

#SOMOS

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN



ANTONI MARTÍN CARLOS PÉREZ IVÁN MARTÍNEZ

IGNACIO MOYA CATALINA GÓMEZ MANUEL E. PIRIS LUZ ZAMORANO

ANTONIO P. MARTÍN CANDIDO CANTALEJO CÉSAR SÁNCHEZ PABLO CHAVES

LIDIA MUÑOZ CARLOS ZAPATA AGUSTIN RISUEÑO MARCELO MUÑOZ JUAN MILLA

ANTONIO J. VÁZQUEZ ALVARO INGELMO JUAN C. MELÉNDEZ ANDRÉS J. SÁEZ

CANDIDO MORILLO MANEL PÉREZ DE LLEIDA EMILIO J. GARCÍA JESÚS J. ASENJO

JORGE CALVO SEBASTIÁN GARCÍA JORGE DÍAZ CRISTIAN GARCÍA ANTONIO MOTA

CARLOS MUÑOZ EDURNE GORRÍA MIGUEL RUEDA PEDRO MARTÍN ARKAITZ MARTÍN

M^a JESUS GONZÁLEZ ANDREA CERVONE FRANCISCA MUÑOZ JUAN J. MASA

M^a CARMEN AMARILLO SERGIO LÓPEZ JUDIT PÉREZ ALFONSO SÁNCHEZ-GUJO

ANTONIO ARTEAGA JOSÉ R. ANTONI JAVIER LÓPEZ ABELLÁN DAVID L. CORBACHO

VICTOR J. PÉREZ DAVID LAVADO CLAUDIO CIALINI ALONSO SÁNCHEZ ANTONIO FONTA

ABRAHAM CAMBRES FERNANDO LÓPEZ JULIÁN PERDIGUERO MANUEL CÁRDENAS

ROBERTO GONZÁLEZ ANTONIO J. ALFONSO ANTONIO ESCRIBANO JOSÉ ALCOBENDAS

PASCUAL TOMÁS VICENTE GARCÍA LOZANO EDUARDO J. BARRERO JAVIER SIERRA

VICENTE GARCÍA HARO JUAN L. BANDA FERNÁNDEZ MOISÉS MONROY LÁZARO ORTEGA

SANDRA FERNÁNDEZ

ANSELMO PÉREZ FRANCISCO ALEJANDRO

RAFAEL CAZORLA

JULIO SARMENTERA DANIEL LUNA

JUAN F. CÁCERES

FRANCISCO JIMÉNEZ

ANÍBAL FALCÓN

ZEUS CARRERO

ISMAEL ÁLVAREZ

DAVID PALACÍN

ÓSCAR HERNÁNDEZ

SANTIAGO DÍAZ

EDUARDO CALAVIA

DAVID RIVERO

LORENZO ESPORRÍN

JAVIER LAVADO

JAVIER PIÑÓN

ÁLVARO DIEZMA

ANTONIO GONZÁLEZ

JULIÁN HERNANDO

PABLO MONTIEL CARLOS GARCÍA

FRANCISCO MOLINA

JOSÉ D. MURILLO JUAN BARRAGÁN

JULIO HEMERY JAIME PÉREZ

JOSÉ M^a CHAMORRO JAVIER BARBERO

JUAN L. MERCHÁN JOAQUÍN RABANEDA

ARTURO VILLALBA

FERNANDO SOTO ANTONIO GÁLVEZ

JOSÉ A. MARTÍNEZ

FRANCISCO J. CARRASCO

JOSÉ M. INIESTA JOSÉ A. ESCRIBANO

RAMÓN MÁRQUEZ ÓSCAR MEJÍA JAVIER BARRERA JOSÉ M. HIDALGO

FRANCISCO J. MARÍN JUAN FERNÁNDEZ JUAN C. GARRIDO FELIPE GIL ANDRÉS FERNÁNDEZ

LUISA FONTA JUAN A. BARBERO FRANCIS GALLEGOS JOSÉ LUIS GIL JOSÉ A. TORRES

JUAN L. BANDA CAMACHO JOSÉ M^a SÁNCHEZ JOAQUÍN PORTILLO DESIDERIO SEBASTIÁN

NICOLAS TERRIENNE FRANCISCO DÍAZ JESÚS GARCÍA JUAN J. MASA JUAN B. SÁNCHEZ

JOSÉ D. LÓPEZ JUAN A. PÉREZ GEOVANY ALMANZA JAVIER FERNÁNDEZ GABRIEL HEREDIA

FRANCISCO RIVERO JORGE VÉLEZ FRAN ROBLES PABLO FERNÁNDEZ PEDRO J. PÉREZ

GUSTAVO GARCÍA RUTH MARTÍNEZ GINÉS RODRIGO MIRKO GIANNELLA IVÁN GÓMEZ

nº6

HÉCTOR ALBORNOS KAREN GÓMEZ MIGUEL DOMÍNGUEZ FRANCISCO J. RUIZ

ESPECIAL

ISIDRO SÁNCHEZ FRANCISCO J. ARAUJO VICENTE GARCÍA ORTEGA

CORTADOR@S

DIEGO HERNÁNDEZ MIGUEL A. CEREZO JAVIER MARTÍNEZ

*unidos por
el jamón*



*más información
en ancej.org*

- 04 PRÓLOGO
- 06 ENTREVISTA A ISMAEL ÁLVAREZ
- 08 HABLANDO CON FELIPE GIL DÍAZ
- 10 DE CHARLA CON MANEL PÉREZ DE LLEIDA
- 13 ENTREVISTA A ANDRÉS FERNÁNDEZ
- 15 CARLOS PÉREZ CASCOS NOS CUENTA...
- 17 ENTREVISTA A CÉSAR SÁNCHEZ
- 19 CONOCIENDO A EDURNE GORRÍA
- 23 ENTREVISTA A FRANCISCO ARAUJO
- 25 ENTREVISTA A JUAN CARLOS MELÉNDEZ
- 27 ENTREVISTA A LIDIA MUÑOZ
- 28 ENTREVISTA A MANUEL CÁRDENAS
- 32 ENTREVISTA A MARI CARMEN AMARILLO
- 34 ENTREVISTA A M^a JESÚS GONZÁLEZ
- 35 ENTREVISTA A MIRKO GIANNELLA
- 37 ENTREVISTA A PABLO CHAVEZ ARGIBAY
- 39 ENTREVISTA A SANTIAGO DÍAZ TORRERO
- 40 ENTREVISTA A JORGE DÍAZ
- 42 ENTREVISTA A LUZ ZAMORANO
- 45 ENTREVISTA A ANTOÑI MARTÍN MONTES
- 47 EL SOCIO PREGUNTA, POR NICOLAS TERRIENNE
- 49 ENTREVISTA A DAVID PALACÍN

—
Z
D
—
C
E

Un prólogo, infinitos deseos de fortuna, un feliz comienzo de campaña de Navidad

Estimado/a lector/a, hace tiempo que no me dirijo a ti, la vida de un cortador de loncheado industrial me tiene absorbido que, con mi carácter inquieto, ha hecho de estos meses imposible estar y, a veces, ni ser...

Ser presidente de la ANCI es un privilegio para mí, puede parecer un “cargochollo” (como si me hubiese tocado el Euromillón...) pero poca gente comprende que es una responsabilidad muy grande, que llega a pesar mucho si no se es capaz de realizarla con plenitud. Uno disfruta con esto, el deseo de la profesionalización sigue rondando, mi principal motivación, y sigue intacta.

Es en estos momentos en los que uno ha de dar a saber que no es el presidente la representación de la asociación, en los “papeles” y poco más, la asociación está dirigida por un grupo de personas que gozan del mejor capital que puede existir y es insuperable: su CALIDAD HUMANA. Esa calidad humana va acompañada de unas ganas terribles de trabajar, un buen hacer en todo lo que hacen (y si no lo saben hacer lo aprenden con la mayor de las capacidades), unas ilusiones por encima de lo normal y el convencimiento pleno de la pluralidad por encima de las singularidades, el sentimiento asociativo que necesitamos; Paqui, Dani, Juanjo, Jorge, Laura, Karen, Antonio, Cati y mucha, mucha gente que siempre está dispuesta siempre a ayudarlos.

El 2020, y su “puñetera pandemia”, ha impedido sacar esa CALIDAD HUMANA a la calle y presentarla a la sociedad, pero internamente se ha ensayado, corregido y reforzado intensamente para que vuele suave por cada rincón cosiendo descosidos que necesitan remiendos sin más dilación. Esta revista y su media de descargas avalan su trabajo, que cada día se supera con clics de descarga en la red, en la era de los hechos por encima de las palabras.

Según los comentarios y nuestras sensaciones, la revista #SOMOS ha llegado como algo necesario para este gremio, un contacto con la actualidad que nos rodea nuevo y fresco, la disponibilidad de todos/as los/as intervinientes refuerzan nuestras sensaciones y ganas cada número.

Todo esto lleva muchas horas de trabajo, trabajo altruista que se multiplica en número de horas por la obcecación de sacarla impecablemente inmaculada. Con sus fallos, con sus aciertos, #SOMOS ha venido para quedarse entre nosotros y nosotras, para ser de quien la quiera sin el prejuicio de pertenecer o no a una lista maravillosa de asociados/as.

En este número, hemos querido que una buena parte de compañeros y compañeras nos sirvan sus impresiones y se den a conocer, a buen seguro, os iréis sumando y llenaremos nuestras ediciones futuras de vosotras y vosotros. Entendemos la dificultad de la época para que hagáis las entregas de vuestras entrevistas, nos alegra y os emplazamos para una cita en breve.

Es esta carga de trabajo la que nos hace cerrar nuestra redacción hasta el próximo año, el que esperamos con la esperanza de empezar de nuevo, con las ganas de volvernos a ver, de competición, de visitas a la dehesa, de escuchar charlas y coloquios, de todas esas cosas que la

epidemia nos ha cogido prestado y nos tiene que devolver en este año 2021. Porque a nosotros/as no se nos olvida que este año ha sido nulo en lo esperado de la ANCJ pero, a ti, **que no se te olvide que todo eso nos lo han cogido prestado y no lo hemos perdido.**

Te deseamos una feliz campaña de Navidad, que sea tan intensa como siempre, que te cuides mucho, que tus cuchillos no paren y que pases estas fiestas con quien más quieres, siempre...

Deseos infinitos de fortuna para ti y hasta el deseado año 2021.

MOISÉS MONROY
PRESIDENTE DE LA **ANCJ**

Entrevista a Ismael Álvarez Calvillo

Háblame de ti, ¿de dónde eres o resides?, ¿cómo te definirías?, ¿qué experiencia tienes en el mundo del jamón?

Hola, mi nombre es **Ismael Álvarez**, vivo en un pueblecito del concejo de **Siero**, en **Asturias**.

