

SOMOS

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN

ARTÍCULOS

CONCURSOS

EMPRESAS

REPORTAJES

ENTREVISTAS



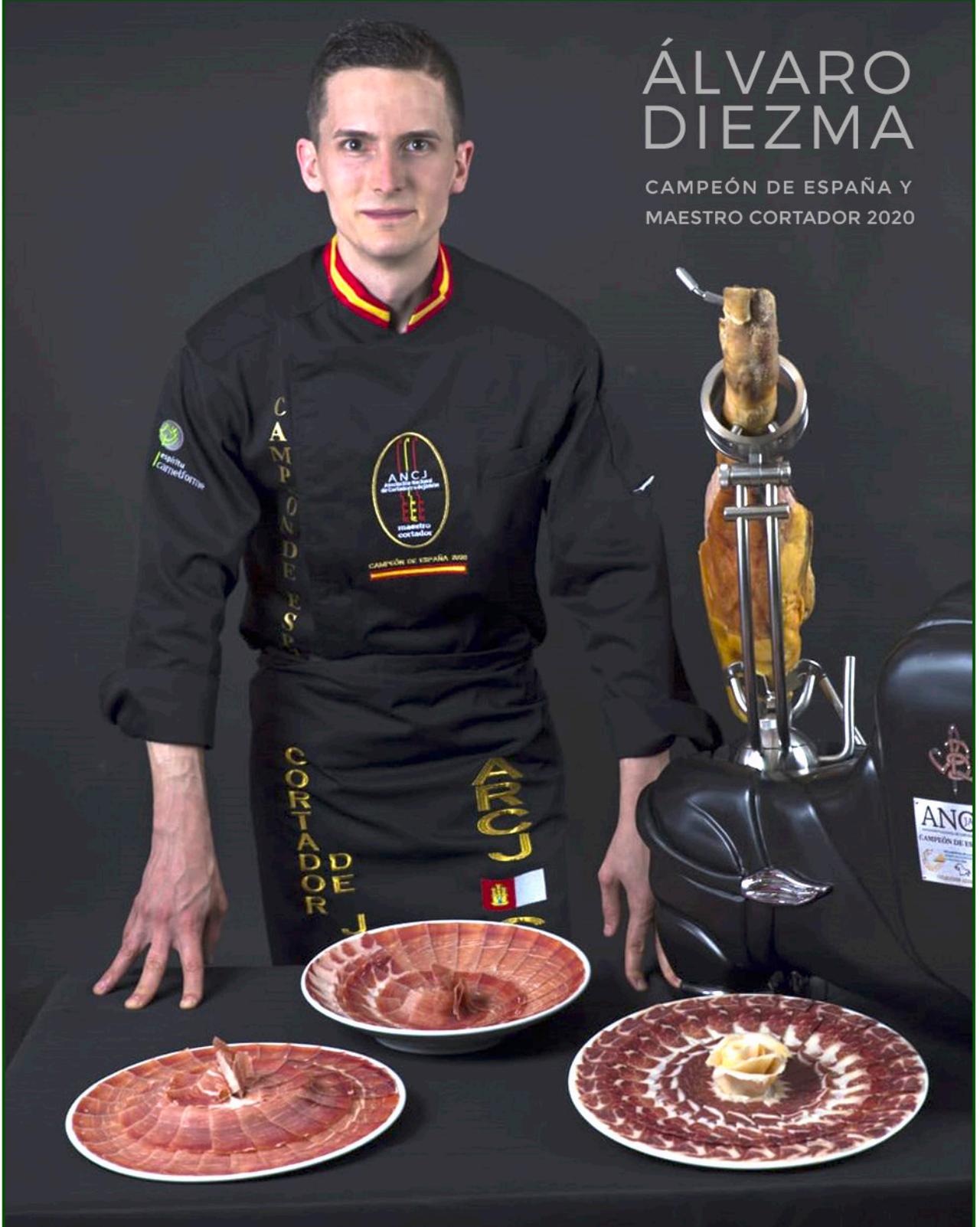
CLEMENTE GÓMEZ

PRESIDENTE DE AGACUJ



ÁLVARO DIEZMA

CAMPEÓN DE ESPAÑA Y
MAESTRO CORTADOR 2020



nº 1
mayo
2020



REVISTA OFICIAL DE LA ANCJ

Maquetación y dirección: Cándido Cantalejo
Colaborador: Antonio Gálvez

CONTENIDO

Editorial

Bienvenida 4

Jamón y más jamón

Éxito del producto. Contador a cero 6

Remache y mango

El hecho diferencial del jamonero 9

Te Toca entrevista

Álvaro Diezma 10

Sandra Fernández 17

El socio pregunta

J. Romualdo Antoni 22

Actualidad

Concurso Nacional de Ronda 2002 24

A cocinar

Ensalada de jamón serrano

Sopa castellana



A
N
O
J



Bienvenida

Autor: Moisés Monroy

Estimado/a lector/a; te damos la bienvenida a ésta ventana al mundo del Jamón, con la única intención de acercarte y que conozcas a fondo este maravilloso producto, acomódate y disfruta de las vistas.

Desde distintas visiones que ofrecen administraciones, entidades, DOPs, ganaderos, industriales, distribuidores, cortadores/as de Jamón y profesionales afines a nuestro gremio, te presentaremos diferentes aspectos a tener en cuenta acerca de la actualidad y la formación de nuestro sector.

Es la mayor fuerza de una asociación la unidad y pluralidad de sus asociados/as, la diversidad de opiniones es lo que enriquece, la voluntad de compartir vivencias y conocimientos su mayor premio, la de su experiencia acumulada su mayor activo en general, la de la ANCS en sus 14 años de existencia en particular.

Con esas premisas nace la revista #SOMOS que lanza esta asociación con el deseo que sea de todos y todas que ampara su título, el somos, sin exclusión, de los que tanto

disfrutamos del Jamón en todas sus facetas que son infinitas.

Queremos facilitar también la cercanía a la asociación habilitando un número de WhatsApp para que realices tu consulta, pidas información o sugieras los cambios necesarios, para responderte lo antes posible.

Agradezco a Antonio Gálvez y Cándido Cantalejo su maravilloso y altruista trabajo y sus ganas de acercar a todos/as nuestro trabajo, el de cortador/a de jamón, de una forma tan amplia y accesible. También agradezco la disposición y la buena sintonía de los participantes en este número y en números venideros.

Disfruta de #SOMOS, la revista oficial de la Asociación Nacional de Cortadores/as de Jamón, y sé bienvenido/a a ella.

