ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN

PEDRO JOSÉ MORENO

Responsable Servicios Técnicos Covap

ARTÍCULOS

CONCURSOS

**EMPRESAS** 

REPORTAJES

n°

2020



Dirección: Paqui Muñoz

Colaboradores: Antonio Gálvez Cati Gómez

DIRECTIVA ANCJ

Presidente: Moisés Monroy



Vicepresidente: Juan José Masa



Secretario, Secretario General concursos: Daniel Luna Benítez



Tesorera, Secretaria General para las instituciones:Paqui Muñoz Écija



Secretario de Organización: Jorge Calvo Onsurbe



Secretaria General de las Nuevas Oportunidades: Laura Polvillo



Secretario General de Formación: Antonio González



Secretario General de relaciones con las demás asociaciones: Antonio Gálvez



Vocal: Karen Gómez



# ÍNDICE:

4. La formación en la competición. Miguel Ángel Abril.

9. La cultu<mark>r</mark>a en el c<mark>o</mark>rte de Ja<mark>m</mark>ón. Silvio González González.

14. Entrevista.

Pablo Martínez.

21. Entrevista. Ción Naciona Karen Gómez. Ces/as de Jam

30. El socio pregunt<mark>a</mark>.

Eduardo Calavia.

32. La esencia del producto de primera mano.

Pedro José Moreno



Queda suspendida la Final del XIII Campeonato de España para el próximo año y todos sus Concursos Clasificatorios para este año. Volveremos el próximo año a ilusionarnos, competirnos, formarnos, a la evolución en el corte de Jamón y a conocer el próximo Campeón/a de España y Maestro Cortador con más ganas...

## MIGUEL ÁNGEL ABRIL BERDEJO

## "La formación en la competición"

i relación con el mundo del Jamón viene por allá del año 2002, cuando desde el Consejo Regulador del Jamón de Teruel se me requirió para prestar mis servicios como cortador de jamón en la Feria de Alimentaria, en Barcelona. Por entonces yo trabajaba en una empresa donde se impartían cursos de despiece de canales, elaboración de productos cárnicos y deshuesado de jamones (Instituto de Técnica y Tecnología Alimentaria-INTA).





Mi experiencia como cortador de jamón era muy escasa, y con pocos conocimientos. Por ello, al poco tiempo, realicé en Calamocha (Teruel), un

curso de corte de jamón, impartido por el valenciano Lázaro Fernández, donde asenté las bases de la técnica de corte de lo que sería mi futuro profesional.



Regresando de un viaje a Bruselas, donde presté otro servicio de corte al Consejo Regulador, me llamaron para proponerme un contrato indefinido como cortador oficial de dicho Consejo, y no lo dudé, acepté con enorme entusiasmo. A partir de entonces, fueron infinidad de degustaciones, ferias, y alguna que otra salida internacional, representando a la D.O.P. Jamón de Teruel.

Fueron años inolvidables, en los que cada feria, en cada evento, íbamos conociendo a nuevos cortadores, y aprendiendo unos de otros cómo mejorar el corte de jamón. Entonces todavía no eran muy conocidos los grandes cortadores, por lo que cuando alguno destacaba en alguno de los detalles del corte de jamón,

cuando coincidíamos, intentábamos cambiar conocimientos para así mejorar la técnica, entonces Internet no estaba al alcance de todo el mundo. Así aprendimos los cortadores de mi generación, de cuya época guardo infinidad de recuerdos y muchas amistades.

También acepté, y es el lugar de trabajo donde actualmente presto mis servicios.

Durante todo éste tiempo, tengo recuerdos imborrables, como la creación de la propia A.N.C.J., donde mantuvimos largas charlas en Teruel, en el Congreso Mundial del Jamón en Salamanca 2007, y en algún que otro rincón de nuestra querida geografía, con el que fue su primer presidente, Zacarías Piriz.

"...en cada feria,
en cada evento,
ibamos conociendo
a nuevos cortadores,
y aprendiendo
unos de otros
cómo mejorar el corte
de jamón..."

De más reciente creación, AGACUJ, donde también recuerdo sus primeros pasos. La presentación que más me marcó de esta asociación, fue en el pueblo sevillano de Lora del Río, donde a pesar de asistir poca gente, me di



cuenta viendo hablar a sus ponentes, del gran futuro que iban a tener como asociación. Y por último, como no hablar de los concursos a nivel nacional.

Al primero de todos ellos que me presenté, fue en San Boi 2008(Barcelona), donde recuerdo que no pude terminar el jamón, no me dio tiempo, me faltó media babilla.

Me di cuenta tras la experiencia, que si quería hacer algo en concursos, no había que participar por participar y mejorar a base de hacer infinidad de concursos, sino que lo primero que haría sería estudiar muy bien las bases, y no dejar ningún detalle al azar.

Después, algún que otro consejo de nuestros amigos cortadores, como el que me dijo que para quedar en un concurso entre los tres primeros, tenías que hacerlo muy bien y regularmente en todos los aspectos que requería el concurso, que no era suficiente ser bueno en ocho de ellos, y fallar en los dos restantes, por ejemplo. No voy a desvelar el nombre de quien me lo dijo, porque hay tanta gente buena que me dio consejos, que me falta parecería una de respeto a los que no nombrara.