“Sobre mi forma de ser, puedo decir que: soy una persona que le gusta pasar desapercibida, me encanta el deporte, los animales y la música. Soy bastante hogareño y con mi trocito de campo y mi familia ya soy feliz.”

¡Y un jamón en casa, por supuesto! Llevo aproximadamente 12 años cortando jamón. Puede decirse que soy aficionado a este mundo, ya que tengo otro trabajo al cual me llevo dedicando toda la vida. Afortunadamente puedo compaginarlos la mayoría de las veces. Empecé a cortar jamón porque me llamaba la atención muchísimo este mundo, y en cuanto tuve la oportunidad y tiempo, ya empecé a hacer algún curso y a cortar mis primeros jamones en casa. Desde ese momento, me enganchó de tal manera que ya no nos pudimos separar. Luego ya fue un no parar. Muchos eventos, de todo tipo. Más adelante decidí presentarme a concursos. He de decir que no es fácil concursar viviendo aquí. La mayoría de los concursos son en el sur, suroeste, y los kilómetros van quemando poco a poco. He conseguido 11 premios, de los cuales me siento orgulloso. Pero con lo que realmente me quedo, es con la gente que he conocido, gente extraordinaria y de los que he aprendido y sigo aprendiendo muchísimo.



Como socio, ¿qué opinión tienes de la ANCI?

Creo que están haciendo una labor importantísima en nuestro gremio. Para nosotros es muy importante tener un estamento que nos represente y en el que podamos confiar. Pienso que se están haciendo las cosas muy bien, y espero que sigan trabajando como lo están haciendo. Sé que no es fácil, cada integrante de la Asociación tiene su trabajo diario, del que viven, y a parte sacan tiempo para llevar la asociación. Mi más sincera enhorabuena.

¿Conoces nuestra revista?, ¿qué te parece?

Claro que la conozco. Y creo que ha sido una iniciativa espectacular, que lleva mucho trabajo. Me gusta cómo está enfocada, la versatilidad que tiene, y destaco la gran visibilidad que se le da al cortador y al producto. Es una forma de acercar el jamón y todo lo que le rodea, a todo el público en general. Es una revista muy accesible. Creo que con medios así, hoy en día, quien no aprende, es porque no quiere.

¿Qué cualidades crees que debe tener un cortador que se dedica al corte de forma profesional?

Bueno, yo soy de los que piensa, que antes de ser cortador, somos personas. Lo primero que valoro en un cortador es su forma de ser. Me gustan personas serias, humildes, respetuosas con la gente y con el producto, y que sepan estar. Muy importante que le guste y sienta pasión por el corte.



Me gusta que pasen desapercibidos, que sea el producto y su trabajo lo que realmente llame la atención y no el cortador en sí. Creo que para hacer buen trabajo hay que manejar varios aspectos que todos conocemos: estilo, limpieza del puesto, grosor y tamaño de la loncha, emplatado, rectitud, remate... Personalmente, le doy mucha importancia a la calidad de la loncha (entrada, salida, grosor, tamaño). Creo que, si manejamos este aspecto y somos capaces de hacerlo rápido, tenemos mucho ganado. Me gustan los cortadores ágiles, con ritmo, y que se muevan lo menos posible.

Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un cortador profesional de uno que no lo es?

Creo que esta pregunta puede estar relacionada con la anterior. Personalmente para mí, creo que un cortador profesional, tiene que saber tratar adecuadamente al producto y a la gente. Tener conocimientos para resolver, al menos, dudas básicas que puedan preguntarle los clientes. Buena

imagen, higiene. En cuanto al corte, un buen profesional te garantiza calidad en el corte. Muy importante el aprovechamiento de la pieza. Aspectos como este son los que diferencian a un cortador profesional de uno que no lo es. Por eso, en muchas ocasiones, lo barato sale caro.



“Mi consejo es confiar siempre en un profesional.”

Hablando con Felipe Gil Díaz

¿Qué piensas de la Asociación Nacional Cortador@s de Jamón?

Hola Antonio, mi opinión sobre la ANCI, pues creo que es necesaria para impartir cursos, ponencias, intentar legalizar ante el fisco todo, intentar evitar el intrusismo laboral y varios aspectos más. **Lo más importante es unificar a los profesionales.**

Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un cortador/a profesional de un@ que no lo es?

Las diferencias entre profesionales o no son evidentes en todos los aspectos, formación, respeto, seriedad, pero sobre todo poner en cada evento todos los valores, no devaluar ni el producto ni el trabajo porque es un binomio, **no estoy en contra de los inicios**, puesto que **todos los hemos tenido.**



“Vuelvo a reiterarme **estoy en contra del intrusismo** y del hago un curso, me asocio y ya soy profesional”

Según tú, ¿en qué aspectos debe evolucionar el cortador actualmente?

Por suerte va evolucionando como todo, más control de calidades, mejores herramientas, nuevas técnicas, tanto de corte como de crianza de los animales.

Lo más importante es que tenemos algo único en el mundo y no tenemos que perderlo con la evolución, me refiero a que **esos valores ancestrales no se destruyan.**

Formación, ¿sí o no? ¿Por qué?

Formación sí o sí, es tan necesaria que **sin ella no habría profesionalidad**, tanto en el corte, sus técnicas y herramientas como en

todo el tema didáctico que envuelve el mundo del jamón.





¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generado por el COVID-19?

La repercusión del COVID-19 en mi negocio ha sido negativa en el tema de eventos por la disminución de ellos, la tienda ha mejorado y ha surgido reinventarse en algunos aspectos: reparto a domicilio, venta de platos de presentación para regalo o consumo, intentar hacerle al cliente más atractivos los productos, etc.

De charla con Manel Pérez de Lleida



La pasión por el mundo del jamón ha llevado a Manuel Pérez Martín, más conocido como Manel Pérez de Lleida, a dedicarse por completo al arte de cortar jamón, hasta el punto de haber conseguido cortar un jamón para después recomponerlo como si de un puzzle se tratara.

Nacido en Écija en 1968, con sólo dos años llega a Barcelona. Ya desde muy joven trabajó en el sector de la restauración. A los 21 años llega a Lleida, donde, colaborando con el restaurante “La Merced”, consiguieron la primera estrella Michelin de Lleida.

Es tal la curiosidad que Manel tiene por el jamón, que en 1997 le lleva a viajar por Guijuelo, Salamanca, Ávila, Segovia, Mérida, Jabugo, y El Valle de los Pedroches, adquiriendo así grandes conocimientos en torno al jamón ibérico.

Es reconocido como cortador de jamón con la medalla de oro por radio turismo Madrid; en París recibió la medalla de oro por la orden de culto de Paul Bocuse.

Actualmente es embajador de “Los Santos Ibéricos” y, junto al escritor Anselmo J. García Curado, acaban de editar “EL LIBRO DEL JAMÓN”.

Como cortador, ¿cuáles consideras que son tus fortalezas y qué puntos crees aún puedas mejorar?

Yo no me considero un cortador al uso, me considero más **“Cortautor”** que cortador, todos dicen que comunico mejor que corto, e intento hacer disfrutar del jamón no solo con su degustación, tengo un público objetivo muy definido, y suelen venir a mis eventos porque me conocen, o

han oído hablar de mí. Viajo muchísimo por España y Europa durante el año, en muchos lugares ya soy un clásico, como en Mónaco que inauguro cada año una feria de yates.

“En el mundo del jamón no se deja de aprender, pero también me gustaría crecer personalmente, adquiriendo conocimientos y experiencias.”



¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generada por el COVID?

El COVID paralizó el mundo de repente, poco a poco todo comenzó a funcionar excepto los eventos, afectó muchísimo a todo el sector. **Ahora es la hora de dar nuestra mejor versión**, tenemos tiempo para ponernos al día en muchísimas cosas, que nos pueden ayudar en el oficio, como por ejemplo los idiomas.

¿Hacia dónde debe evolucionar el cortador/a según tú?

Creo que cada profesional, dentro de la medida de lo posible, tendría que poner en marcha la mucha o poca creatividad que posee, en estos momentos grandes eventos no se pueden hacer, pero se puede cortar en domicilios y en fiestas privadas con público limitado, podemos aprovechar todas las herramientas que la tecnología nos proporciona, las redes sociales nos pueden dar visibilidad, pero hay que tener mucho cuidado porque, a veces, no publicamos correctamente y eso, más que sumar, resta. **Tenemos que intentar estar a la vanguardia de la gastronomía**, tenemos un buen arma para conseguirlo.

¿Hay marcas de jamones que sueles utilizar o algunas por las que sientas especial predilección?

A mí los jamones me gustan todos, incluso el de pato, pero tengo cierta debilidad por los jamones de Guijuelo, aunque yo siempre corto jamones **“LOS SANTOS IBÉRICOS”**, estos jamones son muy agradecidos en su corte, proporcionando al paladar aromas, sabores y texturas que no dejarán indiferente al comensal, son jamones que uno por uno son examinados antes de salir al mercado, más que cómodo me siento seguro, porque son jamones que no dan problemas ni fallos, el cortador disfruta con ellos, porque se dejan cortar a la perfección.



Respecto a la Norma de Calidad del Ibérico, ¿hay aspectos con los que no estés de acuerdo?

La normativa de calidad actual, ayuda a que las personas paguen el precio real de la calidad que buscan, yo creo que, **en el jamón de bellota, con respecto al porcentaje de raza, tendría que estar más definido, por ejemplo: el 50% color**

amarillo y el 75% rojo.

Aparte de todo esto a mí me gustaría que también se especificara, como fue la montanera, regular, buena o excelente, de esa forma se podrían valorar más las añadas.



“Quiero aprovechar para dar las gracias por contar conmigo en esta prestigiosa revista.”

“Sólo vives en el momento que eres consciente de lo que haces, y cuando corto jamón me doy cuenta de que vivo, y eso me hace feliz. El resto del tiempo voy en piloto automático.”

¿Conocías la ANCJ? ¿Qué crees que podría aportarte como cortador?

Sí conozco desde hace años la ANCJ, prácticamente desde sus inicios. Están muy implicados en este mundo, tan desconocidos para muchos. Por desgracia el cortador aún, no es considerado como profesional, desde esta asociación se podría hacer fuerza para que dicho reconocimiento se lleve a cabo, eso sería una muy buena aportación hacia todos los que nos dedicamos a esto. Estoy seguro que con trabajo y tesón se podrá conseguir.

Entrevista a Andrés Fernández

“Andrés Fernández, nació en Nerpio, un pueblo de la Sierra de Albacete.

Socio al 50% de “La Despensa Salmantina” charcutería-jamonería, tienda especializada. Cortadores en eventos y loncheados para restaurantes.”



¿Qué experiencia tiene en el mundo del jamón?