Gracias y un cordial saludo.

Moisés Monroy
Presidente de la ANCS



Moisés Monroy García
Presidente



JUAN JOSÉ MASA CORRALES
Vicepresidente



DANIEL LUNA BENÍTEZ
Secretario y secretario general de concursos



PAQUI MUÑOZ ÉCIJA
Tesorera y secretaria general de instituciones



JORGE CALVO ONSURBE
Secretario de organización



LAURA POLVILLO
Secretaria general de nuevas oportunidades



ANTONIO GONZÁLEZ
Secretario general de formación



ANTONIO GALVEZ ARELLANO
Secretario general de relaciones con las asociaciones regionales



Éxito del producto. Contador a cero

Autor: Clemente Gómez

Desde la ANCJ (Asociación Nacional de Cortador@s de Jamón) nos llega el ofrecimiento de poder intervenir en el primer número de su revista digital.

Posibilidad que desde AGACUJ (Asociación Global Amigos/as del Cuchillo Jamonero) agradecemos enormemente. Es para nosotros un honor tener la oportunidad de felicitar, en primicia, a los compañer@s del mundo jamonero asociativo por esta fantástica iniciativa. Y un privilegio y motivo de orgullo contar con la confianza de la primera asociación de cortador@s registrada en nuestro país.

Todo lo que ayude a divulgar Cultura sobre el Jamón y su mundo, su corte y presentación serán, en definitiva, herramientas puestas a disposición de todos. Ante tales consideraciones no podía hacer otra cosa que ponerme a ello.

Esta vez, seré yo, como Presidente de AGACUJ quien me dirija a ustedes. El sentido de la responsabilidad una vez más va por delante, sólo que, con cuchillo en mano, estoy más acostumbrado.

Mayo de 2020, que difícil resulta centrarse, elegir un tema de “conversación”. En un mes de mayo normal estaríamos celebrando junto con nuestros clientes multitud de eventos, fiestas, celebraciones. Ellos felices por sus motivos, nosotros orgullosos por haber contribuido de la mano de Jamones o Paletas a esa felicidad. Pero no, no es un mayo normal. Estamos en un mes crítico para poder volver a la nueva normalidad, nos dicen... ¿Nueva normalidad? ¿Nueva realidad? ¿O normalidad? Solo el tiempo nos lo dirá...

Quisiera aprovechar para mandar un saludo de ánimo a todas las personas que se dedican en exclusividad al corte en eventos de distinto tipo. Están soportando un parón económico y pellizco moral sin precedentes. Personas de una casta especial, muchos de ellos, a pesar de todo, colaboran con campañas solidarias.

Es tiempo de apoyar a los familiares de los fallecidos. Y especial homenaje a Ernesto López Herreros, fallecido el pasado día 7. Socio fundador de la Asociación Regional de Cortadores de Jamón de Castilla la Mancha. Ahora es para todos una etapa, más particular que nunca, de aprender, de

ser fuertes, inventivos, ingeniosos, generosos, solidarios. Es etapa para reforzar lo importante y valioso que es UN NOSOTROS. Esta pandemia y todas sus consecuencias solo serán vencidas en EQUIPO, como EQUIPO y con espíritu de EQUIPO. ¡Ánimo EQUIPO!

El llamado Covid-19 ha reforzado el sentido de la comunidad, ha destapado lo frágil que es el individualismo y abrigado la fuerza de lo colectivo. Una vez que, parece ser, lo sanitario está “controlado” estamos ya pensando en recuperar la economía. La particular y la colectiva, ambas van de la mano, por cierto.

Unidos y con sentido de EQUIPO, es la forma de organizarnos. Así es como lo apreciamos todos los días en los medios de comunicación. Por sectores, por gremios, reivindicando y negociando los intereses generales de cada uno. Asociaciones, confederaciones, empresariales y sociales, deportivas y de todo tipo.



Todas están “exigiendo” sus derechos en la “desescalada” al igual que cumplieron con sus deberes en el confinamiento. Una obviedad, puede parecer, y lo es, pero no todos tenemos el alcance de valorarlo ni apreciarlo.

En Chiclana las Federaciones de Surf y natación, por medio de los clubs, han logrado que se les abriera a los deportistas profesionales y federados zonas de uso en la playa de la Barrosa que se les mantenía

cerrada a cal y canto, las asociaciones de hostelería han conseguido subir del 30% al 50% el aforo de las terrazas en la fase 1.

Las de comerciantes han reivindicado el tema de las rebajas, entre otras cosas. Asociaciones de agencias de viajes, y otras muchas, negocian con la administración las mejores condiciones para ofrecer el mejor producto adaptado a las nuevas variables (anoten esto).

Ahora toca los sectores claves para la “reconstrucción”. Pero esta visión externa desde el sillón debe de servir al mundo cortador/a para darse cuenta de que; o se está consolidado y con las tareas hechas como grupo, o para la administración siempre habrá cuerpos “invisibles”.

El Asociacionismo sin ánimo de lucro es la herramienta, el medio y el camino único efectivo para conseguir objetivos comunes de interés general. Es la manera de agrupar a personas para realizar actividades en beneficio de asociados, terceras personas o comunidad en general. La persona asociada es la que da sentido a todo y la que es capaz de contribuir a los cambios en la comunidad.

“El talento gana partidos, pero el trabajo en equipo y la inteligencia gana campeonatos”

Michael Jordan.

AGACUJ, después de cinco años, como Asociación Cultural, y teniendo como principal capital su diversidad, sigue en la fase de generar confianza y encontrar su visibilidad dentro del sector.

Desde un principio creímos en el poder de las relaciones personales y fomento de los valores fundamentales como herramientas. Esta pandemia, tan excepcional como inesperada, seguro que nos dará la

oportunidad de darnos cuenta de lo interdependientes que somos todos en este mundo jamonero que nos ocupa.

Ojalá sirva para trabajar mucho más las relaciones entre las personas, y todos, todos seamos capaces de reinventarnos y reubicarnos. El mundo del Jamón necesita una nueva realidad, no una nueva normalidad. Necesita asegurar el éxito del producto. (Acordarse de lo anotado)

En Noviembre del año pasado, en nuestro curso benéfico a favor de la campaña “Ningún niño sin juguetes”, Fran Martínez, cortador de jamón, estudioso, meticulado, inconformista, de esos que empezaron limpiando huesos (a veces ya sin nada que sacar) y con muchos sueños, nos presentó en su ponencia la fórmula magistral del sector. De todo el sector al completo. De las 40 a 50 personas que intervienen en el proceso de elaboración de un Jamón, incluido su venta y consumo.