En definitiva, aprendí mucho acerca del corte de jamón durante los concursos, y estoy muy



contento, orgulloso y agradecido de lo que hice en todos ellos, tanto en los que recibí premio, como en los que no.

Bueno, éste ha sido mi resumen de lo que ha sido, y sigue siendo mi vida profesional, de la que seguimos indudablemente ligados al mundo del Jamón y la paleta, principalmente de capa blanca, y por supuesto, con los de D.O.P. Jamón/Paleta de Teruel.

Atentamente y a vuestra disposición: Miguel Ángel Abril Berdejo



"...aprendí mucho acerca del corte de jamón durante los concursos, y estoy muy contento, orgulloso y agradecido de lo que hice en todos ellos, tanto en los que recibí premio, como en los que no."





SILVIO GONZÁLEZ GONZÁLEZ

La cultura en el corte de Jamón.

Entrevista: Moisés Monroy

s para nosotros un enorme honor contar con una persona como Silvio González para nuestro número de Agosto. Natural de Cádiz, zona que no es de especial tradición jamonera pero que él ha sabido instaurar con su depurada formación en el corte y cultura del producto.

Silvio es socio fundador y ex Secretario de AGACUJ (Asociación Global de



Amigos/as del Cuchillo Jamonero), siendo protagonista activo de sus inicios y parte importante de la relevancia que tiene esta asociación cultural en el sector del Jamón y de los cortadores/as de Jamón.

Además de todo esto, que no es poco, de Silvio destaco que es una buena persona, amable, sincero, directo y que siempre te saluda con una sonrisa, esa que a veces se echa en falta, de verdad, seguido de un "Moi, que pasa cómo estás, te llamas como mi padre..." que tampoco nos falta en todos nuestros encuentros... Pasamos a conocer un poco más de Silvio.

#### ¿Cómo fueron tus inicios en el corte de Jamón a cuchillo?

Me hice profesional del corte de jamón a cuchillo para diferenciar mi negocio. Vi en esta práctica una manera de que mi clientela se interesase en la adquisición de este producto tan valorado dentro y fuera de nuestras fronteras.

¿Qué cualidades debe tener, para ti, un cortador/a de Jamón para ser lo más completo/a?

Cultura sobre el mundo del jamón. Es lo primero y fundamental. Como en todas las profesiones la teoría debería estar antes que la práctica. En mi caso no fue así pues la necesidad hizo que fuese a pasos forzados.

Al darme cuenta de mi error me preocupé de formarme. Por eso valoro el que se conozca el producto antes para luego saber apreciarlo.

Conocerlo pasa por saber desde su nacimiento su término en boca. Término que sabemos leer sobre propiedades sus organolépticas nos ayudarán a reconocer todo lo aprendido.



Un ejemplo en nuestro aprendizaje sería el conocer que un jamón de bellota 100% ibérico necesita un respeto especial. Respeto al producto y a toda la cadena de profesionales que han dado lugar al mismo. De ahí la importancia del saber transmitirlo en el corte.

Sólo con una buena formación se logra entender con pelos y señales, que los empresarios que apuestan por la producción de jamones de bellota 100 % ibéricos son los Astérix de este sector. Luchando por la joya de la corona de nuestra con todo gastronomía un ejército de obstáculos que saltar. Con la agonía añadida de de resultados ver los su inversión ya pasados varios años y vivir con la incertidumbre. Como estos ejemplos, un sin

"Un ejemplo,
en nuestro aprendizaje, sería
el conocer
que un jamón de bellota
100% ibérico necesita un
respeto especial"

parar... De ahí la importancia de impregnarse de esta antiquísima cultura y no convertirse en un mercenario del corte.

Luego, otras cualidades fundamentales serían la disciplina, el orden y la limpieza. El saber estar. Hay que ser profesional desde que se entra por la puerta hasta, que se sale. Y por último la sensibilidad, con la cual se nace, y la destreza, que se adquiere con la práctica pero que está supeditada a la inteligencia cinestésica del que maneja el cuchillo jamonero.

Destacar también que una buena comunicación y capacidad de transmisión ayudarán sin duda a no ser un maniquí delante de un pernil.

Destacamos en tu breve presentación, que eres socio fundador de AGACUJ ¿Cuéntanos cómo surgió AGACUJ? ¿Cuál fue su misión inicial?

AGACUJ surgió ante una necesidad. La necesidad de defender la cultura del jamón. Cultura muy dañada por intereses lucrativos y la picaresca.

AGACUJ nació en Cádiz, de la idea de un grupo de amigos que nos reuníamos para hablar y enriquecernos de todo lo referente al jamón. Para ello visitábamos dehesas, secaderos... absorbíamos todo como niños, aprendíamos, compartíamos. Enamorados de un producto



maravilloso que pese a tenerlo todo en contra se crea a de mucho base esfuerzo. Algo que consideramos no se valora y sufre maltrato en cuanto verdadera su identificación. puesto que confunde al consumidor con lo

que cree que es y no es. Algo que debe ser inaceptable.