Mi experiencia relacionada con el mundo del jamón-corte desde el año 89 en bares y restaurantes hasta el 2005 que me hago socio de Ángel Peña, fundador de La Despensa Salmantina, en Torrevieja, hasta el día de hoy que mi trabajo es prioritariamente el CORTE A CUCHILLO y envasado al vacío.

¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generada por el COVID?

Es cierto que la COVID hace afectado a nivel mundial, pero nosotros no debemos quejarnos puesto que seguimos vendiéndoles a nuestros clientes de más de 20 años y a los restaurantes les estoy cortando más que nunca porque tener un jamón empezado en su local (muchos de ellos) no les es rentable ya que no cortan a diario.

Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un cortador/a profesional de un@ que no lo es?

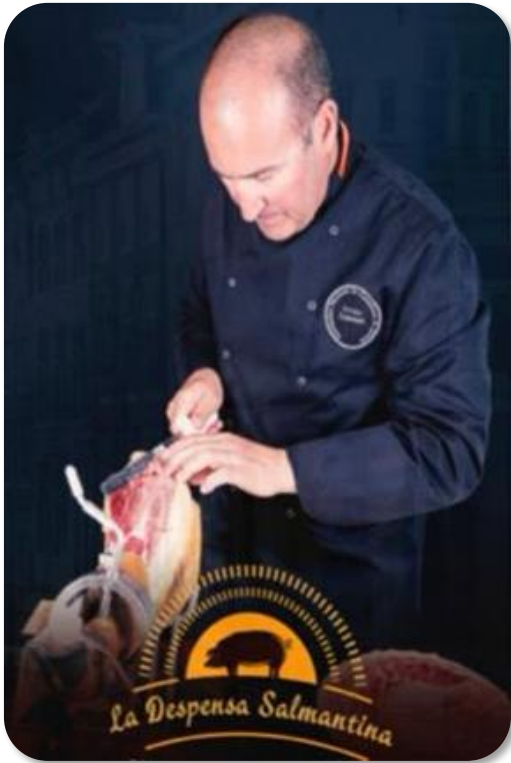
Pienso que como en todas las profesiones el especialista siempre sacará su trabajo mejor que el que no lo es.

Diferencias de un profesional:

- Mayor rendimiento al jamón.
- Mejor presentación (emplatado).
- Mejor tamaño y grosor de la loncha.
- Una imagen más cuidada (vestimenta).
- Orden y limpieza en las herramientas utilizadas, etc.
- Más años de experiencia.
- Mejor formación.

¿Qué te parece nuestra revista?

Es un buen medio para la difusión del mundo del jamón, cortadores, fabricantes, etc.



¿Qué cualidades debería de tener para ti una buena directiva de la ANCIJ?

Que sean profesionales del jamón (a todos los niveles), que exista comunicación con todos sus asociados; que haya transparencia a nivel económico.

Que estén al día de toda la cultura del jamón y sea transmitida a todos los asociados por canales inmediatos, tipo WhatsApp.

Que haya más eventos a nivel nacional y que faciliten más cortes a sus asociados.

Que se oferten cursos de formación.

¿Qué piensas de la Asociación Nacional de Cortador@s de Jamón?

Yo, como socio desde el año 2006, tengo que decir que no he tenido ayuda alguna por gente de la Asociación, jamás me invitaron a ningún curso de formación y ni me ofrecieron un sólo trabajo, por eso dije anteriormente que no estará de más que se preocuparan por estos temas.



“Como en todas las profesiones, el especialista siempre sacará su trabajo mejor que el que no lo es.”

Carlos Pérez Cascos nos cuenta...



Carlos es de Puebla de la Calzada (Badajoz) y lleva muchos años enfundando el cuchillo con **mano izquierda**. Como cortador tiene una larga trayectoria y ha sido instructor de muchos compañeros/as de profesión.

¿Consideras importante la formación del cortador? ¿Por qué?

La formación es muy importante porque se pueden aprender más cosas de las que la persona considera y no sólo con la formación en sí, además aprendemos de nosotros mismos.

¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generada por el COVID?

Por ahora ninguna repercusión; **no he parado de cortar, incluso ha habido más trabajo, sobre todo en la parte de loncheado**, trabajo que gracias a mi hermano que me da muchos jamones, y gracias a él tengo el trabajo que tengo.

"A día de hoy, gracias a mi hermano, soy Cortador de Jamón."

Cuéntanos algún problema o dificultad que se te haya presentado cortando y cómo lo solucionaste.

Problemas he tenido muchos, aunque creo que hay que darle la mejor solución al que se te pueda presentar. Darle solución a problemas que puedan presentarse. Por ejemplo, si el jamón no está de curación bien, blando o tiene algún defecto, creo que lo mejor es cortarlo para que el cliente esté siempre satisfecho con el trabajo que se hace.



¿Conocías la ANCJ? ¿Qué crees que podría aportarte como cortador?

Conocía la asociación desde hace años y creo que puede aportar mucho al cortador ofreciéndole formación práctica, visitas al campo, a fábricas y también, sobre todo, en temas de empleo.



En palabras de Raquel Acosta:

“Lo primero, comentar que es un honor poder ocupar estas líneas y sobre todo para compartir mis anécdotas y mis experiencias con él, “Carlitos” mi “compi”. Fue sin mentiros, **mi primer compañero dentro del mundo del jamón**. Una gran persona, con la que he realizado mis primeros pasos, fueron lentos, pero él tenía paciencia. Tengo muy buenos recuerdos de aquellas tardes en “**El castizo**” en las que, en cuanto teníamos un hueco libre, yo me despegaba de la máquina loncheadora automática y **poco a poco iba aprendiendo de Carlos**. He de decir que **no fue fácil**, y no porque él no lo diera todo por enseñarme, sino porque **él era zurdo y yo diestra**. Empezábamos con la limpieza del jamón, cuando a él le iba bien los huesos de una pata para limpiarla, a mi totalmente, al contrario. A la hora de cortar, nos teníamos que alejar el uno del otro porque si no, nos dábamos codazos. Y así hemos compartido unos casi **tres años, en los que hemos disfrutado, compartido nuestra pasión por el jamón y forjado una amistad.**”

Entrevista a César Sánchez



Nacido en Linares (Jaén) y residente en Valencia, César Sánchez, tuvo su primer contacto con el gremio a los 19 años en una taberna en Linares. Desde entonces siempre fue el encargado del corte en sus negocios de hostelería.

Actualmente, se dedica al corte en sala de loncheado y eventos con su empresa "Cortadoresvalencia".

¿Qué piensa de la Asociación Nacional Cortadores de Jamón?

Pienso que la asociación es un medio para difundir el corte a cuchillo de uno de los mejores productos a nivel mundial como es el jamón.

Y que es muy importante que los cortadores profesionales nos mantengamos unidos.

Recientemente se ha llegado a 12.000 euros por una pieza de jamón, concretamente unos compradores japoneses, ¿qué le parece?

Me parece bien, la oferta y la demanda siempre está ahí, si alguien lo paga siempre habrá un precio.

¿Qué le parece nuestra revista?

Una gran idea que promueve nuestro

gremio y nos mantiene informados, se ve que la directiva trabaja.



¿Qué experiencia tiene en el mundo del jamón?

Mis primeros pasos fueron en una taberna, donde trabajaban el ibérico, hace más de 25 años, luego seguí en hostelería hasta

que me profesionalicé y terminé dedicándome sólo al corte.



“Es muy importante que l@s cortador@s profesionales nos mantengamos unidos.”

Con tu permiso, te tuteo, ¿crees o consideras que estás preparado para solventar cualquier problema que te surgiera durante un evento de corte?

Después de tantos años y tantos percances siempre los he solventado.



Conociendo a Edurne Gorría

Sobre mí...

Aunque mis padres y la mayor parte de mi familia son de origen navarro, mi procedencia pertenece a la maravillosa isla de Ibiza.

Luchadora, trabajadora y responsable; desde pequeña no hacía falta que estuviesen detrás de mí para hacer los deberes o estudiar, mi conciencia no me dejaba no hacerlo.



De carácter fuerte, aunque a la vez muy sensible y empática. Mi mayor hobby ahora mismo es viajar: descubrir países con gastronomías y culturas diferentes es lo que más me apasiona, junto con el jamón.

En cuanto al jamón, llegó a mí en el ámbito laboral por casualidad hace 7 años, porque en el ámbito consumidor he sido siempre una gran consumidora de jamón.

Experiencia profesional

Trabajar como cortadora de jamón fue algo que llegó por casualidad. Cuando terminé los estudios en Madrid y volví a Ibiza y, después de varios trabajos, un día me encontré con un amigo que iba a abrir una franquicia de jamones y embutidos ibéricos y me preguntó si me interesaría trabajar para ellos. En Ibiza hace 7 años había una o dos tiendas especializadas solo en ibérico y no tenemos cultura de jamón por lo que era un trabajo inusual y nuevo para mí.

En este trabajo empecé a conocer un poco sobre los diferentes embutidos y calidades del ibérico, (algunos no los había visto nunca), a conocer un poco ciertos vinos y quesos y a saber trabajar las rotaciones, caducidades, etc.

Cuando me tocaba cortar a cuchillo era mi momento de paz; éramos solo el jamón y yo. Me encantaba descubrir que me mostraba cada parte del jamón, como solucionar los problemas a los que me podía enfrentar y ver que cada día podías evolucionar un poco más.



“Cuando me tocaba cortar a cuchillo era mi momento de paz, éramos solo el jamón y yo.”

En un restaurante cercano quedó una vacante para un puesto que consistía en calentar y servir los pintxos que elaboraba el chef, hacer las tablas de embutido, jamón y queso, y servir las raciones de conservas del mar, así que empecé a trabajar allí. Aprendí lo diferente que es tratar y trabajar el producto en hostelería y la importancia de la imagen que proyecta el jamón dependiendo de cómo está mostrado, si tenía un buen corte o no, o cómo emplataba las tablas.

Empecé a hacer escapadas a la Península a hacer cursos con la Escuela Internacional de Cortadores de Jamón. Hice mi primer evento en una boda, creo que nunca lo había pasado tan mal, pero cuando acabé, y salió mucho mejor de lo que esperaba, y me felicitaron todos, me dio un subidón enorme... ahí decidí que me tenía que dedicar únicamente a cortar jamón, que era lo que me hacía sentirme realizada.

Comencé a trabajar en el restaurante “El Carnicero”, en Ibiza, en el que llevo ya más de 4 temporadas dedicándome en exclusiva al corte de jamón. Allí aprendí a emplatar en redondo y emplatado artístico, un mejor aprovechamiento de la pieza.

A través de Instagram, empecé a seguir a un montón de cortador@s. Vi un concurso online gracias a “Jamonlovers”, y empecé a entender cómo funcionaba la nueva normativa y muchos más temas sobre el mundo del jamón, gracias a su blog y, en definitiva, empecé a poder ver con mis ojos las grandes posibilidades que había en mi trabajo gracias a las diferentes plataformas online.