“Éxito del producto es igual al conocimiento del producto más técnica empleada por la adaptación a todas las variables.” Fran Martínez.

$$E_{P+} = (C + T_i) * A$$

A=Adaptación a todas las variables

Nuestro compañero, socio, sin saberlo, ya en Noviembre, nos ofreció la mejor “vacuna” para esta nueva realidad. “Ofrece lo mejor de ti a través del conocimiento, empleando la técnica adecuada adaptándote a todas las variables”. “Ofrece el mejor producto a través del conocimiento, empleando la técnica Remache y mango

adecuada adaptándote a todas las variables”.

Nos toca ahora, más que nunca, trabajar, esforzarnos con ilusión para adaptarnos a estas nuevas variables que se nos han presentado. Seamos capaces de ver en el yo solo la base y solidez del NOSOTROS. Ahí estará nuestro éxito de producto.

El contador a cero...seamos capaces de ofrecer un producto de éxito. Y me refiero ahora como grupo, no al personal, mercado, ni producto. Quizás la administración sea eso lo que espere.



Es curioso, pero también, en aquel curso, Zulima Esteban, cortadora y compañera de AGACUJ, compartió una de sus claves con nosotros: Seguro anti tsunami y sonrisa garantizada...

“Que nada nos pare y sonriamos siempre” Zulima Esteban.

Sonríe, y ahora más que nunca... Además de #quedarseencasa piensa que #juntosumamosmás y sabremos #adaptarnos a una nueva realidad.

Clemente Gómez.
Presidente de AGACUJ.
Mayo 2020.

LOIS RAPOSO

AFIADOR

El hecho diferencial del jamonero

Autor: Lois Raposo

Mi taller de afilado está especializado en tijeras de peluquería pero desde el primer momento empecé a recibir encargos de cortadores de jamón. Ambos mundos guardan muchas similitudes: profesionales que trabajan con herramientas de corte delicadas que necesitan un mantenimiento profesional periódico.



Pronto acabé dándome cuenta de que lo que valía para otros cuchillos no lo hacía

necesariamente para los jamoneros. Estos necesitaban un filo especial, propio:

- a) Por la forma de practicarse el corte, en vaivén.
- b) Por la propia materialidad del jamón.

Los primeros afilados fueron de ensayo y error.

Buscaba un corte de bisturí. Este tipo de afilados por su pulido tienen una gran duración y funcionan muy bien en el corte por presión. Por desgracia, resulto no ser lo mejor para cortar en movimiento de vaivén fibras musculares.



“Los primeros afilados fueron de ensayo y error. Buscaba un corte de bisturí”

El cuchillo jamonero necesitaba “mordida”. Hubo que cambiar la forma de trabajar. Un cuchillo demasiado afilado y pulido cortando jamón producía una especie de “aquaplaning”.



Necesitábamos un filo con textura que en el movimiento de vaivén característico del corte de jamón rompiera la resistencia inicial de penetración gracias a

que la fricción entre el cuchillo y el jamón era mayor.

función. Es una concepción del afilado distinta del que se hace, por ejemplo, con el pelador. Aquí la técnica de corte y la consistencia de lo cortado cambian. En este caso buscamos el máximo pulido posible.

LOIS RAPOSO COEDO
Afilador

Agradecimientos a Raquel Acosta Quintanilla y Roberto González Santalla por su generosa y paciente colaboración.

Este tipo de afilados son un poco menos duraderos pero mucho más adaptados a su



Te Toca entrevista



Álvaro Diezma

Autor: Cándido Cantalejo

Tenemos el gran placer de entrevistar en este primer número de tu revista a Álvaro Diezma. Álvaro Diezma, campeón de España 2020 de cortadores de jamón, celebrado el pasado 2 de febrero en Villanueva de la Serena (Badajoz), se define con el siguiente eslogan: “Haciendo del jamón el mejor anfitrión”.

En los eventos importantes se debe asegurar que todo salga a pedir de boca, y el cortador de jamón es la figura que recibe a los invitados y genera los primeros

comentarios en cada una de las celebraciones donde está presente.

Que mejor manera de recibir a los invitados a tu evento que con unas deliciosas lonchas de jamón cortadas por unos de los mejores cortadores del mundo.

Os invito a que busquéis información en internet sobre la opinión que los medios de comunicación tienen sobre él debido a su

gran trayectoria. Que mejor experiencia que el día a día, más de cien bodas anuales, donde hace de su trabajo su pasión.

Con numerosos premios nacionales, además del título al mejor cortador en la final del campeonato de España 2020, su trabajo consta de un estilo con una cuidada puesta en escena, elegancia y trato agradable.

Su juventud y profesionalidad aseguran el éxito en cada servicio.



¿Cuéntanos un poco como fueron tus inicios en esta profesión?

Con una corazonada, así de simple. En 2016 decidí cambiar el rumbo de mi vida profesional solo por un palpito que hizo que diera un giro de 180°.

Desde muy pequeño, siempre he estado en contacto con el jamón, ya que el negocio familiar está relacionado desde hace más de 30 años al sector de la carnicería y charcutería, donde mis padres han sido quien han llevado las riendas, por lo que mi relación con el jamón viene de hace mucho tiempo, aunque no tan intensa como ahora.



Pero no siempre he estado ligado al ello como lo estoy ahora, ya que mi vida profesional, en un principio, iba encaminado a otro sector. En 2009 comencé

mis estudios universitarios como ingeniero industrial, viviendo una de las épocas que recordaré siempre por todo lo vivido y los amigos que me llevo.

En la universidad estuve hasta 2015, y una vez finalizados los estudios comencé a trabajar en una empresa dedicada al diseño de depuradoras y potabilizadoras, pero una

parte de mí sabía que no era lo que deseaba para mí en un futuro, el mundo de la oficina no estaba hecho para mí.

Entonces, un domingo acompañé a mi padre a un concurso nacional de cortadores que se celebraba cerca de Consuegra, mi pueblo, y allí fue donde vi a 8 grandes cortadores hacer trabajos espectaculares con los jamones, y recuerdo perfectamente cada minuto de las dos horas que estuve delante de ellos.