Ahora, por ejemplo, en cuanto al ibérico se refiere, nos encontramos con una embrollosa normativa difícil de interpretar por el consumidor de a pie.

Ventaja además para los que aprovechan esta confusión para beneficiarse. Con lo bonito y fácil que es llamar a cada cosa por su nombre.

A favor nombrar a los diversos distintivos de calidad existentes en nuestro país que velan por la autenticidad de los mismos.

Considero que eres una de las personas que más conoce el movimiento asociativo en la actualidad ¿Cómo ves este movimiento a día de hoy?

Sigue su curso adquiriendo soci@s de todos los ámbitos del sector jamonero. Tod@s recibimos conocimientos de fuentes fiables. Algo que

necesita más que nunca nuestro producto estrella. Que se sepa cuanto más y mejor de su cultura. Que se sepa la verdad. Animo a visitar nuestra web. Ahí está toda la información de lo que es esta asociación cultural.

Define ¿qué sería para ti la profesionalización del oficio de Cortador/a de Jamón?

Un paso muy
importante para sentirnos
identificados
y valorados como una
profesión que tiene su propia
personalidad.

Un paso muy importante para sentirnos identificados y valorados como una profesión que tiene su propia personalidad.

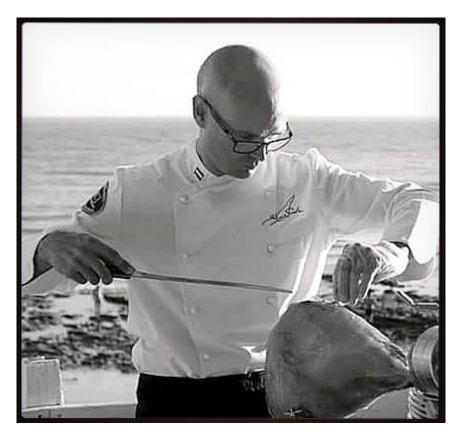
¿Qué opinión te merece esta revista? ¿Echas en falta algún contenido?

Todo lo que sea aportar a nuestra profesión tiene que ser bienvenido. Somos los profesionales de este sector los que tenemos que dar ejemplo del buen hacer. Sólo de esta manera saldrá el jamón beneficiado.

Enhorabuena por vuestra revista y gracias por contar con mi particular visión. Una más.

#### Gracias Moisés.

Muchas gracias a ti Silvio por habernos dedicado tu escaso tiempo libre, te deseamos todo lo mejor y que todos tus deseos se cumplan.



"Enamorados de un producto maravilloso (el Jamón de bellota 100% ibérico) que pese a tenerlo todo en contra, se crea a base de mucho esfuerzo..."

Silvio González

## PABLO MARTÍNEZ

Entrevista: Juan José Masa

Pablo Martínez Pérez, Jumillano, cortador y luchador incansable más si cabe por desarrolllar y dar a conocer el oficio de cortador en una tierra donde existía poca tradición del corte de jamón. Conseguir ser Campeón de España fue la meta tras años de sacrificios, sinsabores y muchas penas, según describió él mismo. Una victoria dulce que le llegó en Tomelloso (Ciudad Real), en 2017, corría el mes de mayo.

Vamos a conocer un poco más sobre Pablo.

Pablo, vienes de una zona en la que el jamón y la cultura del corte no estaban muy introducidos ¿Cómo empezaste esta profesión?

Los inicios fueron un tanto complicados ya que en ésta zona de España la cultura sobre el jamón no pasaba más allá de las nociones básicas que pudiera tener un consumidor cotidiano por lo que podéis imaginar el gran desconocimiento que existía en cuanto al corte a cuchillo y la figura del cortador como profesión.

Fue como abrir un camino nuevo y pretender que todos nos siguieran por él cuando ya tenían uno trazado toda la vida. Incluso para mí era un aprendizaje diario con miles de dudas sin muchas veces poder resolver por la lejanía de profesionales que me pudieran ayudar o aconsejar.

Costó mucho introducir la profesión y sobre todo hacerlo sin desvalorizarla. Por suerte, en mi caso,



siempre lo vi como una oportunidad más que una dificultad y gracias a ello y tras más tropiezos que aciertos y con la estimable ayuda de otros compañeros de ésta tierra poco a poco hemos conseguido llevar el corte de jamón a lugares que nunca antes se hubiesen pensado.

Has sido y eres referente para muchos cortadores, pero imaginamos que tú también tuviste tus referentes ¿Quiénes fueron y que aprendiste de ellos?

Tuve y sigo teniendo a día de hoy muchos referentes, en mis inicios eran prácticamente todos los cortadores más activos en concursos, de todos ellos algo me fascinaba, el estilo de Fran Robles o David Lavado, la rectitud de Cándido Morillo o Juan Carlos Gómez Sierra, los emplatados de Anselmo Pérez o Pedro José Pérez Casco, la rapidez de Ángel Pérez o Joaquín



Vázquez, la seguridad y creatividad de José Manuel Hidalgo Molero, y así podría nombrar a muchos otros que fueron un espejo donde mirarme.