Desde el año pasado también trabajo en el restaurante “Es Torrent” dando el servicio de comida. Me llena muchísimo hacer feliz a los clientes con el jamón, responder sus dudas y acercar este maravilloso producto

que nos tiene enamorados a muchas partes del mundo, ya que en Ibiza conoces personas de todo el mundo y la verdad espero que me dure mucho tiempo.



Gracias a entrar como socia en AGACUJ he tenido la oportunidad de conocer mejor toda la cultura que engloba el mundo del jamón, de conocer cada uno de los escalafones que hacen que pueda tener un jamón en la mesa para cortarlo: desde el que siembra hierba y arregla las encinas para que puedan comer los cerdos, hasta el maestro jamonero que le hace la cala al jamón para comprobar que te está dando su producto en óptimo estado. Y ante todo gracias a AGACUJ he aprendido que todo esto debe ir acompañado del respeto a cada una de las profesiones y la humildad para entender que sin ello no podríamos cortar y degustar uno de los mejores productos del mundo.

“Cortar jamón
hace que me sienta
realizada.”

¿Cuáles consideras que son tus puntos fuertes y cuáles tus puntos a mejorar?

Creo que mi punto fuerte es que corto bastante fino y tengo mucho respeto por el producto y la persona que lo va a consumir. Y mi punto a mejorar de siempre es la rapidez, no consigo cortar un jamón

en 2 horas como me gustaría. Puedo hacerlo, pero no suelo quedar satisfecha con el trabajo realizado y soy bastante exigente conmigo misma y con como sirvo y trato el jamón.

¿Con qué parte del jamón te sientes más cómoda y con cuál menos?

Para mi gusto, cada parte tiene su gracia, en el corte y en la degustación, pero si tengo que elegir diría que **me gusta más cortar la babilla, porque es más estrecha y me cuesta menos hacer lonchas iguales**. La que menos me gusta es pelar el jamón, esa cuenta, ¿no? (ríe).

Cuéntanos algún problema o dificultad que se te haya presentado en un evento, ¿cómo lo solucionaste?

Recuerdo un evento en una casa de campo en la que me pasó de todo: la mesa que tenía para cortar era muy alta y tuve que buscar una zona con escalón para poder cortar subida en él, luego los de la casa no tenían casi platos (que en el acuerdo dijeron que sí) y tuve que ir recopilando a medida que iban vaciándolos y todo esto estaba acompañado de que estábamos al aire libre e iba lloviendo a ratitos y me tuve que mover varias veces hasta que encontramos un sitio resguardado al alcance de todos.

Pese a todos los inconvenientes que hubo la pareja que lo contrató fueron muy amables e intentaron que no me preocupase por nada y al final acabamos riéndonos mucho por todo el lío que hubo y cómo lo solucionamos. Tengo un gran recuerdo de ese día y de esas personas porque, pese a todo, fue divertidísimo.

¿Te gustaría desarrollar algún aspecto innovador en el corte de jamón? ¿Qué crees que queda aún por hacer?

La verdad es que **estoy segura de que hay mucho por innovar ya que esta profesión**

es relativamente joven, pero realmente lo que busco en mi trabajo es poder ofrecer al consumidor el producto teniendo el máximo respeto por él y que puedan degustarlo y disfrutarlo en su máximo esplendor y creo que aquí hay poco que innovar. Ojalá me equivoque.

Podemos hablar de vestuario, emplatado o presentación de una mesa, pero en cuanto al corte creo que el criterio es claro. Por ejemplo, el otro día vi anunciado un producto que se colocaba en el jamón, al final del primer plano de corte de la maza, casi en la punta, cuando todavía no se ha descubierto el hueso de la cadera, para hacer de tope y que no se te pudiese escapar el cuchillo hacia ti y cortarte. Para colocar ese producto tenías que pincharlo en plena maza por dos sitios, lo que significa estropear el producto. Pues esto es algo innovador dentro del corte, nadie había hecho un aparato así ni se le había ocurrido, pero **si no va a ayudar a proteger el producto y el corte del mismo, no creo que sea una innovación provechosa**.



¿Conocías la ANCJ? ¿Qué crees que podría aportarte como cortadora?

Sí, la conozco desde que empecé en el corte de jamón y he ido observando cómo ha ido evolucionando en los últimos años. Hasta hace poco tenía la idea de que la ANCJ era útil solo si querías entrar en el circuito de concursos nacionales de corte de jamón y para poder ser reconocido como maestro cortador de jamón.

A día de hoy creo que está evolucionando muy bien y está más abierto y dispuesto a abordar otros temas como la formación de los cortadores, la enseñanza de la cultura del jamón en general y, con la apertura de esta revista “#SOMOS”, conocer muchos e interesantes temas de este mundo y a muchos cortadores que no entramos a hacer concursos, pero que también somos buenos profesionales.

De momento y cada día más me aporta más conocimientos sobre el jamón y dada esta entrevista, de la que estoy muy muy agradecida, me aporta un poco de reconocimiento del sector y visibilidad sin necesidad de participar en concursos. Espero y deseo que así siga, ya que en breve espero ser una socia más.

Entrevista a Francisco Araujo

“Residente y nacido en Vigo. Perseverante, noble, fiel, leal, atento, dispuesto, educado, optimista.

Desde 1991 trabajé de comercial, **siempre en el mundo del jamón**. Empecé en una distribuidora y luego trabajé para fábricas de jamones o embutidos. Promocioné el cerdo Mangalica en la zona sur de Gállica con gran intensidad, con una distribuidora de “**Jamones Segovia, S. A.**” (Montenevado)

Como profesional, a partir de 2011, ya en mi propia tienda. En la actualidad tengo una taberna itinerante. **De todo esto aproveché mi capacidad artística para tallar la grasa de los jamones algo que me dio muchos buenos sabores en distintos lugares de Gállica y Canarias.**”

Como socio, ¿qué opinión tienes de la ANCI?

Como socio la opinión que me merece la asociación es que nos faltan muchos peldaños por subir. Una cosa que pienso es también que **nuestra asociación está muy centrada en los concursos**.

Es como si pertenecieras en una entidad de conductores y solo pensaras en las carreras. Las reuniones las deberían hacer en el centro de España no siempre en el sur (el Norte también existe), tener información de fábricas y jamones, su calidad, su precio, su logística, etc. Un boletín de noticias, compras en nombre de la asociación para ahorrar costes, cursos de riesgos laborales, descuentos en manteles, en platos, tenemos que tener un canal de tv en YouTube con entrevistas, opiniones, información, impuestos, subvenciones, tarjetas de descuentos, bonos y, por supuesto, alzar la cuota a 200 ó 400 euros al año (esto último me supondrá muchos

enemigos) **Nuestra asociación tiene que ser exclusivista, distinguida, única, de Champions.**

A la revista le echo una ojeada y después leo lo que me interesa. Más cuando entrevistáis alguna fábrica, ganadero, novedades, cuchillos, jamoneros. Está muy bien presentada. **Siempre aprendes algo**. Poco a poco iréis creciendo aún más.



Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un/a cortador/a profesional de un@ que no lo es?

Las cualidades que debe tener un cortador: pulcritud, seriedad, modestia, honestidad y tiene que estar versado en el mundo del jamón. (Fernando Alonso puede ser un buen piloto, pero un mal conductor) además de saber cortar tienes que saber que es un cerdo *pelao*, las razas extranjeras, tipos de pienso, colores de la grasa, qué son las manchas ocre, azules, verdes, qué es la quemadura del nitrito, del fosfato qué es el favor, etc.



Ahora haré más enemigos. Un profesional es una persona que desarrolla esta actividad y vive de ello. Una persona que no es profesional no vive directamente de esta actividad, por tanto, es semiprofesional o amateur. Algunos ni pagan autónomos ni están de alta y luego ponen un cartel bien grande en su evento que reza “maestro cortador de jamón profesional”.



“Un/a cortador/a profesional debe tener pulcritud, seriedad, modestia, honestidad y estar versado en el mundo del jamón.”



Entrevista a Juan Carlos Meléndez

¿Qué piensa de la Asociación Nacional Cortadores de Jamón?

Antes de nada, muy buenas a todos y todas, pues creo que la ANCI debería de dar una vuelta de tuerca más y no ser solo para los concursos. Me parece bien que haya este tipo de asociaciones, aunque es cierto que cada cual va por su lado. Ojalá pronto haya más unión por el bien de dichas asociaciones porque el jamón sobreviviría, aunque mañana mismo dejaran de existir las asociaciones. Mucha suerte y a seguir trabajando por la mejora general.

¿Cuáles consideras que son tus fortalezas (puntos fuertes) y cuáles tus puntos a mejorar?

La humildad y el trabajo constante, no me siento ni superior ni inferior a nadie en todos los conceptos de la vida. Nunca sabemos cuándo nos puede hacer falta una mano amiga para salvarnos el culo. Si alguien necesita de mi ayuda pues se la brindo encantado. Y del trabajo, a día de hoy, no me quejo porque ya llevo años trabajando de lo que me gusta. En cuanto a puntos débiles no los digo que lo utilizáis en mi contra. Jajajaja.

Vamos a hacer un pelín de publicidad ¿Qué marca de jamones te gusta más o por cuál tienes predilección?

Bueno, por suerte en España hay muchísimas marcas con grandísimos jamones, aunque yo me inclino por mi empresa, COVAP, que tiene unos jamones espectaculares de la "D.O.P. LOS PEDROCHES" y otra gama fuera de la DOP que también merecen mucho la pena. Es un lujo cortar estos jamones todos los días del año.



¿Qué experiencia tiene en el mundo del jamón?

Como he dicho antes, soy cortador y promotor en "Ibéricos Covap", gestiono un stand dentro de El Corte Inglés de Puerto Banús (Marbella) desde hace ya 4 años, esto me ha servido para perfeccionar mucho mi corte y así presentarme a diferentes concursos por España. El año pasado gané el concurso de Maracena (Granada) y este año lo planteaba bien de cara a concursos. Una lástima todo esto que está pasando. Ya vendrán tiempos mejores y volveremos a concursar.

¿Qué opinión tienes de los eventos de corte solidario?

Bueno, todo lo que sea solidaridad está bien hecho, yo siempre que puedo intento aportar mi granito de arena.

Es un bonito gesto que te quita de tu tiempo para organizar algo para ayudar, no es fácil y siempre encontrarás piedras en el camino pero que seguro que termina mereciendo la pena. ¡¡¡Ojalá muchos más!!!



El jamón es un mundo muy grande y hay grandísimos/as cortadores/as que no necesitan de concursos para que se les dé valor. Yo aplaudo por todos esos que tienen sus tiendas gourmet, a los que trabajan en carnicerías, charcutería, en eventos y donde sea y cortan jamón con amor y pasión.