Tanto me marcó aquello, que empecé a indagar por mi cuenta a diario cuando salía

de la oficina, ya que disponía de jamones para probar con ellos gracias al negocio familiar, y entonces me di cuenta que lo que hacía después del trabajo me hacía más feliz que mi empleo. Y tomé la decisión de empezar de cero, aposté por la corazonada que si cambiaba de rumbo, podía conseguir lo que



parecía inalcanzable, vivir del corte de jamón.

Entonces empecé a trabajar, ya de manera oficial en las carnicerías de mis padres, y lo compaginaba con el corte de jamón,

realizando mis primeros cortes en eventos, mis primeros concursos...y hasta el día de hoy. Lo que un día fue una corazonada, se hizo realidad...CAMPEÓN DE ESPAÑA DE CORTE DE JAMÓN.

¿Crees que se reconocerá la profesión de cortador como una profesión en un futuro?, ¿qué pasos se están dando o se deberían de dar para reconocernos como profesión?

Realmente es un tema delicado, y me consta que hay gente que lucha por que algún día exista un epígrafe de cortador profesional de jamón.



Pero no todo debe quedarse en una buena intención, sino que deben de darse una serie de pasos muy firmes, como es el presentar un proyecto sólido donde refleje las medidas a llevar a

cabo para que sea reconocida como profesión.

Algo similar a lo que encontramos en la escuela de hostelería, donde los candidatos

deben de conocer un temario de conocimientos mínimos, con sus pruebas de conocimientos, como si de un curso se tratara.

Para ello, cortadores experimentados deben de trabajar en consonancia con instituciones como universidades, o equipos de investigación, que aporten la materia teórica para sentar unas bases que todo cortador profesional debe conocer. Y evidentemente contar con apoyo legal que luche por que todo esto se haga realidad.



¿Están preparados en formación sobre el jamón y su cultura los cortadores de jamón y en general todos los que se dedican a su venta? (charcuteros, comerciales, jefes de compra, etc.)

Personalmente, siempre he llevado mi formación de forma paralela, tanto la parte teórica como la parte práctica, creo que la una sin la otra, es como una mesa de tres patas, al final termina por caer.

Por ello, y parafraseando lo que respondí en la cuestión anterior, el cortador profesional debe de conocer ambos campos, la teoría y la práctica. Y basándome en mi día a día, considero que hay mucha gente que despreocupa alguna de las dos, y no

debemos de caer en esa dinámica, porque realmente lo que nos hace profesionales en algo es dar ejemplo, desde la presentación del producto para darlo a conocer, como realizar un buen corte y que el cliente lo deguste en condiciones óptimas.

Solo así, el trabajo de los ganaderos y fabricantes se verá debidamente recompensado.

¿Los clientes están concienciados de verdad en que es un jamón y sus características? O dicho de otra forma ¿consideras que tienen el conocimiento necesario para comprar un jamón? y si no es así ¿Qué deberíamos de hacer nosotros para que no se sientan engañados al comprar un jamón?

Debemos de ser realistas, cada producto tiene unas características que le llevan a que su precio final sea uno u otro, sin menospreciar a ninguno.

Como cualquier producto en el mercado, tiene sus variantes para adaptarse a todo el bolsillo y exigencias del cliente, y es ahí cuando el vendedor debe de preguntar al comprador qué tipo de producto quiere y cuanto está dispuesto a invertir en él.

Y es ahí donde debemos de darle el producto que más se adapte. La filosofía en mi casa es “despachar al cliente no para que se vaya, si no para que vuelva”.



¿Qué opinión tienes sobre el inmenso fraude que hay en el mundo del jamón, tanto en ibéricos como en blancos? Casos como los falsos Trevez, como el jamón polaco que se comercializa como criado en Extremadura, entre otros.



Pues una pena que vivamos en un mundo donde reinan los intereses propios, sin tener en cuenta el trabajo que mucha gente honrada ha hecho por defender un producto excelente asociado a una marca, o un territorio.

Por ello creo que, se deben de endurecer las exigencias para que se cumplan a rajatabla todas las normativas asociadas a un producto, y de no ser así, que se retire del mercado. Todos debemos de jugar con las mismas reglas.

¿Qué piensas sobre la normativa del jamón, consideras que se le debería de añadir o quitar algo?

Me parece que la nueva normativa del 2014 ha endurecido las condiciones que deben de cumplirse para que un producto salga con un determinado nombre y unos determinados apellidos al mercado, como es su raza o alimentación.

Creo que la línea a seguir, en determinados productos del ibérico, son lo que rigen las denominaciones de origen, ya que marcan un paso más allá, consiguiendo una calidad más alta de sus productos. Esto incrementaría el precio final del producto, y no sé si muchos estarían dispuestos a acatarlo.



Al final, si toda la cadena de producción, fabricación y venta del producto trabajan en consonancia, cualquier producto, independientemente de la categoría, una vez llega a las manos del consumidor con toda la transparencia posible, éste sabrá qué es lo que ha comprado y no se llevará sorpresas, ni se sentirá engañado.

En resumen, si paga 100 euros, espera comer un jamón de 100€, y si paga 500€, pues evidentemente debe encontrar un salto de calidad, evitando fraudes y engaños.

¿Qué ha supuesto para ti ser Campeón de España?

El hecho de ganar la final del campeonato de España de la ANCJ, es como lograr tocar el cielo dentro de la competición, después de esto, no hay nada más, por ello los anteriores ganadores tienen el verdadero respeto del sector, y eso es muy difícil de adquirir si no es ganando esta auténtica finalísima.

Conseguir el sueño de ser reconocido como el mejor cortador, entre los mejores cortadores del país (y del mundo) y ante el juicio de los anteriores campeones de España, es algo por lo que me inicié en este mundo, y por supuesto que ahora disfrutaré de esta nueva etapa que se abre y que espero aprovecharla al máximo, tanto a nivel personal como profesional.

Como no debe de ser de otra forma, la calidad del evento no sería posible sin la aportación de todos los importantes patrocinadores que no dudan en dar lo mejor de sí mismos. [Panadería Obando](#), [3 claveles](#), [al compás del filo](#), [Jamónlovers](#), y [Afinox](#), que junto a la artista rusa [Oxana Boldyreva](#), han diseñado un jamonero único en el mundo, tallado en madera de Sapelli, representando al toro español, una verdadera pasada.



Gracias a todos ellos por ser partícipes de aquel 2 de febrero del 2020, un día que recordaré siempre. Y en el apartado de agradecimientos, siempre estaré agradecido a la ancj por la grandísima organización del evento y el esfuerzo que hace por ensalzar la figura del cortador.

¿Porque en los concursos no hay una sección donde se demuestre los conocimientos que poseen los concursantes sobre el Jamón?

