

«Con un buen corte, un jamón malo lo vamos a mejorar, lo hacemos menos malo»

Virgilio Sánchez Maestro cortador

El maestro cortador, que participa hoy en la matanza típica de Guijuelo, nos desvela los secretos de un buen corte para degustar el mejor jamón

:: ELENA GÓMEZ / WORD

GUIJUELO. Virgilio Sánchez es uno de los seis maestros cortadores que será nombrado Matancero de Hoy durante la matanza dedicada al jamón ibérico. Aunque hace muchos años que se dedica a la hostelería lleva desde 2009 detrás de un jamón, cortando lonchas para ser degustadas por sus comensales y, actualmente, trabaja en el Hotel Abadía de los Templarios, de La Alberca. **–Lleva muchos años de dicándose al mundo del corte del jamón, ¿por qué decidió meterse en este mundo?**

–Mi andadura profesional en el mundo de corte de jamón a cuchillo comenzó en julio de 2009 en la Academia Oficial de Cortadores de Jamón de Guijuelo de la mano de dos grandes maestros, Jesús Merino y Florencio Sanchidrián, con los que compartiré esta matanza. Decidí meterme en el mundo del corte de jamón a cuchillo porque quería estar más formado, debido a que yo ya trabajaba en el mundo de la hostelería. Yo veía que guardaba relación lo uno con lo otro y me animé.

–**Ha sido alumno de la escuela de corte de Guijuelo ¿qué se enseña en este tipo de cursos y quién puede inscribirse a ellos? ¿Qué relación tiene ahora con esta escuela?**

–Mi relación con la escuela es muy buena y siempre hablaré bien de ella ya que me formé en ella y todo cuanto sé se lo debo a los dos grandes profesionales que imparten estos cursos, Jesús Merino y Florencio Sanchidrián.

Los cursos de cortador de jamón tienen una parte teórica y otra parte práctica, ya que no olvidemos que el buen cortador de jamón tie-

ne que saber algo más que cortar jamón. En la parte teórica se habla de la historia y de la evolución del cerdo, de las variedades del cerdo ibérico, del medio y la alimentación... también se habla de las Denominaciones de Origen, los diferentes tipos de jamón ibérico y todo el proceso por el que pasa el jamón hasta que llega a la mesa del cortador. También se habla de las herramientas que necesita el cortador y las diferentes mesas jamoneras que hay en el mercado, ya que son muchas y hay que saber elegir cuál es más conveniente.

En la parte práctica se enseña cómo ha de cortarse un jamón y como se debe colocar en la jamonera. Y es que el perfilado, la limpieza de la pieza y la colocación en la jamonera dependerán de si es para un consumo de varios días o semanas o de si se va a consumir en menos de un día. También se enseña que hay que cortar muy fino y cómo hacerlo, cómo debe ser la loncha, que el corte tiene que ir lo más recto y se enseña al cortador a sacarle el máximo rendimiento a cada jamón.

En este tipo de curso se puede inscribir todo aquel que quiera aprender, aunque sí es cierto que los más interesados son los profesionales del sector.

–**Parece que últimamente hay un auge en el mundo de los cortadores de jamón, ¿a qué cree que se debe?**

–El mundo del corte de jamón a cuchillo ha evolucionado mucho desde sus inicios. Cada vez hay mejores y más cualificados cortadores y creo que esto se debe, en gran medida, a la gran calidad de los formadores que se dedican a ello, impartiendo cursos y defendiendo un producto único en el mundo y buque insignia de nuestra gastronomía. Un cortador de jamón le da mucha de elegancia en los eventos, es muy vistoso y es todo un arte. Hoy en día no hay un gran evento en donde no esté presente un buen cortador de jamón.

–**¿Cuál es el secreto para cortar correctamente un buen jamón?**



El maestro cortador Virgilio Sánchez. :: WORD

–Requiere su técnica y sus pequeños secretos. Para empezar necesitamos un cuchillo jamonero bien afilado, de unos 40 centímetros. Largo, estrecho, flexible... y un jamonero. Hay que cortar despacio, pero sin pausa, y lo más fino que sea posible.

«Hay que cortar despacio pero sin pausa, y lo más fino que sea posible»

–**¿Influye el corte en la degustación del jamón?**

–Imagínese que tenemos el mejor jamón del mundo. Si realizamos un mal corte lo podemos estropear, pero en cambio con un buen corte, un jamón malo lo vamos a mejorar, no va a ser el mejor, pero sí que lo vamos a hacer menos malo.

–**¿Cómo sería la loncha perfecta?**

–La loncha perfecta es lo más fina posible, casi traslúcida, con un ancho del corte que abarque unos cinco centímetros y que de un solo bocado se deshaga en el paladar, sin apenas morder.

–**Es uno de los maestros cortadores que hoy van a ser nombrados**

Matanceros de Honor de la matanza típica de Guijuelo, ¿qué le parecen este tipo de tradiciones?

–Me parece muy bien este tipo de tradiciones que son muy nuestras pero que, debido a la evolución de los tiempos, han desaparecido casi en su totalidad. En La Alberca hace algunos años en tiempo de matanza era raro el día que no te encontrabas con alguna matanza, hoy en día no encuentras a nadie que mate sus cerdos. Si no fuera por este tipo de eventos esta tradición desaparecería. Por ello tengo que felicitar a Jesús Merino, por la gran labor a favor de esta tradición, que hoy en día es un referente más para Guijuelo.

JOSÉ ANTONIO GARCÍA, S.L.
FÁBRICA DE EMBUTIDOS Y JAMONES IBÉRICOS
Fábrica: Huerto Redondo, 14
Teléf. y Fax: 923 58 16 87
Exposición y venta: Reina Sofía, 25
Teléf.: 923 58 02 37
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.donpepegarcia.com
e-mail: info@donpepegarcia.com

Tafrisa
C/. Filiberto Villalobos, 18
Teléf.: 923 58 22 61 - Fax: 923 58 01 70
Móvil: 608 55 84 04
37770 GUIJUELO (Salamanca)
www.tafrisa.com
e-mail: comercial@tafrisa.es

Manuel Guillén S.A.
Jamones y Embutidos Ibéricos
C/ Chinarral, 23
Tel. 923 581 234/5
Fax: 923 582 119
www.ibericogullen.com
info@ibericogullen.com 37770 GUIJUELO (Salamanca)

Es Embalajes Saga
✓ Cajas de cartón
✓ Sacos, bolsa y rollos plásticos
✓ Tomizas jamones
✓ Hilos para embutidos
✓ Fundas jamones
Pol. Agroalimentario, Parcela 24
Teléf.: 923 58 10 88 - Fax: 923 58 08 06
GUIJUELO