¡¡¡Un abrazo para todos/as!!!

“Muchas gracias por contar conmigo para esta entrevista, ojalá y esta vez sí a la ANCI le vaya bien en esta aventura. ¡¡¡SI SE QUIERE SIEMPRE SE PUEDE!!!”

Entrevista a Lidia Muñoz



Lidia Muñoz, natural de Santurce (Vizcaya), se define como una persona sencilla, trabajadora y respetuosa. Actualmente reside en un pueblo de Cáceres llamado Monroy.

Mantenerse en un constante aprendizaje y disfrutar del Jamón son sus aficiones y, sobre todo, de la familia, es una persona muy familiar.

¿Qué experiencia tiene en el mundo del jamón?

En el Jamón solo llevo 4 años, me vine de Santurtzi para poder aprender a cortar a cuchillo, ya que allí no sabía de nadie que me pudiese dar formación. A mí me han ayudado varios cortadores a los que siempre estaré muy agradecida. En estos 4 años he tenido la suerte de estar siempre cortando.

¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generada por el COVID?

El COVID, me imagino que como a la gran mayoría, ha hecho daño a los eventos que, dada la situación que tenemos, hemos tenido pocos, aunque no me puedo quejar ya que en el loncheado industrial no nos ha faltado trabajo.

Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un cortador/a profesional de un@ que no lo es?

Bueno, aquí no me quiero meter mucho, solo decir que no soy nadie para catalogar de profesional o no, solo hay que ser buen compañer@, ser buena persona...

Hacer todos lo mismo, autónomos, cobrar los mismo todos, no unos más y otros menos, ser correctos, solo eso.



¿Qué te parece nuestra revista?

Vuestra revista me parece buena idea que dediquéis vuestro tiempo en formar a tod@s y querer enseñarnos sobre el mundo del Jamón.

Entrevista a Manuel Cárdenas

**Hábleme sobre usted, ¿de dónde es?
¿Cómo se definiría?**

Soy Manuel Cárdenas Carpena, nací en Baracaldo (Vizcaya) en 1978, y me crié en Guadalupe (Cáceres) el pueblo de mi padre, y actualmente vivo y desarrollo mi actividad profesional en Mérida (Badajoz), en una tienda de jamones y embutidos “Jamonería Sierra Las Navas”.



Soy una persona ambiciosa e inconformista, pero con los pies en el suelo, hay que saber hasta dónde puede llegar uno.

Me considero una persona muy trabajadora, muy seria (es la primera impresión que se lleva la gente hasta que me conoce), honrada, responsable, comprometida, y amigo de mis amigos.

¿Qué experiencia tiene en el mundo del jamón?

Mis estudios nada tienen que ver con el mundo del jamón ni de la hostelería, soy Maestro Especialista en Educación Física. Compaginaba mis estudios en la facultad de Magisterio de Cáceres, con trabajos de camarero en restaurantes y discotecas los fines de semana y vacaciones en el pueblo. Mis abuelos tenían un bar en el pueblo y la hostelería la he mamado desde pequeño.

Cuando conocí a mi mujer, me vine un fin de semana a Mérida y aquí me quede hace ya casi 20 años. Por motivos laborales nos trasladamos a Badajoz, por aquel entonces mis conocimientos sobre el Jamón era cero, solo sabía que algunos jamones estaban buenos y otros no.

En el 2003, un día, un amigo que se dedicaba a ofertar cursos de formación, me ofreció un curso nuevo (después de haber realizado un montón de cursos sobre restauración y hostelería), un curso de iniciación al corte de Jamón.

El curso duró unas 24 horas, presenciales, y el tutor era José María Martínez Neira (gerente del Restaurante Galaxia) por aquel entonces decían que era el mejor cortador de Jamón de Badajoz. Este fue mi primer contacto cara a cara con un jamón, una tabla y un cuchillo.

Años más tarde me ofrecieron otro curso un poco más avanzado. Y en estos cursos se despertó en mí un interés por este producto. Por aquel entonces era propietario de un bar, y en el que tenía jamón en la carta, los cortes eran muy básicos, las presentaciones eran de

cualquier manera y los rendimientos eran muy escasos.

En 2008 empecé a trabajar en un mesón en Badajoz (“Mesón Lo Nuestro”), donde adquirí más conocimientos y mejoré la técnica.

En 2010 comencé a trabajar en “La Jamonería de Acorex”, en Mérida, y tuve la suerte de tener como encargado a Joaquín Santos, quien me abrió muchas puertas y me ayudó a desarrollar mis conocimientos sobre este producto.

Aquí llegaron los primeros jamones cortador y envasados, las primeras selecciones de jamones para la tienda, los primeros eventos, las primeras nociones técnicas de corte (inclinaciones del Jamón, alturas, posturas, etc.), un mundo nuevo y desconocido: la paleta.

Gracias a las RRSS, empecé a conocer a nuevos cortadores. Veía fotos de las presentaciones de David Lavado, o de Anselmo Pérez, los viajes por el mundo de Sergio Bellido, la creatividad de Pedro Mora, la rectitud de Cándido Morillo, la elegancia de la pinza de Clemente Gómez, y el cuchillo de oro de Pedro José Pérez Cascos (de él me decían que era el mejor cortador del mundo) ... me fascinaba lo que veía, imitaba lo que veía, descargaba en mi ordenador todas las fotos que me llegaban para después intentar imitarlas.

Un día vi el anuncio del concurso de Villanueva de Córdoba, y animado por Joaquín y por mis compañeros de trabajo envíe la solicitud, no pensaba que me iban a seleccionar, pero sí, me cogieron.

Estuve toda la semana practicando platos, buscando información sobre quien concursaba allí, sobre dónde iba... no tenía ni cuchillo propio ni tabla propia, me dejaron las del trabajo, y con muchísima ilusión y muchos nervios realicé mi primer

concurso ante la mirada de Clemente Gómez, de Zacarías Piriz o de Jesús González León, y la de miles de personas que allí estaban. A mi lado tenía el cortador de la DOP de Teruel (Miguel Ángel Abril) y Juan Carlos Gómez (cortador oficial de Navidul) entre otros... Mi único pensamiento era terminar el jamón como fuese, pero terminarlo en dos horas. Lo terminé y quedé en 4º lugar. Aquí empezó mi aventura en los concursos.



He trabajado en diferentes tiendas en Mérida, como cortador de jamón, he realizado 51 concursos, he ganado 27 premios (entre primeros, segundos, terceros, premios creativos, a la rectitud o al mejor gramaje) y desde hace más de 5 años trabajo como encargado de “Jamonería Sierra Las Navas”.

¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generada por el COVID-19?

Con el tema de la pandemia por el COVID-19 y el confinamiento que hemos sufrido, yo he tenido suerte: en la salud no nos ha tocado a nadie de la familia, y laboralmente tampoco me ha afectado, hemos estado trabajando desde el primer día, es verdad que a un ritmo muy bajo, pero con la vuelta a la normalidad hemos

ido recuperando nuestro flujo. Espero que sigamos así.

Para ti ¿qué es lo que diferencia a un cortador/a profesional de uno que no lo es?

Yo pienso que, para ser un buen cortador, y considerarte un profesional de esto, no vale solo con cortar fino y saber hacer tres platos.

Pienso que lo que diferencia a un cortador de otro es la formación, hay que formarse mucho e informarse más.

El pilar fundamental debe ser una buena FORMACIÓN, no solo técnica sino también sobre el producto y su origen. Hay que tener conocimientos sobre la dehesa, sobre las encinas, sobre el cerdo, sobre el producto, sobre el proceso de elaboración, etc. Hay que tener un conocimiento sobre el trabajo del ganadero, el que realiza día a día en el campo, para poder valorar más el producto final.

Otro pilar fundamental que debe de tener todo cortador y ya no tiene que ver nada con el del conocimiento, sería el aspecto humano, basado fundamentalmente en el RESPETO, respeto a la pieza que se corta, por el trabajo que hay detrás y porque nosotros somos los encargados de dar a conocer ese producto, respeto al cliente para el que estás trabajando cortando esa pieza y que quiere y desea que le des el máximo y que obtengas lo máximo de esa pieza en todos los sentidos, y por último el respeto a todos los que nos dedicamos a esto. Hay que tener respeto a otros compañeros, hay que tener respeto a la competencia, y hay que tener respeto y admiración a los rivales, lo que te hará ser mejor también.

Tener una actitud positiva, transmitir a tu cliente seriedad, honradez y eficacia. Poner

cariño a tu trabajo, valorar lo que haces para que los demás lo puedan valorar.

No pensar nunca, que ya no puedo aprender más o que ya lo sé todo, siempre se puede aprender algo nuevo, si se sabe escuchar. Y otro aspecto importante es el de saber resetearse. Borrar y empezar de cero. Como dice una de las personas que más ha influido en mi formación "aprender, desaprender, reaprender" - Pedro José Pérez Cascos.

Todos estos aspectos para mi definirían un cortador profesional.

Y estos aspectos es lo que diferencian unos cortadores de los que no son cortadores.



“Hay que tener un conocimiento sobre el trabajo del ganadero, para poder valorar más el producto final.”

¿Qué te parece nuestra revista?

Me gusta la revista, me gusta que se ofrezca algo diferente al colectivo. Era necesario que todos los meses pudiéramos tener una publicación de este tipo.

¿Qué cualidades debería de tener para ti una buena directiva de la ANCJ?

Una buena directiva, debe ser una buena gestora, **saber gestionar correctamente los recursos de la asociación va a hacer que los socios estén a gusto y sigan apoyando a la directiva. Debe tener personalidad e ideas propias, tener unos objetivos y unos ideales que representen a la mayoría de los socios. Debe ser transparente, que todo esté a disposición de los socios.**

Debe saber escuchar, saber negociar, saber comunicar y transmitir y sobre todo ilusionar al socio, con **hechos y no con propuestas que no se pueden realizar.**

La propia directiva **debe tener ilusión, para poder transmitírsela a sus socios, sino caeremos en la monotonía y el paso de la directiva será más de lo mismo.**

¿Qué piensas de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón?

Conocí la ANCJ hace unos diez años, era presidente Zacarías Píriz, me informó de la asociación en mi primer concurso en Villanueva de Córdoba. En todos estos años han pasado muchos compañeros, ha habido muchas idas y venidas y muchas disputas, que no nos han beneficiado en nada al colectivo o al gremio de los cortadores. **Espero y deseo que esta directiva apueste por la formación del profesional, se pueda conseguir que seamos un colectivo profesional reconocido.**

Me gustaría que en los concursos tuviera más importancia la parte de formación general sobre el producto, lo que es la teoría y **me gustaría que se le diera más visibilidad a la paleta, la gran olvidada y la gran desconocida.**

Muchas gracias por vuestro interés.