Es una tarea pendiente, pero que ya está empezando a introducirse. Manteniendo la línea de las anteriores respuestas, creo que es indispensable que el cortador se forme con el cuchillo en la mano, pero también debe de hacerlo con el libro en la otra.

Es lo mejor que puede pasarle a nuestro sector.

¿Piensas que con esta clase de concursos se fomenta los conocimientos del Jamón?

Basándome en mi experiencia, el cambio de mi vida profesional lo di a raíz de un concurso, con el simple hecho de verlos trabajar desde fuera, y consiguió engancharme.

Si somos capaces de ampliar el abanico de posibilidades que ofrecen los concursos, ya sea ampliando las actividades culturales previas al mismo, como se ha hecho en la reciente y anteriores finales del Campeonato de España, o dando voz a personas con grandes conocimientos e influyentes del sector durante el mismo concurso, seremos capaces de hacer crecer este mundo.

¿Qué consejos darías para que los nuevos cortadores se inicien en el mundo del Jamón?

Que sean conscientes que si creen en ello, lo pueden conseguir. Ahora mismo lo tenemos muy fácil para aprender de los mejores a través de las redes sociales, pero muy recomendable es asistir a los propios concursos, donde verán a muchos de sus referentes trabajar.

Algo muy importante es elegir quienes van a ser sus referentes, pues eso va a marcar su forma de trabajar, de crear su propio estilo y crear su propio camino dentro del sector. Pero ante todo, y como he recalcado antes, que se formen no solo con el cuchillo en la mano, si no con el libro en la otra, que conozcan el producto que tienen entre manos y solo así sacarán lo mejor de él.

Entonces se convertirán en grandes y humildes cortadores.



Álvaro Diezma Campeón de España de Cortador@s de Jamón 2020

“me consta que hay gente que lucha por que algún día exista un epígrafe de Cortador Profesional de Jamón”





Sandra Fernández

Autor: Cándido Cantalejo

Sandra Fernández una magnífica cortadora, nos abre sus puertas de Calafell, precioso municipio de la comarca del Bajo Penedés en Tarragona, para contarnos sus vivencias e inquietudes y su visión sobre este mundo tan maravilloso.

Hola Sandra, bienvenida a #somos, cuéntanos un poco como empezaste en esta profesión tan maravillosa que tenemos.

Hola muy contenta de estar aquí, pues hace unos 8 años entré a trabajar a una charcutería carnicería, dedicada a venta y corte de jamón a mano.



Allí poco a poco me di cuenta que era lo realmente me llenaba y decidí especializarme en ello, hice un curso de jamón donde me corrigieron el corte y me sirvió para seguir practicando por mi cuenta, comprando jamones y Loncheado en casa.

Luego todo lo que podía en la tienda cuando más o menos me sentí preparada decidí dejarlo para dedicarme especialmente al jamón, comencé hacer algunos eventos y a seguir formándome y hace 2 años gracias a un compañero entre en una sala hacer los loncheado a mano y hasta hoy que seguimos haciendo eventos y Loncheado luchando por seguir aprendiendo y creciendo en esta tan bonita profesión.

¿Crees que se reconocerá la profesión de cortador como una profesión en un futuro?, ¿qué pasos se están dando o se deberían de dar para reconocernos como profesión?

Hemos hecho un gran avance y cada día reconocen más nuestro trabajo, así que sí que espero en un futuro que se reconozca la profesión y unos de los pasos que deberían tomar es acabar con el intrusismo.

¿Están preparados en formación sobre el jamón y su cultura los cortadores de jamón y en general todos los que se dedican a su venta? (charcuteros, comerciales, jefes de compra, etc.).

Si, la gran mayoría de cortadores de jamón están preparados en formación y en el corte de jamón que ha ido evolucionado mucho, gracias a eso poco a poco hemos ido avanzando pero lo que sí que me doy cuenta que se necesita reforzar esa formación en algunos puestos de hostelería, charcutería y grandes almacenes sobretodo.



¿Los clientes están concienciados de verdad en lo que es un jamón y sus características? O dicho de otra forma ¿Consideras que tienen el conocimiento necesario para comprar un jamón? y si no es así ¿qué deberíamos de hacer nosotros para que no se sientan engañados al comprar un jamón?

No, para nada, falta mucha información, me encontrado con gente que ve una pezuña negra y creen que el jamón es bellota, otros que comen la bellota durante todo el año y unas cuantas barbaridades más como supongo que a muchos de los compañeros también les ha pasado.

Detrás de un jamón tendría que a ver siempre un profesional dotado de suficiente formación como para que el cliente se vaya siempre conforme y con todos los conocimientos de que está comprando y defender en todo momento nuestra joya gastronómica.

¿Qué opinión tienes sobre el inmenso fraude que hay en el mundo del jamón, tanto en ibéricos como en blancos? casos como los falsos Trévez o el jamón polaco que se comercializa como criado en Extremadura, entre otros.

Este es un tema el cual hace daño y tenemos que luchar por erradicarlo, dificulta nuestro trabajo y la venta de jamones buenos, también como hay bastante ignorancia con el jamón crea mucha confusión e inseguridad a la hora de comprar.



¿Qué piensas sobre la normativa del jamón, consideras que se le debería de añadir o quitar algo?

Creo que la normativa que tenemos es correcta y bastante sencilla, pero como he dicho anteriormente hay que reforzar los puestos de trabajo con más trabajadores formados, los cuales puedan transmitir información necesaria sobre el Jamón a la hora de la venta.

No me había planteado en poner o quitar algo de la normativa pero pensando un poco en el fraude que tenemos se debería de añadir algo para poder evitarlo.

¿Qué opinas de los cursos de formación?

Si te gusta el jamón, está bien tanto cursos de inicio para que te enseñen el corte como cursos de perfección para corregir fallos.

Detrás del curso no sales siendo un profesional queda mucho camino y muchos jamones que cortar, cada cual es diferente y hay que saber defenderlo en todo momento.



¿Por qué en los concursos no hay una sección donde se demuestre los conocimientos que poseen los concursantes sobre el Jamón?

Los concursos, a mi parecer, han estado más enfocados siempre al corte, aunque cada vez vamos avanzando más y, si no recuerdo mal, en algún concurso hacen alguna pregunta o hasta algún examen tipo test sobre la cultura del jamón.

¿Piensas que con esta clase de concursos se fomenta los conocimientos del jamón?

