a coltello per la perizia e la fantasia delle sue realizzazioni coreografiche di impiatto. Il taglio a coltello della *joya de la gastronomía mundial*, come è considerato il prosciutto iberico in Spagna, si è

diffuso non solo in tutto il territorio nazionale, andando a lambire anche terre a vocazione marina, come i Paesi Baschi e la Galizia, ma è diventato una moda anche in Oriente. Sciami di turisti giapponesi si accalcano alle fiere del gusto di Madrid e Barcellona, bevono saké degustando *lonchas* di prosciutto iberico, rimangono amma-

liati dalla tecnica, dalla velocità del tagliatore. Nella capitale madrilenana si sono concretizzate gastronomiche fusioni tra il Sol Levante e le propaggini occidentali del Mediterraneo, investendo le cucine di bar alla moda dei profumi e dei colori di *sushi* e *sashimi* avvolti in fette di prosciutto iberico. In una realtà tanto varia, tanto ricca



*Virgilio Sanchez. Allievo di Florencio Sanchidrian, ha percorso in pochi anni la carriera di tagliatore ed ora veste il ruolo di insegnante di taglio e impiatto.*



*Prosciutto iberico tagliato a coltello e impiattato.*

di spunti e di offerte, la creatività è quasi un obbligo.

Sanchez, tagliatore presso un *relais* adagiato sui fianchi di una collina tra i boschi di La Alberca, minuscolo borgo salamanchino, dove, oltre alla onnipresente pietra, esiste la tradizione del prosciutto, accoglie i numerosi visitatori preparando per loro dei piattini di prosciutto iberico che lui stesso definisce "arte con iberico". Allievo di Florencio Sanchidrián, ha percorso in pochi anni la carriera di tagliatore ed ora veste il ruolo di insegnante di taglio e impiatto.

La venerazione per il prosciutto iberico in Spagna è enorme; è un

emblema nazionale. Il coltello non affetta la carne, ma scivola sul corpo stesso del *cerdo*, lo accarezza, in un gesto che significa rispetto e devozione.

La coscia viene massaggiata prima di essere affettata, il calore del corpo del tagliatore attraverso le mani fluisce verso la *delicatessen* porcina.

Il coltello non risparmia nessun angolo, neppure il più impervio, della fisionomia ossea del prosciutto, nella sua corsa verso il centro.

Il centro del prosciutto è il punto finale per il tagliatore, la meta da raggiungere districandosi tra i meandri delle infinite venature di grasso, tra i cristalli di tirosina disseminati lungo

il percorso, tra i *canyon* e le alture delle sue cartilagini.

Sanchez insegna come divertirsi con quest'arte, insegna che l'occhio deve essere lusingato ancor prima del palato, insegna a riconoscere nell'intricato disegno delle fibre muscolari i tratti pittorici del quadro che si andrà formando nel piatto.

Abbiamo avuto modo di conoscere Virgilio da vicino, frequentando un corso che tiene periodicamente in quel di Mogarratz, paesino pedemontano immerso nel verde dei licheni, degli alberi ad alto fusto, dell'aria frizzante della Sierra.

Sul tavolo quattro cosce di *iberico de cebo*. Maiale di razza iberica alimentato a granaglie. Imbrigliato nelle morsa di ultima generazione, quelle a versione basculante e rotante, il prosciutto è stato spogliato delle sue aromatiche vesti poco a poco, cercando di prestare orecchio alla sua voce.

«Il prosciutto ti parla» sostiene Virgilio. La lama del coltello deve lasciarsi guidare dalle venature naturali, come l'acqua di un fiume, assecondare la fisionomia della massa carnosa senza ferire.

Ci congediamo dal maestro con riconoscenza. Lasciamo quei luoghi pregni di aromi vegetali e animali, con la nostalgia per la brillante oleosità di quei piatti, per le geometrie cromatiche che anticipano la gioia sensuale del loro consumo.

**Raffaele Bertolini**



*Prosciutto tagliato ad arte dai partecipanti al corso di taglio e impiatto a che Sanchez tiene periodicamente a Mogarratz, Salamanca.*