Incluso he tenido rivales directos en la propia competición han sido aue también referentes de los que aprendido mucho como Aníbal Falcón, Emilio Torralbo o Antonio Rodríguez Baena. Al final todo esto es lo verdaderamente enriquecedor, aportar entre todos técnicas, trucos. recursos, etc. que

hacen ir creciendo la profesión y a sus profesionales.

Querías ser campeón de España y lo conseguiste, ¿Qué supuso para ti ganar el IX campeonato de España?

A nivel de concursante supuso lo máximo, y quien ha luchado por conseguirlo sabrá de que hablo, es la magia del Campeonato de España que se va renovando año tras año y que a todos nos embriaga por el esfuerzo constante que hay que aplicar desde que empiezas hasta que te llegan a nombrar Campeón de España.

La auto exigencia de no poder bajar la intensidad en una sóla pieza de jamón que cortes ya sea en un evento, un concurso o en una reunión con amigos, todo lo quieres llevar a la mejor versión, y eso, a veces, nos encierra en un espacio que sólo se sale ganando el Campeonato de España, a veces se consigue y a veces no dejando cruelmente sin su sueño a otros muchos compañeros merecedores de ello, hecho que lo hace todavía más valioso y

único a aquel que logra llegar al final del recorrido.

A nivel personal y profesional fue la "guinda del pastel" después de recorrer España de una punta a la otra midiéndote en concursos a los mejores profesionales. Es el momento en el que sabes que a partir de ahí ya eres Campeón de España para siempre y que cada paso que tengas que dar lo harás bajo ésa distinción.

Toda una responsabilidad y a la vez un gran impulso que hace que todo tu día a día profesional cambie para siempre.

Sabemos que el mundo del corte de jamón y de los concursos han avanzado y han cambiado mucho ¿Qué modificarías para hacerlos más llamativos y atractivos?

De todos los que intervienen en un concurso; Cortadores, Jurados, Patrocinadores, Público, etc. hay quienes han avanzado mucho y quiénes no.



Me refiero con esto a que podemos tener el mejor enclave, los mejores jamones, los más habilidosos cortadores y los más cualificados jurados pero si todo esto no lo hacemos llegar al público y no al que presencie físicamente un concurso, sino a todos los rincones posibles y todos los ámbitos de la sociedad al final un concurso se convierte en algo repetitivo fin de semana tras fin de semana para el espectador actual У para muchos patrocinadores.

Mi opinión al respecto pasa por trabajar más en la difusión a nivel general y que conozcan más las competiciones, como



también se podrían establecer diferentes formas de evaluar el trabajo del cortador para que no siempre fueran las mismas ya que muchas veces el factor "sorpresa" o improvisación brilla por su ausencia y un cortador puede realizar un mismo trabajo todo un año sin cambiar nada como si de un guion establecido se tratara, hecho que convierte los concursos en monótonos.

Digamos que empiezas de cero ¿Soñarías con ser Campeón de España? Probablemente sí, desde niño siempre he sido competitivo en el deporte siempre he querido ir a más. Por lo que si empezara de 0 y existieran los concursos con total seguridad lo intentaría al menos.

¿Consideras que se reconozca la figura de cortador de jamón como profesión?

Totalmente, un producto estrella como es el jamón lo merece, suena muy raro y fuera de lugar que otros muchos alimentos tengan reconocidas sus profesiones y que el jamón no, ¿habrá un trabajo artesanal con más personas desarrollándolo como es el corte a cuchillo?

Motivos hay de sobra para pensar en la regularización y las instituciones o gobernantes no pueden obviar cuestiones como el volumen económico que el sector ya genera en el país, o la necesidad de acabar con la intrusión y el fraude que conlleva perjudicando a autónomos y empresas que trabajan de manera legal.

Todo avanza y todo cambia, respecto a la normativa del cerdo ibérico ¿Qué opinas? ¿Cambiarias algo de ella?

Me parece una normativa bastante si la avanzada comparamos con lo que teníamos antes de ella. pero SÍ cambiaría algunas cosas como la complejidad de la misma para el consumidor final, ya que es un poco complicada de entender para una persona que



compra uno o dos jamones al año.

También cambiaría algo que creo es contradictorio, porque nos empeñamos en llamar Jamón Ibérico a un producto que no es Ibérico en su totalidad, y me refiero a los productos con un 50% o 75% de raza ibérica, yo opino que sólo debería llamarse como tal los productos derivados del animal 100% ibérico.

Sabemos que eres un hombre ambicioso ¿Cuáles son tus proyectos a corto o largo plazo?



Por la situación que viviendo estamos todos sin distinción, el proyecto a corto plazo es poder continuar trabajando como hasta ahora que ya es mucho, y a largo plazo siempre hay inquietudes que nos rondan la cabeza y que esperan el momento para ser ejecutadas, sin duda cuando de verdad

retomemos la normalidad general será entonces el momento de llevar a cabo muchas cosas y seguir creciendo. Para las personas que están dudando en entrar al mundo del corte de jamón o dedicarse a los concursos ¿Qué les aconsejarías?