Sí, creo que es bueno y de ayuda el poder ver las diferentes técnicas que aplican. En ocasiones antes del concurso suelen también darse algún tipo de curso o charla formativa.

También te rodeas con grandes compañeros con los que compartir conocimientos.

¿Qué consejos darías para que los nuevos cortadores se inicien en el mundo del jamón?

Lo primero te tiene que gustar para poder tenerle la dedicación que merece, paciencia y constancia, saber que en el mundo del jamón siempre hay algo que aprender, unos buenos cuchillos un buen jamonero y muchas ganas.

¿Tienes algún ídolo dentro de este mundillo?

Tengo grandes compañeros de los cuales aprendo y admiro su corte pero lo que es un ídolo no.



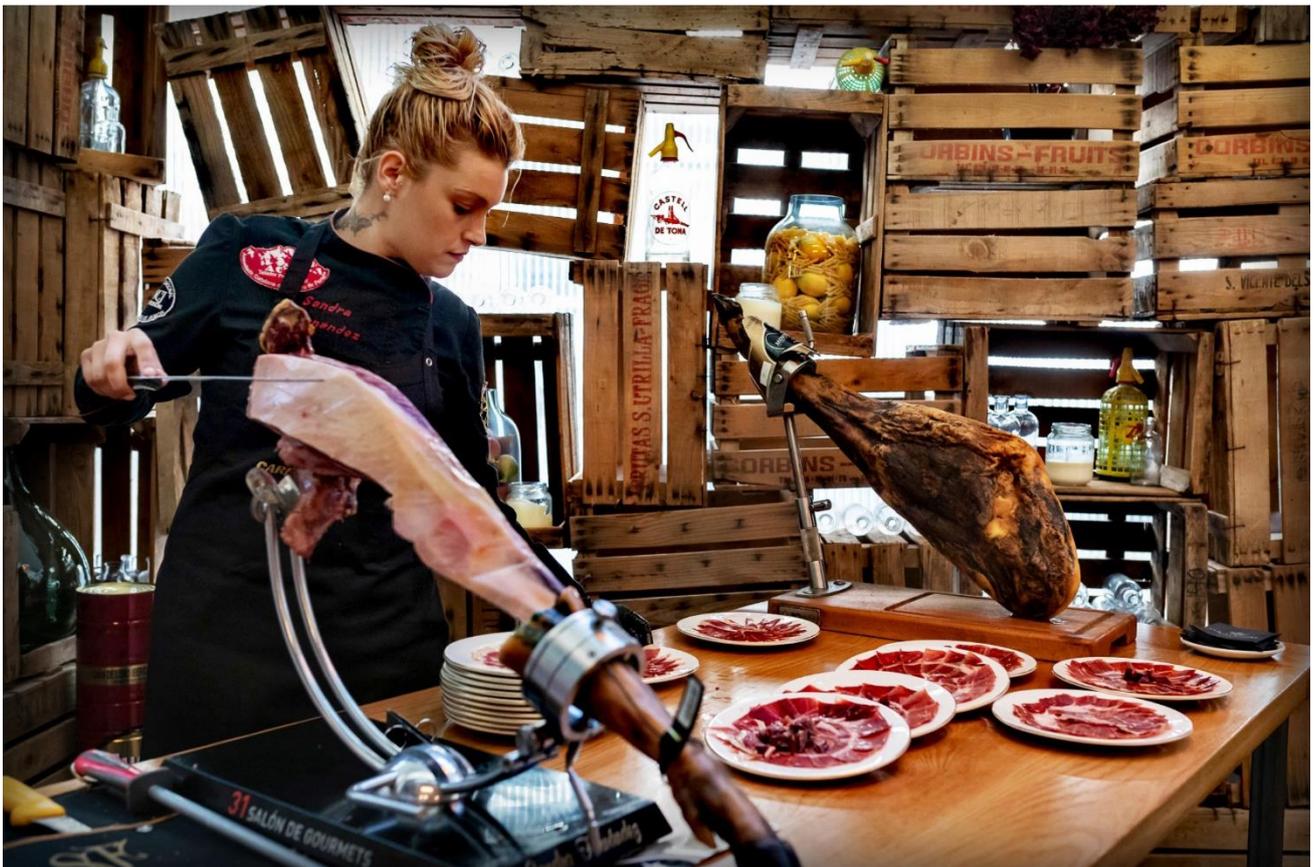
¿Eres de jamón, paleta o de los dos?

Me gusta tanto el jamón como la paleta, los dos tienen su encanto, podríamos decir que del jamón me gusta más su emplatado, aunque de la paleta también salen muy bonitos pero lo que realmente me gusta de la paleta es su corte.

¿Qué te parece la iniciativa de crear una revista en la ANCJ?

Es una buena idea y una manera de tener más información sobre Jamón.

Gracias por esta maravillosa entrevista, te deseamos un futuro pleno de triunfos. ¿Por qué en los concursos no hay una sección donde se demuestre los conocimientos que poseen los concursantes sobre el Jamón?



Sandra Fernández

“Tengo grandes compañeros de los cuales aprendo y admiro su corte pero lo que es un ídolo no.”

El socio pregunta



J. Romualdo Antoni

Autora: Paqui Muñoz Écija

Hola amigos, soy J. Romualdo Antoni, de Puçol (Valencia), socio número 141. En mi honor de socio, quisiera la opinión de la Junta directiva de la ANCI a estas tres inquietudes que tengo;

1: ¿Se podría acercar la final de cortadores al centro de España? (En mi caso soy de Valencia y no voy a muchas finales por el largo viaje).



La Final del Campeonato de España de Cortadores de Jamón puede ser en cualquier parte de España, de hecho durante muchos años se ha celebrado en Madrid, hasta 2017 que se celebró en Tomello (Ciudad Real) no ha habido una final fuera de Madrid, en 2018 Vejer de la Frontera, en 2019 Jabugo y la última final tuvo su sede en Villanueva de la Serena el 2 de febrero de 2020.

El proceso de elección de Sede para la final está regulado por un documento aprobado en asamblea general de socios, de tal forma que una vez abierto el proceso de selección, que se envía a todos los socios por

mail, si alguno está dispuesto a colaborar en la organización de la misma en su ámbito territorial, en contacto con los organismos públicos y patrocinadores, se pone en conocimiento de la directiva mediante mail y se elige entre la que se considere mejor opción entre las sedes posibles.



2: ¿Para cuándo un concurso puntuable para la final de cortadores en la comunidad Valenciana?