Entrevista a Mari Carmen Amarillo



Mari Carmen nació en Sevilla y reside en El Cuervo, un pueblo de esta misma provincia. Entre sus hobbies destacan **descubrir y aprender todo lo relacionado con la gastronomía, hostelería, cocina...** Además, le apasiona escuchar una buena comparsa de Cádiz, la fusión de ambos le encanta.

Comenzó en el mundo del jamón en 2107 en una caseta de la feria de abril en Sevilla, gracias a un compañero Ángel Luis Román que le comentó que aprendiera a cortar. Ahí empezó a plantearse todo y **tras realizar algunos cursos se fue** con este compañero **a trabajar en una sala de loncheados en Alburquerque (Badajoz).**

A partir de ahí el jamón se convirtió en su mundo, y tal era así, que hasta cortaba jamón “mentalmente”. Mari Carmen se declara muy perfeccionista, cuida en cada evento hasta el más pequeño detalle, todo tiene que estar perfecto: mesa, manteles, indumentaria.

Durante todo este período ha seguido formándose, tanto en teoría como en práctica.

Actualmente no corta mucho debido a la situación que atravesamos, sin embargo, Mari Carmen, que es toda una emprendedora, **se ha embarcado en un nuevo proyecto llamado “Évenlot”,** empresa especializada en la **distribución de**

lotes de Navidad. De este modo continúa vinculada al mundo del jamón, aunque desde otra perspectiva.

Cómo cortadora, ¿cuáles consideras que son tus fortalezas y qué puntos crees aún puedas mejorar?

Creo que son la constancia, curiosidad de aprender todo lo que pueda y la responsabilidad de que nada falle en un evento o cualquier otra circunstancia en la que esté cortando un jamón. **Siempre hay algo que mejorar, sobre todo para llegar a tener hoy en día una técnica de corte perfecta.**



¿Con qué parte del jamón te sientes más cómoda? ¿Por qué?

Con el principio de **la maza**, sin duda. Aparte de ser la zona que más me gusta, es por la que se suele empezar en un evento y, como todo principio de todo, **es donde está toda la ilusión del jamón que acabas de empezar a cortar y empiezas a descubrir todo.**



¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generada por el COVID?

Pues, como a todos, **el COVID nos ha robado un año** y, según las perspectivas, vamos casi por el segundo. **Este año no he tenido ningún evento de corte, pero a mí personalmente, por mirar un lado “bueno”, me ha servido para ganar tiempo con el proyecto de “Évenlot”.**

¿Hacia dónde debe evolucionar el cortador/a según tú?

Considero que en estos últimos años ha evolucionado muchísimo y ya la figura de un cortador/a de jamón está en todos los eventos, inauguraciones, conciertos... **un cortador/a encaja en todas partes y allí**

donde esté el éxito está garantizado, pero **hay un punto que hay que lograr y es que se reconozca cómo profesión.**

¿Tienes algún referente o ídolo en el mundo del corte? ¿Qué le dirías?

Tengo muchísimos referentes y aún más desde que empecé a formar parte de la asociación AGACUJ, y **les diría que gracias por transmitir sus conocimientos y técnicas, pero, sobre todo, la ayuda que te ofrecen cuando la necesitas.**

¿Conocías la ANCJ? ¿Qué crees que podría aportarte como cortadora?

Sí la conocía por mediación de otros cortadores, de Jamón Lovers con sus retransmisiones y todo lo que sea compartir conocimientos, contar experiencias e incluso ver sus concursos de ese nivelazo siempre aporta.

Entrevista a María Jesús González

¿Qué piensa de la Asociación Nacional Cortadores de Jamón?

Creo que es muy necesaria para darnos a conocer en este mundo en el que es bastante difícil destacar. También es muy útil para conocer los trabajos y tendencias de otros cortadores y así siempre aprender algo nuevo.



¿Algún referente o ídolo para usted? Dígame algunas palabras.

Sigo desde hace tiempo a Juan Bautista Gil por Facebook porque me parece que está haciendo muy bien las cosas y, por supuesto, me gustaría compartir algún corte de jamón para poder fijarme mejor en aquello que me gusta de su manera de trabajar.

¿Cuéntenos algo que le haya sorprendido en esta profesión?

La verdad es que llegué por necesidad y de rebote y me ha dado grandes alegrías a nivel personal según he ido progresando día a día en ella.

También me ha llamado la atención cómo ha ido evolucionando tanto en los últimos diez años, introduciendo nuevos elementos y técnicas.



Si no fuese cortadora, ¿qué otra profesión realizaría?

Como ya he dicho, no fue algo que tuviera pensado, pero siempre me han llamado la atención los trabajos donde uno puede crecer a nivel personal y no quedarse estancado. Siempre hay que ponerse metas y objetivos para progresar.

Hábleme sobre usted, ¿de dónde es? ¿Cómo se definiría?

La verdad es que tengo orígenes extremeños por parte de mis padres, pero toda mi vida se ha desarrollado en Madrid.

Si algo me define es que soy muy inquieta, impulsiva, activa y con muchas ganas de aprender cosas. También tengo mi lado negativo, que mi genio que suele asomar cuando no me salen bien las cosas, ya que soy muy exigente conmigo misma.

Entrevista a Mirko Giannella



“Me apasiona cortar y descubrir cada parte del jamón, ya que cada una de ellas transmite diferentes emociones.”

¿Qué piensa de la Asociación Nacional Cortadores de Jamón?

Creo que gracias a Asociaciones como la vuestra podríamos dar importancia a la figura del “Cortador Profesional” y en sí a todo el mundo del jamón.

Para mí es un orgullo y honor formar parte de esta gran familia.

Cortando, ¿con qué parte se siente más cómodo? ¿Con cuál menos?

La verdad es que me apasiona cortar y descubrir cada parte del jamón, ya que cada una de ellas transmite diferentes emociones.

Sin lugar a duda, la maza es la parte que se me da mejor en el corte mientras que la que me resulta un poco más complicada y dificultosa es la parte de la contra y la punta.

¿Ha cortado jamones de capa blanca? ¿Cuáles son sus favoritos?

He cortado varios jamones de capa blanca, tanto italianos como españoles.

Los jamones españoles de capa blanca que son mis preferidos son: el jamón de Teruel y el jamón de Trevélez.

El cortador debe evolucionar más, ¿sí o no? ¿Por qué?

En mi modesta opinión la evolución del corte sigue, pero lo que personalmente encuentro más fascinante es que, a pesar de que cada cortador encuentra su estilo evolucionando su técnica, los fundamentos y la teoría del corte permanecen inalterables.

En Italia, desde ese punto de vista, tenemos mucho que aprender, porque aquí cada uno corta a su manera sin reglas básicas y ese es un gran problema.

En conclusión, considero que es correcto evolucionar, pero siempre manteniendo un modelo estándar de corte.



¿Cuáles son sus metas? ¿Qué sueños le quedan que cumplir como cortador de jamón?

El primer objetivo que he conseguido es convertirme en cortador profesional en Italia, ya que qué honestamente aquí es muy complicado todo este tema, estamos retrasados con todo este tema.

El siguiente objetivo es transmitir el amor, la pasión y el empeño al mayor número de personas posibles en Italia y, hacerles entender que el cortador profesional es uno de los trabajos más fascinantes y gratificantes que una persona puede realizar, es por eso que he creado mi propia Academia del corte en Italia.



Mi mayor sueño es llegar algún día a estar entre los mejores con un nivel alto y así poder competir con ellos, los cortadores españoles. Y quién sabe, llegar a ser el primer italiano en ganar una competencia de corte en España. Claro ese de momento es un sueño, ya que queda mucho camino que recorrer y sobretodo mucho que seguir aprendiendo.

“Me gustaría ser el primer cortador italiano en ganar una competencia de corte de jamón en España.”

Entrevista a Pablo Chaves Argibay

“Ayudar a los demás siempre va a ser una experiencia enriquecedora y positiva para uno mismo.”

Háblame de ti, ¿de dónde eres o resides?, ¿cómo te definirías?, ¿qué experiencia tienes en el mundo del jamón?

Soy Pablo Chaves Argibay y, primeramente, quiero dar las gracias por esta entrevista a la ANCJ. Soy de Pontevedra, lugar donde por desgracia no está muy difundida la figura del cortador de jamón, pero poco a poco estamos consiguiendo darle más visión. Me considero una persona muy muy ambiciosa, trabajadora y soñadora.

También creo que soy una persona bastante simple y humilde, trato de escalar y mejorar en la vida poco a poco y gracias a mis pasos; intento ayudar siempre a los demás en lo que puedo.

Considero que para que uno pueda progresar debe ayudar a los demás siempre que pueda, pues eso siempre va a ser una experiencia positiva y enriquecedora para uno mismo.

El mundo del jamón empezó a llamarme la atención desde que tenía unos 14-15 años, debido a la estrecha relación que mantengo con la familia de jamones Aljamar de Guijuelo. Con ellos descubrí este mundo y siempre intentaba pegarme a los cortadores en eventos, etc., porque me fascinaba su trabajo. Tengo que mencionar aquí a la familia Corbacho de

Ronda, de los que aprendí todo desde un principio.

El primer día que cogí un cuchillo me pusieron a cortar un jamón completo, y fue algo que se me dio bien desde ese mismo momento, nunca se me olvidará ese día. También me di cuenta que me gustaría dedicar a ello. Durante los siguientes años no tuve mucha oportunidad de cortar, puesto que aquí en mi tierra, al no haber esa cultura del corte a cuchillo, se antojaba difícil. Aun así, me fui buscando las habichuelas y me fui presentando a algún certamen amateur y trabajando en algún local, sólo para empaparme más y mejorar. Finalmente me surgió la oportunidad de empezar a cortar para el “Grupo Coren”. José, que seleccionaba el personal para las tiendas, se fijó en mi manera de cortar y así entré a trabajar en la primera tienda de Coren Grill con corte de jamón a cuchillo en mi ciudad.

Allí maduré como cortador, estuve 3 años y medio. A la vez me fui presentando a diferentes concursos por Galicia, y alguno fuera también, hasta que decidí dejar el “Grupo Coren” y empezar mi andadura hace ya 2 años.

¿Conoces la ANCJ?, ¿qué crees que podría aportarte como cortador?

No conozco mucho la ANCJ la verdad, solo por las noticias del mundo del jamón y por supuesto por los concursos de corte. Sé que hacen una gran labor de divulgación de esta bella profesión y, todo lo que sea impulsarla y darle valor, siempre lo apoyaré. Sé que me podría aportar grandes conocimientos, así como ayudarme a potenciar la figura del cortador de jamón aquí en mi provincia.

¿Conoces nuestra revista? ¿Qué te parece?

No la conozco, pero a partir de ahora seguro que la seguiré muy de cerca.

¿Qué cualidades crees que debe tener un cortador@ que se dedica al corte de forma profesional?