Que tengan paciencia, que no quieran llegar rápido a ser como nadie en que se puedan fijar, detrás de un buen profesional hay mucho trabajo, muchos tropiezos, y mucho sacrificio personal. Éste trabajo desde fuera parece a veces fácil pero realmente es una carrera de fondo en la que todos los días aprendes algo nuevo.

¿Cómo ves la revista en la que ha trabajado la ANCJ para los soci@s y cortadores/as, es atractiva?

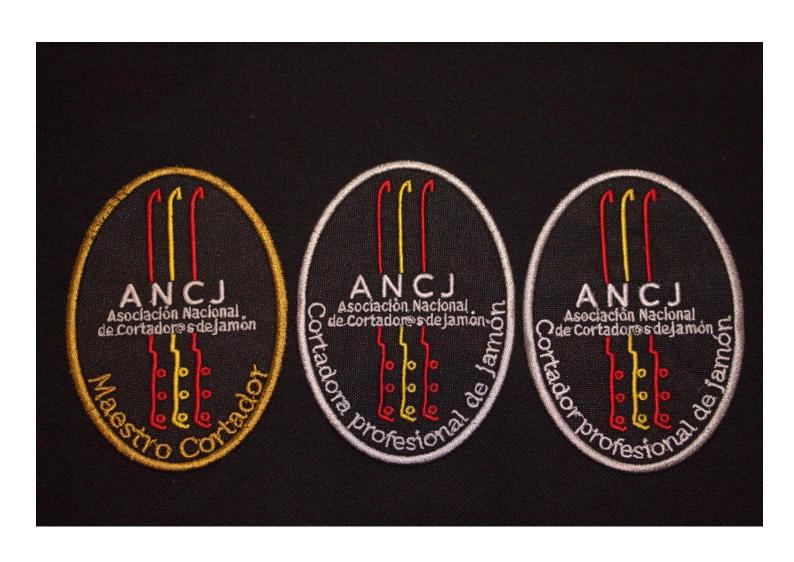
Me parece una fantástica idea, además de que nos llega de una forma moderna, cómoda y al alcance de todos. Es una iniciativa en verdad productiva y enriquecedora ya que siempre es grato conocer diferentes opiniones y nuevos conceptos de lo que nos gusta o a lo que nos dedicamos. Es una revista que ya tocaba y que sin duda está siendo un éxito, le auguro un futuro prometedor.



Mis felicitaciones a la ANCJ por ella.

"Éste trabajo desde fuera parece a veces fácil pero realmente es una carrera de fondo en la que todos los días aprendes algo nuevo."

Pablo Martínez



¿Conoces nuestra página Web? Encontrarás toda la información de nuestra asociación y cómo asociarte.

Visítala ancj.org



KAREN GÓMEZ

Entrevista: Antonio Gálvez

Coméntanos un poco a cerca de ti ej.: De dónde eres, virtudes, algún defectillo etc...

Nací en Salamanca el 18 de agosto de 1991, residí allí hasta terminar mis estudios de Ingeniería Agrícola; actualmente resido en A Coruña.

En cuanto a mi personalidad me considero una persona muy rigurosa, me gusta conseguir mis metas y objetivos, una vez los consigo me marco un nuevo reto. Una anécdota sobre este aspecto es que mis compañeros de trabajo me dicen que soy "demasiado exigente" a lo que yo contesto que

nada es perfecto, cuanto más exija mejor será el resultado, pero nunca perfecto.

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

En 2015 acabe mis estudios como Ingeniera Agrícola, posteriormente estuve opositando para la Junta de CyL ya que justo acababan de ofertar plazas. El año siguiente me presenté a los exámenes, y la verdad no me fue nada mal, pero más tiempo me hubiera venido de perlas, es como la mayoría de oposiciones, mucha gente para pocas plazas. Congelaron la oferta hasta la actualidad que continua.

Tenía que buscarme la vida pese a la incertidumbre de si iba a haber oferta o no. Una parte de mi familia ya vivía en Coruña, y siempre cuando venía a visitarlos me encargaban jamón y embutido "rico", no porque aquí no exista, sino porque no les era fácil encontrarlo como lo hacían en Salamanca. Así surgió mi siguiente meta: abrir una jamonería en Coruña y



crear un grupo de cortadores de jamón para eventos en Galicia.

Año 2017, no sabía ni como se cogía el cuchillo, ni como se colocaba el jamón en la base. Mi primer jamón lo corté con Berna Blanco del grupo

Alcorte.net, seguido estuve en las instalaciones de Julián Martín donde hice un curso intensivo sobre el corte de jamón y paleta a cuchillo.