El concurso de Valencia ha sido clasificatorio en ocasiones anteriores. Este año anterior no se ha realizado por decisión del organizador y hemos pasado al siguiente

concurso de la lista de suplentes aprobada en asamblea.

3: ¿Qué teoría se aplica para seleccionar a los cortadores para un concurso de la ANCJ?

Normalmente se publican las bases y, una vez que los cortadores han enviado su solicitud, es la organización del concurso la que elige a los concursantes entre los que desean participar por su curriculum, quizás habría que poner un baremo para ver qué y que no motiva a una organización de concurso a elegir o no a un aspirante.

La Junta directiva sólo ratifica si cumple los requisitos necesarios este o esta participante.

Muchas gracias por tu participación y quedamos a tú disposición.

Muchas gracias y un abrazo amigos.



Excmo. Ayuntamiento de Ronda

La Casa del Jamón

C/. Jerez, 32
Telf. 952 87 15 96
RONDA

I Concurso de Cortadores de Jamón en Ronda

Caseta Central del Recinto Ferial
18 de Mayo de 2003 - 12 Mañana
Inscripción Gratuita

Concurso Nacional de Ronda, desde el 2002.

Autor: Leocadio Corbacho

Año 2002, Leocadio Corbacho se presenta por primera vez a un concurso de cortadores de jamón, en este caso la III edición del concurso de cortadores de jamón de Teruel, 22 septiembre del 2002, donde se proclama campeón de dicho concurso.

Llegando a Ronda recordamos su cara de felicidad y estando cenando esa misma noche nos dijo: “quiero que Ronda tenga su

concurso de cortadores de jamón ¿seremos capaces?”.

Dicho y hecho, nos pusimos mano a la obra, nos dirigimos al Ayuntamiento y lo propusimos, el Ayuntamiento viendo la repercusión del concurso que ganó Leocadio en Teruel nos dijo, ¿qué necesitáis?, y desde entonces siempre hemos ido, con nuestros más y nuestros menos, de la mano del Excmo. Ayuntamiento de Ronda.

El único “pero” que nos pusieron era que, si o si, lo celebráramos dentro de los eventos de la Real feria del ganado que en el mes mayo se celebra en Ronda.



Así que nos ponemos a buscar patrocinadores para los premios, un fabricante que nos diera los jamones, etc. y los encontramos, Jamones Martínez. Eran jamones blancos pero con una calidad excepcional, Jamotec e Igoal pusieron también su granito de arena, Unicaja, Apymmer, piquitos Rubio, al poco tiempo empezamos con jamones Aljomar....etc.

El primer año fue difícil ya que solo existía el teléfono, fax y el boca a boca (no había redes

sociales e internet no estaba todavía muy implantado que se diga) pero llegaron curriculum la mayoría de Ronda y tres más de Cádiz.

Hicimos la selección, sin saber a lo que nos íbamos a enfrentar, pero al final decidimos seleccionar a todos los de Ronda y como no teníamos para llegar a los 6 participantes pues seleccionamos a dos de fuera, uno de Cádiz y el otro de Algeciras, por cierto uno de los participantes era una mujer.

Llegó el gran día, domingo 18 de mayo del 2003, nervios a flor de piel, 11:30 aprox. el que venía de Algeciras no llegaba, así que tiramos de ingenio y uno de nosotros entra en el concurso sin participar solo por cortar el jamón,



ya que eran donado por la fábrica de jamones Martínez de Jaén.

En el primer concurso el jurado estaba compuesto por 3 profesionales, una persona del público, un representante del ayuntamiento y un notario, sí, un notario al final del concurso certificaba el premio y daba fe de que no hubiera ningún tipo de malas intenciones que, por cierto, sigue viniendo todos los años y sigue certificándolo, prueba de ello se lleva todos los años las puntuaciones y las tiene guardadas a buen recaudo en su notaria.



Los años siguientes fueron ya más llevaderos ya que se empezó a correr la voz que se hacia este concurso en Ronda y no faltaban curriculum, el record lo tenemos en el año 2015 con 94 curriculum. Desde su comienzo en el 2003 todos los años se empiezan a cambiar cosas en el concurso, vamos aprendiendo de los errores, se cambian las bases todos los

años, para la elección de los participantes nos pusimos un criterio, si llegaba el curriculum de una mujer esa entraba la primera, luego uno de Ronda siempre, sino se presentaba ninguno de Ronda pues uno de la provincia de Málaga, luego seleccionábamos uno por provincia, le damos oportunidad a uno de los que se presentó el año pasado y meter un novato de los concursos, hoy en día seguimos con ese mismo criterio.

Cambiamos el número de participantes pasa a 8 participantes y algunos años incluso a 10 participantes luego se bajan a 8 por comodidad del jurado, la puntuación y forma de puntuar. Las mesas pasan de ser independientes con mantel de papel a ser una mesa entera lineal donde entrarían los 8 o 10 concursantes, uno junto al otro



casi codo con codo, ya en los últimos concursos pasaron a ser redonda con manteles de tela por estética y comodidad para los participantes. Los platos pasan de ser de plástico o cerámica a platos de cristal personalizados.



Año 2006 aparece la ¡¡¡ANCJ!!! Ronda se convierte en el conejillo de pruebas, bases nuevas, puntuación por planillas y volcado al ordenador, siguen los cambios como incluso la vestimenta del cortador.

En el 2007 se cortan jamones ibéricos de la empresa Aljomar y a partir de este año ya sería el ibérico siempre para el corte de los participantes el que utilizarían.

Justo en Enero del 2008 cuando empezamos para la preparación del concurso Don Leocadio tiene una idea y quiere que ese año el mes de mayo en el concurso de Ronda participe los primeros premios de los concursos que se organizan en España, si no