Siempre digo que para ser cortador de jamón es indispensable ser buena persona, tener buen corazón. Es una creencia mía particular, pero es algo que siempre pensé.

Este es un oficio al que sólo te puedes dedicar si de verdad te apasiona. A veces lo veo más objetivamente y un oficio donde estás tropecientas horas de pie y haciendo siempre lo mismo tiene que ser insufrible si no te gusta de verdad.

Para mí es una pasión, y estoy encantado de poder dedicarme a ello, y no creo que las personas que se dedican a ello, con esa pasión y corazón, puedan ser mala gente.

Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un cortador@ profesional de uno que no lo es?

Esta es una profesión en la que nunca dejas de aprender, y por tanto para llegar a ser profesional, o lo que yo considero profesional, es preciso tener cierto bagaje dentro de este mundo.

Primeramente, necesita tener una técnica de corte correcta por supuesto, cortar lonchas de jamón del tamaño adecuado, finas y que no se rompan, que sea una loncha íntegra. También es importante la rapidez puesto que para trabajar de esto es indispensable, y se necesita tener esa rapidez sin dejar el resto de puntos de lado, así como también es indispensable tratar a la pieza que estás cortando como se merece: tener un corte recto, aprovecharla bien, saber conservarla y saber limpiarla y perfilarla correcta y armónicamente.

Aparte de estos conocimientos prácticos, para ser un verdadero profesional se necesitan unos conocimientos teóricos básicos. Es necesario conocer todo el proceso de producción de un jamón desde el mismo nacimiento del cerdo y de cómo se cruzan sus ascendientes hasta su llegada al consumidor final. La mayoría de la gente que compra un jamón busca información, antes de nada, que tú les puedas asesorar y guiar para la compra del que mejor se adecúe a sus necesidades.

Todo esto te lo dan los años de experiencia y, cuanto más le guste a uno esta profesión y más ganas ponga en el aprendizaje, antes llegará a ser un buen profesional del corte de jamón.

Entrevista a Santiago Díaz Torrero

Como cortador/a, ¿qué espera de la Asociación Nacional Cortadores de Jamón?

Espero que algún día se unan con otras asociaciones de cortadores, y olviden todas las disputas. Que sea transparente ante los socios, y enseñen las cuentas. Sobre los concursos, pues me sabe a poco que solo puedas participar en uno o dos concursos, ya que hay muchos socios que quieren participar y con este modelo es difícil participar en los concursos.

Sobre la cuota me parece algo caro, para las actividades y concursos que hay. Y por último me gustaría preguntar qué finalidad tiene la asociación, porque se habla mucho de reconocer la profesión, y no se consigue.

Todos hemos cortado diferentes tipos y marcas de jamón, nómbranos alguna por la que sientas algo especial o te guste más trabajar con ella.

Jamones son todos muy buenos, si me quedo con alguno pues sería el de la DOP Los Pedroches, es de mi tierra, pero repito que todos son muy buenos.

Nuestros hábitos han de cambiar debido a la pandemia, ¿en este apartado a que te está costando más adaptarte?

Es cuestión de acostumbrarse a los tiempos que corren, pero de momento no tengo ningún inconveniente.

Algún compañero que te haya marcado por su forma de ser trabajar etc...

De momento en especial ninguno, me fijo en todos y cojo detalles de todos, viendo se aprende mucho, hay grandes profesionales y es difícil quedarse en especial con alguno.

¿Con qué alimento o bebida has fusionado el jamón y te ha sorprendido?

Bebida me gusta mucho con un vino tinto. Y comida no he probado nada raro.

Entrevista a Jorge Díaz



Háblame de ti, ¿de dónde eres o resides?, ¿cómo te definirías? ¿qué experiencia tienes en el mundo del jamón?

Soy de Madrid, aunque resido desde hace 5 años y medio en Santiago de Compostela.

Me defino como un chico que ama y disfruta con lo que hace y que estoy o **intento estar siempre en continuo aprendizaje.**

Empecé en agosto de 2002 en una charcutería de un supermercado en Talavera de la Reina (Toledo) y allí me enseñaron a cortar jamón y paleta a pulso (sin jamonero) y **poco a poco me fui adentrando en este mundo hasta llegar al día de hoy, que me dedico exclusivamente al corte de jamón y paleta** y donde tenemos un grupo de cortadores para dar servicio profesional a toda Galicia.



¿Conoces la ANCJ? ¿qué crees que podría aportarte como cortador?

Sí, conozco la asociación y he estado en diferentes ocasiones preguntando para ser socio, pero al final no lo hice.

Creo que **toda asociación donde tengan cabida cortadores de jamón, productores y demás personas dedicadas en diferentes medidas al corte de jamón y paleta, hace que se le pueda dar la visibilidad a una profesión que aún no está catalogada como tal y que esperemos que dentro de poco se consiga.**



¿Conoces nuestra revista? ¿qué te parece?

También conozco vuestra revista y he visto varios artículos muy interesantes en los que te detienes a leerlos y aprendes.

¿Qué cualidades crees que debe tener un cortador@ que se dedica al corte de forma profesional?

Las cualidades principales son **que te apasione lo que haces, saber todo el trabajo que conlleva un jamón o paleta hasta que te llega a tus manos y estar en continuo aprendizaje**, tanto en la parte teórica como en la práctica. Cada parte es buena por separado, pero es indispensable que esté unido para poder dedicarte profesionalmente a esto.

Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un cortador/a profesional de uno/a que no lo es?

Como bien dice la pregunta, el profesional, tiene que serlo. Muchos cortadores se anuncian y se le llena la boca de ser profesional, pero las imágenes que se ven en fotos y vídeos, distan mucho de serlo.

Como he dicho en la pregunta anterior, primero, es muy importante tener una buena base teórica de todo el proceso que ha tenido el jamón o paleta que vas a cortar para darle la importancia que se merece.



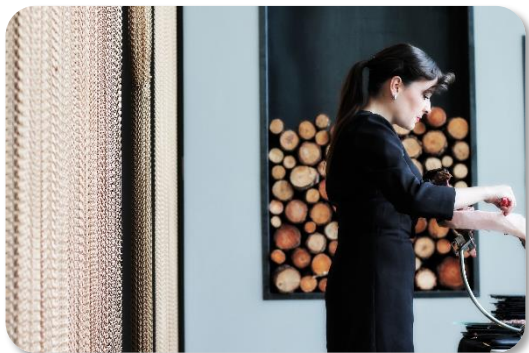
Después tienes que cuidar todo lo que está en tu mesa de corte, desde una seguridad con tus herramientas de trabajo, una limpieza impoluta en todo lo que haces, una buena indumentaria bien puesta y muchas más cosas que, aunque no le des importancia, desde fuera se ve todo y tienes que cuidar al máximo tu imagen y la imagen que se trasmite.

Y, por último, y no por último es menos importante, hacer un buen trabajo tanto de emplatado como de aprovechamiento de la pieza.

“Muchas gracias por vuestra entrevista y por dar visibilidad al mundo de jamón y paleta.

Ha sido un placer poder colaborar en vuestra revista.”

Entrevista a Luz Zamorano



Como cortadora, ¿cuáles consideras que son tus fortalezas y qué puntos crees aún puedas mejorar?

Diría que mis fortalezas como cortadora de jamón, además de la técnica que he ido adquiriendo en estos casi 5 años de diferentes grandes cortadores/as, son el conocimiento que tengo del producto y saber transmitirlo.

Éste, es un trabajo de cara al público, tener cierto carisma, habilidades de trato con el cliente, capacidad de trabajo en equipo, puntualidad, responsabilidad, implicación profesional con el establecimiento, hotel, restaurante o catering son aptitudes necesarias para ser un buen profesional, por suerte, considero que las tengo.

A mi parecer una de mis fortalezas más importantes es que me encanta agradar y sorprender al cliente. Los/as que nos dedicamos a la hostelería tenemos la capacidad de hacer felices a las personas con nuestro servicio, al menos durante el momento que estamos con ellos/as, esto me hace feliz a mí también y convierte mi trabajo en una experiencia muy gratificante.

Algo que creo que podría mejorar, son esos nervios que me entran cuando tengo un evento importante. Me gusta estar al 100%

Nací y vivo en Cuenca.

Tengo varios hobbies, entre ellos hacer deporte al aire libre, si el tiempo lo permite, como correr o hacer trekking por la sierra de mi provincia que, por cierto, es preciosa. También me gusta leer, normalmente libros que me aporten aprendizaje. Algo que me encanta es viajar y hacer turismo gastronómico, afición que me gusta compartir con amigas y amigos con los que me encanta pasar tiempo, compartir experiencias y seguir evolucionando.

Me inicié en hostelería a los 17 años en un restaurante de Cuenca, La Posada Tintes, allí descubrí que el mundo de la hostelería me fascinaba y también se me daba bien. tras muchos años trabajando como camarera sentí que llegaba el momento de crecer como profesional y quise especializarme, no tenía muy claro en qué y fue en un evento en el que trabajaba como camarera cuando "el jamón me encontró a mí" y, desde entonces, somos inseparables.

y llegar a todas partes y, a veces, me genera un poquito de inseguridad y nerviosismo. No me conformo con un trabajo casi perfecto, me gusta que sea impecable.

¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generado por el COVID-19?

La situación que tenemos con el COVID me ha afectado muchísimo a nivel de trabajo y, en consecuencia, a mi economía.

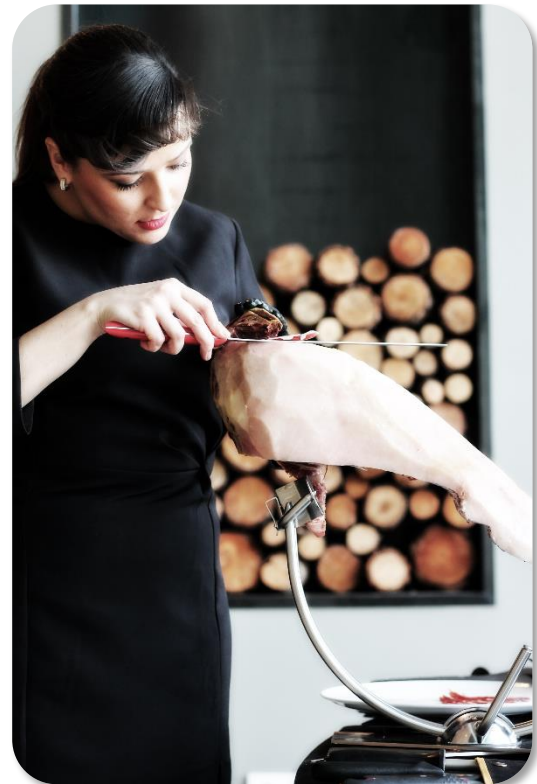
La mayoría de eventos se han pospuesto, las celebraciones se han reducido y todo el gremio de hostelería se ha visto afectado.