Octubre de 2017, abrí la jamonería, pero aún tenía mucho que

aprender, el siguiente en enseñarme fue Roberto Santalla con el que hice un curso donde hicimos bastante hincapié en sacarle rendimiento a un jamón y emplatado artístico. Con la práctica diaria y mis conocimientos, decidí saltar a los concursos en el año 2018, el primero fue muy bonito, en León, estaba concursando con los mejores y justo a quien me pusieron al lado en mi mesa, a Aníbal Falcón (ganador del concurso y el que iba a ser campeón de España en enero de 2019), imaginad que presión.

Yo lo miraba y me fascinaba con qué facilidad cortaba un jamón, entonces le pedí que me enseñara, y Aníbal fue el siguiente en darme un curso justo después de quedar como campeón de España 2019.

¿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?

No sé si se reconocerá como tal, desde mi punto de vista ahora se considera a un camarero, carnicero o charcutero como cortador de jamón, por poner algún ejemplo.

Pienso que sí debemos crear esa diferencia entre unos y otros, porque un cortador de jamón de verdad, tiene conocimientos sobre la materia, aprovecha el máximo rendimiento de una pieza, realiza buenos emplatados y presentaciones. Es limpio, ordenado y tiene una buena posición al

desempeñar funciones. También pienso que es más ágil a la vez que realiza un trabajo correcto que otras personas que no sólo se dedican al corte de jamón, con esto quiero decir que si solo te dedicas al corte de jamón У es profesión mejoras de tal manera que agilidad ganas rapidez.



Actualmente es un oficio, para llegar a ser una profesión pienso que debería ser obligatorio cursar una formación académica evaluada, donde cada cortador además de demostrar su destreza con el cuchillo, demuestre sus conocimientos sobre todo el proceso de producción, tipología, morfología de las piezas,...englobando toda la materia relacionada con el mundo del jamón.

¿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.)

Digo NO de manera rotunda y estoy generalizando, hay gente que sí está preparada, pero creo que es una minoría.

Hablo desde mi experiencia, yo voy a comprar y me gusta mirar, ver como cortan, conocer qué venden. Viajo y hago lo mismo y en la mayoría de los casos existen pequeños detalles de desconocimiento o confusión que para mí son importantísimos.

Algunos de ellos son: desconocimiento o confusión entre los precintos, tipo y porcentaje racial, alimentación del animal ("si pone bellota ¿es qué ha pasado toda su vida comiendo bellota?"), tiempo mínimo de curación en un jamón ibérico, pesos mínimos para poder vender un jamón como ibérico según su categoría, diferencia entre un

jamón ibérico y un jamón serrano,...

Estas son algunas cuestiones entre otras con las que me he encontrado como cortadora de jamón con otros "profesionales".

Es algo que debería mejorar y mucho. Le doy más importancia a que se sepa que estás vendiendo o que estas cortando, a que se reconozca la profesión de cortador de jamón. Primero aprende y luego exige. "Primero aprende y luego exige."

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

De igual manera pienso que NO, el primero que debe tener conocimiento es el profesional, ya sea el que vende, corta, enseña, etc. El que está cara al público relacionándose con un cliente es el que debe explicar qué vende, o si el cliente tiene dudas resolverlas de manera que sepa que está comprando.

El cliente no está obligado a saber nada, le gusta el jamón quiere comprar y la función del vendedor es saber orientarlo de manera correcta.

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

Por partes, primero hablo del fraude del jamón ibérico:

Mi opinión es que no existe tal fraude, lo que existe es desconocimiento sobre la materia. Según el RD 4/2014, de 10 de enero por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Se puede considerar como jamón ibérico, uno obtenido del cruce siempre de madre 100 % ibérica y padre cruzado ibérico con Duroc, ibérico 100 % o Duroc 100 %. Ahí es donde aparecen las empresas encargadas de certificar estos tipos raciales y alimentación de esos cerditos, al igual que el ganadero tiene un control exhaustivo con un libro genealógico donde da de alta los animales y especifica que destino tienen.

Ojala el coste de alimentación y producción de un cerdo 100 % ibérico no fuera tan alto, el IC fuera mayor, existiera una superficie de dehesa suficiente para todos esos cerdos 100 % ibéricos que pasan por montanera, si fuera así las categorías menores serían menospreciadas. Pero la realidad es otra.

Yo en particular tendría dudas, de aquello que no aparezca certificado con un precinto. Lo que se ha conseguido con los precintos es dar garantía al consumidor.

En segundo lugar, sobre el fraude de jamones blancos, tal como los falsos Trévelez y el jamón polaco:

Mi opinión aquí es que sin marca de garantía claro que pueden nos engañar, seguimos una trazabilidad tan segura como con alguna de las marcas de garantía aue país. tenemos en nuestro También pienso que cuando algo es muy barato y el resto de jamones amparados bajo la



IGP jamón de Trévelez su precio medio está muy por encima, algo sospechoso existe.

En el caso de los jamones de Trévelez, que si el productor lo considera oportuno los puede amparar bajo una IGP, existe un consejo regulador de la IGP específico para los jamones de Trévelez, donde gestionan, controlan, promocionan y certifican los jamones dando una garantía al consumidor.

