

El arte de cortar jamón traspasa fronteras

El Museo del Ibérico de Mogarraz ofrece la oportunidad de participar en diferentes tipos de cursos, que cuentan con una parte teórica y otra práctica, de la mano de Virgilio Sánchez • El público japonés valora el jamón ibérico y muestra su entusiasmo ante las técnicas aprendidas

MARJÉS / MARÍA JESÚS GUTIÉRREZ
MOGARRAZ

El arte de cortar jamón traspasa fronteras y ahora son los japoneses los que quieren aprender esta técnica que los tiene maravillados. Y qué mejor que hacerlo en un lugar donde las piezas son de calidad, un lugar dedicado al ibérico como es el Museo del Ibérico de Mogarraz, donde el serrano Virgilio Sánchez enseña la importancia de saber reconocer un buen jamón (y las diferencias entre uno de cebo, de cebo campo, de bellota y de recebo) y de presentar un plato de forma que ya se pueda saborear antes de probar.

De esta forma, un grupo de japoneses se desplazó a Mogarraz para asistir a un mini curso que contó con una parte teórica, en la que se habló del soporte necesario para cortar un jamón, de las herramientas, de cuál es la loncha perfecta y de los siete sabores que tiene el jamón dependiendo de la parte que proceda, entre otros conceptos. Después llegó el momento de que los alumnos cortaran un jamón y para ello contaron con dos tipos de ibéricos, uno de cebo y otro de bellota, para que vieran las diferencias entre cortar uno y otro.

En todo momento, los alumnos se mostraron entusiasmados con este curso, que forma parte de la oferta que el Museo del Ibérico presenta en su sección *Jamoneando por la Sierra de Francia* y en la que se incluyen cursos de iniciación, de perfeccionamiento y también un curso a la carta para dos personas, en el que se enseña a una pareja que compre un jamón para su casa, la forma de cortarlo, ya que varía mucho de si se quiere consumir el jamón entero (para lo que hay que perfilarlo, quitarle el tocino y empearlo por la maza) y si solo se quiere consumir unas lonchas (entonces se empieza por la babilla). ■



El grupo de japoneses que ha participado en el curso junto al maestro cortador Virgilio Sánchez y al dueño del Museo del Ibérico de Mogarraz, Antonio Calama.

FOTOS: MARJÉS



Uno de los alumnos cortando un jamón durante el curso impartido en Mogarraz.



Virgilio Sánchez (centro) y dos japoneses muestran la presentación de un plato de jamón.

SALAMANCA

e-paper

www.eladelanto.com

Con esta nueva aplicación podrá leer la edición impresa de EL ADELANTO DE SALAMANCA en cualquier lugar del mundo a través de internet.

La edición e-paper de EL ADELANTO DE SALAMANCA está disponible por sólo 14,95 euros al mes (menos de 0,5 euros al día).

Los suscriptores a la edición impresa de EL ADELANTO DE SALAMANCA dispondrán de un CÓDIGO EXCLUSIVO para acceder de forma gratuita a este nuevo servicio.

Consultar la HEMEROTECA
Descargar páginas en PDF
Disfrutar de promociones exclusivas
Opinar e interactuar con la redacción del periódico



Atención al Cliente
Tfno.: 923 100 599
De 8 a 15 y de 17 a 20 h.