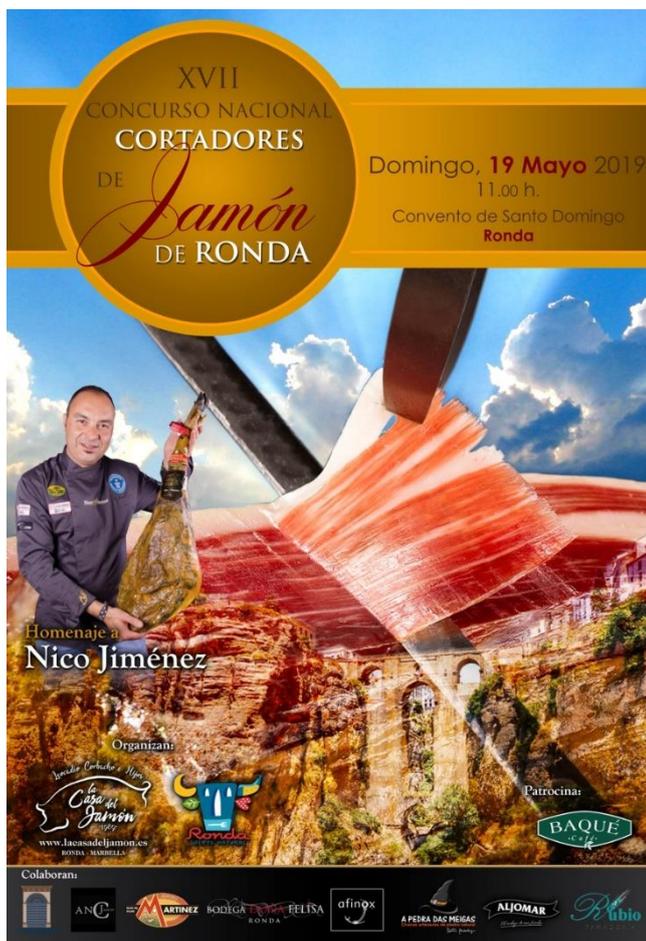
recuerdo mal eran 6 o 7 concursos, la idea la llevamos a la ANCJ y la junta directiva, en ese año nos contestó, mejor hacer ese concurso en la asociación, con ello certificaremos los concursos que se organizaban en toda España y de ahí sacar al Campeón de España.

Entonces la ANCJ decide de certificar los concursos siendo Ronda el primer concurso certificado. Después de todo esto, Ronda se engrandecía año tras años, prueba de ello que marcas como Afinox aprovecharan para su presentación de nuevos soportes jamoneros, las chairas de a pedras das meigas, e incluso nuevas incorporaciones de patrocinadores como Aljomar, Vinos de Ronda, Turismo de Ronda, cafés Baqué, etc.



Hemos sido el único concurso que en algunos años en el minuto 60 de haber comenzado el concurso pararlo en seco y brindar por algo,

valga el ejemplo del homenaje a nuestro gran amigo Nico Jiménez fundador de la ANCIJ.



En la décima edición no celebramos el concurso, pero si celebramos, nuestro décimo aniversario, llevando a los primeros premios de los años anteriores.

Este año será el XVIII concurso pero dentro de dos años celebraremos los 20 años ¿te apuntas a nuestra historia dentro de dos años? Hoy por hoy seguimos siendo un referente de los concursos de España, será por el trato que la familia Corbacho pone o por el lugar donde hoy en día se celebra, pero Ronda sigue y seguirá ahí, prueba de esta historia todos los participantes que han pasado por él, hoy en día son cortadores reconocidos a nivel nacional e internacional, ponernos a nombrarlos serian muchísimos casi 200.

Con toda la historia que tenemos, anécdotas, experiencias, curriculum etc. Tendríamos para escribir un libro, que también está por ver. Y para terminar, este domingo 17 de mayo que coincidencia que salga la revista

de la ANCJ, sería la XVIII edición, pero por causas ajenas a nosotros lo hemos aplazado pero seguro lo realizaremos en este año 2020. ¡¡¡Seguimos luchando!!!

Atentamente Leocadio Corbacho y familia.



XVIII CONCURSO NACIONAL
DE *Jamón* **DE RONDA**
CORTADORES/AS

Leocadio Corbacho e Hijos
La Casa del Jamón
1989
RONDA - MARBELLA

Organizan:

Ayuntamiento Ronda

Patrocina:

BAQUÉ
Café

Colaboran:

ANCJ

MARTINEZ

RVR
RUTA VINOS Y ACEITES SIERRA DE RONDA

afinox

A PEDRA DAS MEIGAS
Quinta Agrícola de Santa Clara

ALJOMAR
El sabor de un territorio

Rubio
VINOS

A Cocinar

Ensalada de jamón serrano

Ingredientes

2 raciones

- Mezcla de lechugas variadas
- 1 berenjena
- Queso Camembert
- Manzana verde
- Mix frutos rojos
- Jamón serrano
- Vinagre de Módena
- Aceite de oliva
- Sal Maldon o en escamas



Elaboración

Saltear en una sartén con poco aceite una berenjena cortada en dados y sazonar.

Cortar la manzana en láminas y el queso camembert.

Preparar una vinagreta con aceite de oliva, vinagre de Módena y sal Maldon

Disponer en una ensaladera el mix de lechugas. Agregar la berenjena doradita y pochada, el queso camembert, el jamón serrano, la manzana y el mix de frutos rojos.

Aderezar con la vinagreta preparada anteriormente

Dejamos reposar un poco antes de servir

Otra variedad de esta ensalada es añadir melon



Sopa castellana

Ingredientes:

Para 4 personas

- 1/4 a 1/2 barra de pan dependiendo del tamaño del día anterior mejor
- 6 dientes de ajo en laminas
- Aceite de oliva – aproximadamente 1/2 vaso
- 150 gr 5 y 1/2 oz. de jamón serrano en dados 1 cucharada de pimentón dulce
- 2 litros - 8 tazas caldo de carne – puede hacerlo con 2 cubitos de caldo de carne tipo Knorr y agua
- 4 huevos
- Sal al gusto
- **Optativo:** 100 gr – 3 y 1/2 oz. chorizo en dados
 - usar especialmente si usan jamon york y no tienen serrano- O pueden usar el chorizo con el jamón serrano. El clásico es con jamon serrano solo.

Preparación:

- Cortar el pan en laminas
- En una cacerola verter medio vaso de aceite de oliva (si no tienen también pueden usar otro tipo) freír las laminas de los 6 dientes de ajo hasta que empiecen a dorarse.
- Añadir el jamón (y chorizo optativo) y remover
- Añadir y remover el pan hasta que incorpore bien el aceite
- Añadir el pimentón remover todo para se incorpore –no freír demasiado porque quedara amargo
- Añadir el caldo de carne y probar para sal – añadir sal se es necesario
- Escalfar los 4 huevos encima. Tapar para que queden hechos.
- Servir un huevo cada uno con la sopa.
- Optativo: Servir con picatostes de ajo ya preparados.





ANCJ Asociación Nacional
de Cortador@s de Jamón

¡Si eres apasionado y/o profesional del jamón,
tenemos mucho que ofrecerte!



Mejor plato creativo 2020
Juan Antonio Pérez Moro



<http://ancj.org/asociate/>