“Decidí dedicarme en cuerpo y alma al mundo del jamón, su cultura, el corte, etc. El mundo del jamón se convirtió en mi mundo junto con las personas que forman parte él.

Poco a poco conseguí dedicarme profesionalmente, hoy soy autónoma y también imparto cursos de corte de jamón y relacionados con hostelería.

Todo esto siempre acompañada por mi formación y evolución constante, algo imprescindible para destacar en el mundo cortador/a.”

El miedo y el virus nos ha tocado a todos/as.



Por suerte, mi carácter no ha permitido que me rindiera y tener más tiempo libre me ha beneficiado para poder seguir evolucionando en cosas para las que nunca encontraba el momento. Estoy estudiando inglés, marketing, crecimiento personal y técnicas empresariales. He encontrado técnicas de formación que pensaba imposibles y otros métodos de trabajo. Digamos que estoy consiguiendo reinventarme y espero que, cuando todo esto pase, yo esté a tope y súper preparada.

Según tú, ¿en qué aspectos debe evolucionar el cortador actualmente?

En mi opinión, el cortador/a debe evolucionar a ser mucho más que un cortador/a de jamón. Transmitir cultura de jamón y tener conocimientos del producto creo que es imprescindible para cualquiera que se atreva a dar un servicio de corte.

Cuéntanos algún problema o dificultad que se te haya presentado cortando y cómo lo solucionaste.

A veces surgen problemillas en los eventos, uno, aunque no sea muy común es que el jamón no haya llegado al lugar del evento. Siempre cuento con esta posibilidad y, **si tengo dudas, me llevo otro jamón por si acaso.**

Otro problema que me ha surgido es que, a mitad del servicio, **el catering se quede sin platos** porque no ha contado conmigo, yo siempre llevo un pack en el coche.

¿Cuáles son tus metas? ¿Qué sueños te quedan por cumplir como cortadora de jamón?

Mi meta como cortadora de jamón es poder dedicarme totalmente a este maravilloso mundo y ganarme la vida haciendo lo que más me gusta que es cortar jamón. Esto ya lo estoy consiguiendo, **la dificultad es mantenerlo y seguir creciendo.**

Mi sueño es poder transmitir cultura del jamón al mundo entero. Tenemos un gran producto en España, muchos/as no lo conocen bien en nuestro país, **me gustaría darlo a conocer a todas las personas, tanto a nivel nacional como internacional.**



¿Conocías la ANCJ? ¿Qué crees que podría aportarte como cortadora?

Sí, conocía la ANCJ. Para mí, representa a los Campeones de España, a los mejores. **Me gustaría que aportara, sobre todo, formación para los profesionales e información para los demás.**

Entrevista a Antoñi Martín Montes

Antoñi Martín Montes, es una magnífica profesional, y mejor persona. Es madre y esposa, hija, hermana, amiga de sus amigos, con grandes valores y un don de gentes inigualable. Procedente de la hostelería, **decidió cambiar de trabajo y empezó en "Valle de Aras", en Lucena (Córdoba), hace más de 10 años y sin nociones básicas de corte de jamón.**

En poco tiempo, con esfuerzo y tesón, **adquirió los conocimientos y la técnica necesaria para quedarse al frente del negocio,** un activo importante en la atención al público, **mejorando cada día para seguir creciendo en su equipo y su proyecto personal.** Grandes aspectos a destacar en ella serían su diligencia y su actitud positiva.

Como cortadora, ¿qué esperas de la Asociación Nacional Cortadores/as de Jamón?

Que sigan trabajando, como profesionales que son, por el bien común de todos los cortadores, de los que no concursamos también, difundiendo información y formación para seguir mejorando.

¿Qué repercusión ha tenido para ti la situación generada por el COVID?

Gracias a Dios, sólo han sido cancelados los eventos. **Como mi trabajo se centra en el loncheado en tienda,** lejos de afectar negativamente, parece que tenemos más trabajo, y más en estas fechas en las que se va acercando la Navidad.

Con la nueva normalidad, muchos aspectos han cambiado. Según tu visión, ¿qué es un acierto y qué es un atraso?

No sabría decir, supongo que **son cambios circunstanciales por la situación de la pandemia.**



Lo más acertado, las medidas de higiene llevadas al extremo, que siempre serán apropiadas, ahora y siempre, y ya adaptados a ellas, por el bien nuestro y el del producto se seguirán adoptando. El mayor atraso, el cerco a la hostelería que, desde mi punto de vista, no es el causante de los contagios; arrastra mucho trabajo, directo e indirecto, y están causando la ruina de muchas familias que viven de ello.



“Mójate” y dinos una cortadora y un cortador profesionales cuyos trabajos consideres dignos de admiración o que consideres referentes.

No te podría decir, hay muchos profesionales en el mundo, conocidos y menos conocidos, y todos unos referentes. Todos los campeones; por nombrar alguno diría Anselmo Pérez, Fran Robles, Juan José Masa.

Yo, por mi trabajo, tengo una referencia, que es Juan Manuel García Pineda, de quien más he aprendido y de quien sigo aprendiendo. Su conocimiento del producto, saber seleccionar una buena pieza y su maestría, le han convertido en un espejo en el que mirarme; es mi referente más cercano, además de ser quien me ha formado.



¿Consideras que tienes la suficiente experiencia como para solventar cualquier imprevisto que te pueda surgir durante un evento?

Bueno, vengo del sector de la hostelería, así que creo que sí que sería capaz de solventar cualquier imprevisto. Entre otras cosas, la experiencia es un grado y tengo mucha experiencia en el trato con la gente, por tanto, estoy segura que sí, estoy lo suficientemente preparada para solucionar cualquier acto inesperado.

El socio pregunta, por Nicolas Terriene

PAQUI MUÑOZ RESPONDE

Nicolas Terriene, francés y apasionado del jamón ibérico "pata negra". En Francia, en Nantes, presento estas joyas culinarias prestando servicios de cortador de jamón e informo a mis clientes de la normativa de clasificación de los jamones ibéricos, su proceso de producción, su terroir, sus características...



- ⦿ Más allá de realizar magníficas placas de pétalos finos, el cortador debe conocer perfectamente y saber explicar el producto. ¿No sería interesante desarrollar un léxico del jamón que responda a las propiedades organolépticas del jamón ibérico, así como la enología tiene su vocabulario?
- ⦿ La crisis sanitaria no propicia grandes platos de jamón para compartir, ¿cree que esto puede cambiar permanentemente los hábitos y dar lugar a la aparición de nuevas formas de consumir jamón?
- ⦿ Magnífica idea, diccionario del jamón, podríamos ir recopilando acepciones relacionadas con el jamón, publicarlas en la revista, o editarlas en formato libro, formaría parte de la tan ansiada formación, que tanto se reclama.



- ⦿ De hecho, este año la tendencia ha sido, en los pocos eventos, platos pequeños individuales, como forma de preservarse del COVID, extremar todas las medidas de higiene, usar pinzas, etc. Aunque, mi opinión, es que hace falta mucho más que una pandemia para borrar nuestra cultura de compartir. En el consumo de los hogares, cada vez más, la evolución del jamón va encaminada al loncheado al vacío, en atmósfera protectora, eso sí es una evolución, que se ha instaurado con fuerza y para quedarse.
- ⦿ Creo que la influencia del cortador de jamón en las ventas está muy subestimada en Francia, ¿crees que la "ham passion tour" u otro proyecto volverá pronto a la carretera para promover el jamón ibérico y el arte del corte?
- ⦿ En cuanto tengamos la vacuna, y la inmunidad se vea reflejada en la población, se pondrán en marcha todos los proyectos que se han quedado latentes con la llegada del COVID. Tanto la proyección de nuestro producto estrella como el turismo gastronómico tienen que tener un plan de marketing para impulsar su consumo a nivel internacional y ahí el cortador jugará un papel importante para dar el máximo esplendor al producto, que interesa en términos generales a todo el sector.



Entrevista a David Palacín

Háblame de ti, ¿de dónde eres/resides?, ¿cómo te definirías?, ¿qué experiencia tienes en el mundo del jamón?

Soy David Palacin Álvarez, soy de Tudela (Navarra), tengo 39 años y llevo en el mundo del corte de jamón desde hace 9 años, gracias al lugar en el que trabajo, "Hotel Villa Castejón". Como experiencia, tengo 9 años de cortador de jamón y 2 años de cortador profesional.

Como socio, ¿qué opinión tienes de la ANCI?

Muy buena. Es una asociación que ayuda mucho tanto a los cortadores que se inician en este mundo como a los profesionales, dándoles reconocimiento a su trabajo; es una gran asociación.

¿Conoces nuestra revista? ¿Qué te parece?

La conozco, y con esta revista aprendes de todos los grandes compañeros que tengo la suerte de ir conociendo. Me gusta mucho, la verdad, y hay que seguir en esa línea para que se nos conozca un poco más a los grandes profesionales que hay en España, respecto al corte de jamón.

¿Qué cualidades crees que debe tener un/a cortador/a que se dedica al corte de forma profesional?

Yo pienso que, sobre todo, tener pasión por tu trabajo como cortador de jamón profesional, que nunca te canses de innovar, de aprender, porque siempre se aprende en este mundo.

Para ti, ¿qué es lo que diferencia a un/a cortador/a profesional de un@ que no lo es?

El cortador profesional ama su trabajo, le gusta exhibir su manera de cortar un elemento como el jamón con todo el respeto al producto, sin dañarlo, mimándolo en todo momento para sacarle la mayor rentabilidad, yo creo que esa es la gran diferencia entre cortador profesional y cortador de jamón.

"Un cortador de jamón profesional nunca ha de cansarse de innovar, y de aprender, porque en este mundo nunca se deja de aprender."

CRÉDITOS

DIRECCIÓN
Paqui Muñoz

COLABORADORA
Cati Gómez

COLABORADOR
Antonio Gálvez

COLABORADORA
Karen Gómez

DIRECTIVA ANCJ



MOISÉS MONROY
PRESIDENTE



JUAN JOSÉ MASA
VICEPRESIDENTE



DANIEL LUNA
SECRETARIO, SEC.
GRAL. DE CONCURSOS



PAQUI MUÑOZ
TESORERA, SEC. GRAL
PARA INSTITUCIONES



ANTONIO GONZÁLEZ
SECRETARIO GRAL.
DE FORMACIÓN



JORGE CALVO
SECRETARIO DE
ORGANIZACIÓN



LAURA POLVILLO
SECRETARIA GRAL.
DE LAS NUEVAS
OPORTUNIDADES



ANTONIO GÁLVEZ
SECRETARIO GRAL. DE
RELACIONES CON LAS
DEMÁS ASOCIACIONES



KAREN GÓMEZ
VOCAL

Felices Fiestas



nos leemos
en 2021

ancj.org