Suponiendo que con jamones polacos se refieran a los cerdos de raza Mangalica (que en realidad es autóctona de Hungría) personalmente como sabor no terminan de convencerme, sí que el sabor es similar a un jamón blanco nuestro y por ello imagino que se realizó aquel fraude tan sonado como si fueran jamones de Granada pero los animales físicamente son muy graciosos, parecen un cruce entre una oveja y un cerdo.

Opino que teniendo en España tanta riqueza gastronómica sobre el mundo del jamón, primero debemos producir lo nuestro y conservarlo para que no se extinga.

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

Pienso que es una normativa reducida para abarcar demasiados temas. Lo primero que cambiaría es el nombre, ¿por qué sólo se menciona en el enunciado de la normativa, la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico? O bien incluimos la caña de lomo dentro de la carne o si lo separamos debemos mencionar la presa, el morcón, el chorizo, el salchichón,...como piezas independientes. Así como su descripción de elaboración aunque se mezclen carnes o bien sean una sóla pieza y sus categorías de calidad.

No admitiría los productos elaborados en Portugal, allí las condiciones laborales y tributarias son diferentes que en España, ya existe una desventaja respecto a los productores españoles.

La designación de la alimentación y tipo racial en las piezas que se obtienen para fresco debería ser obligatorio, no opcional.



La utilización de expresiones como bellota, montanera o dehesa exclusivamente para determinados productos, también lo cambiaría, los ibéricos tienen la pezuña negra, los ibéricos de bellota 75 o 50 % también pueden pasar por montanera.

En cuanto a los mataderos, debería existir un control mayor en las máquinas de pesaje e identificación de las canales, para que no existan fraudes.

Especificaría si está contemplado o no ahumar el producto y por último revisaría los requisitos y delimitaciones geográficas para pertenecer a una D.O.

#### ¿Qué opinas de los cursos de formación?

Personalmente a mí me parecen bien, considero que siempre se aprende algo nuevo, hay personas que cortan mejor y más fino y otras peor. Como también las hay que realizan mejor la limpieza del jamón o el emplatado, entonces estos cursos sirven para perfeccionar cada técnica.

Yo como alumna de cursos me gustan, porque cada cortador tiene sus trucos, bien para ser más rápido, para que salga una loncha más limpia, para llevar una buena rectitud, etc...En mi caso por ejemplo, yo llevo peor el corte de la contra en maza cuando va pegado al hueso de la cadera, entonces aprovecho estos cursos, para aprender a sacar lonchas más bonitas de esas zona.

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

Hay concursos en que si existe esa sección, bien te dan una serie de preguntas tipo test y las contestas, o bien te hacen una única pregunta, no sé si existe algún tipo más, hablo de los que me han hecho a mí. Es un avance en los concursos que lo realizan porque como he expresado anteriormente yo estoy totalmente de acuerdo en que un cortador debe tener conocimientos sobre la materia.

Lo que cambiaría sería el valor de esa pregunta y lo incrementaría, para sumar más puntos en el resultado final del concurso. Porque yo considero más importante esta pregunta que por ejemplo valorar la posición del cortador.



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

Sí, se fomenta tanto para los cortadores que están concursando, como para el público que lo está viendo, incluso me atrevo a decir que para los jueces.

El público general no corta en casa un jamón como lo puede hacer un cortador en un concurso y el cortador le está transmitiendo conocimientos en directo.

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

Aún no estoy capacitada para dar consejos a los nuevos cortadores, yo me considero nueva cortadora, como bien he dicho siempre se aprende algo nuevo. Lo que sí puedo decir, es que yo no me arrepiento de cómo lo he hecho, aprendiendo de profesionales de verdad, practicando mucho, ser constante y a ser posible cortar mucho jamón todos los días y medirte con los mejores en los concursos.

Aún tengo ilusión por hacer más cursos o masterclass de corte y emplatado de jamón.

Ser buen cortador requiere muchos años de esfuerzo y sacrificio y si no que se lo pregunten a los campeones de España. Mi consejo es que no te conformes con saber cortar unas lonchas de jamón y colocarlas en un plato, eso no es ser cortador de jamón. Aprender de los veteranos

"Aprender de los veteranos y dejarte aconsejar por ellos, te va a servir de experiencia en el futuro."

y dejarte aconsejar por ellos, te va a servir de experiencia en el futuro.

#### ¿Tienes algún ídolo dentro de este mundillo?

Ídolos no, que me guste como trabajan. En hombres Aníbal Falcón sin duda hace que veas el corte de jamón como algo muy fácil, yo me considero exigente pues él es lo siguiente.

En mujeres, Silvia Andrada, no he tenido ocasión de trabajar con ella ni ver como realiza su trabajo, sólo la sigo en redes y me encantan sus platos creativos es TOP! Los intento hacer pero nunca quedan igual.

#### ¿Eres de jamón, paleta o de los dos?

Soy de una marca específica de jamón de bellota 100 % ibérico, la zona que más me gusta es la carne que se encuentran cuando retiramos el peroné.

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

Estupenda, así podemos conocernos un poco mejor entre nosotros.

Si fueras presidente de la asociación nacional de cortadores ¿Qué cambiarias? Coméntanos algo que te gustaría que hiciéramos.

Actualmente existe mucha rivalidad entre cortadores de jamón, en vez de vernos como compañeros en muchas ocasiones somos enemigos, intentaría mejorarlo de alguna manera. Necesitamos más movimiento en el

norte del país, cada vez que queremos asistir a un concurso tenemos que desplazarnos muchos kilómetros, hay que promover más por aquí el corte de jamón.



"Le doy más importancia a que se sepa que estás vendiendo o qué estás cortando, a que se reconozca la profesión de cortador de jamón."

Karen Gómez

# La voz del socio por Eduardo Calavia

Responde: Daniel Luna Benítez



Es evidente que ha afectado/está afectando la crisis del virus Covid al cortador y al jamón (sobre todo al precio del ibérico) ¿Cómo ve la ANCJ el futuro de ambos una vez pasada la pandemia?

En esta pregunta iremos por dos vertientes separadas puesto que

cada cual tiene su sitio aunque uno sin el otro no avanzan.

Todas las crisis afecta a todos los sectores, el del ibérico es un sector que aún no estaba recuperado de la anterior, como tantos otros, pero por suerte el jamón es un producto cada vez más demandado, tanto por el comercio nacional como internacional, aunque con la situación tan complicada que tenemos sería muy difícil poder augurar un futuro.

Por la parte del cortador nos "benefician" en cierto modo, puesto que el comerciante vende más fácil 200g que 8 kg de jamón en pata y al bajar precios las posibilidades de trabajar aumentaran.

2.- Hoy en día el cortador ha evolucionado mucho en la parte práctica, inundando las RRSS con fotos mostrando sus trabajos, y dando menos importancia a la teoría ¿Tiene pensado la ANCJ preparar un temario/ sección teórica para que el cortador pueda evolucionar de igual manera en ambos aspectos?

Desde la ANCJ estamos trabajando justo para eso, consideramos que la formación es imprescindible puesto que el aumento de conocimientos nos ayuda en muchos aspectos como pueden ser:



- Seleccionar un buen jamón.
- No dar pie a los fraudes.
- Educar a los clientes para que adquieran más conocimientos.

Para nosotros la formación es nuestro caballo ganador para el futuro del cortador, del jamón y las aspiraciones, siendo un poco ambiciosos, es la de tener una formación reglada con unos conocimientos, imprescindibles, mínimos para ejercer la profesión con profesionalidad.

3-En relación a los concursos, todos se hacen en el centro-sur de España. ¿Se ha planteado la directiva añadir algún concurso clasificatorio en el norte de España?

La ANCJ es una asociación Nacional como su propio nombre indica y por ello estaríamos encantados de poder dar visibilidad a los concursos y concursantes a cualquier punto de España.

Si es cierto que un porcentaje alto muy cortadores viven en el sur y es por ello que las propuestas concursos de vienen más de esta parte pero poco a poco vamos acercándonos al norte, cada vez con más éxito aún

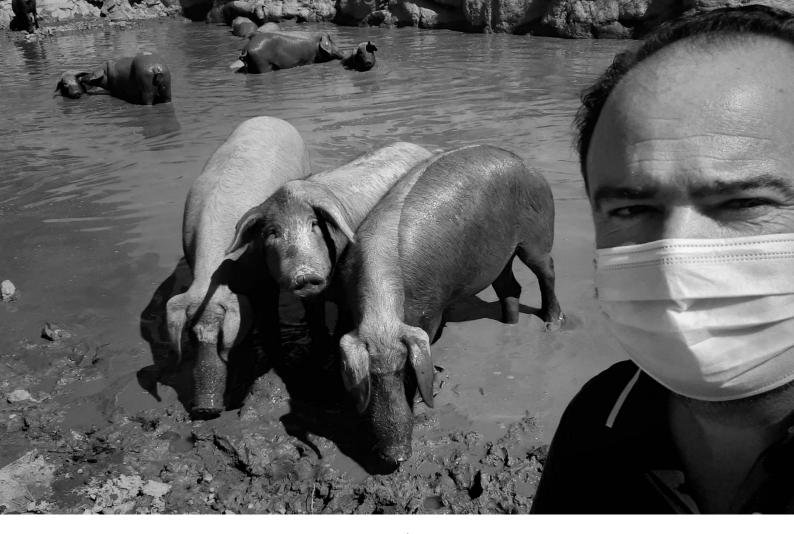


necesitamos más propuestas de organización.

Por eso estamos abiertos a escuchar cualquier propuesta que nos venga de cualquier punto del país para poder expandir más la zona norte de nuestra península.

Gracias por darme la oportunidad.

Un saludo.



# PEDRO JOSÉ MORENO

Reportaje: Cati Gómez

## La esencia del producto de primera mano.

oy os damos a conocer una gran persona a la vez que gran profesional del mundo del jamón, Pedro J Moreno, veterinario de profesión y Responsable de Servicios técnicos de Ibéricos COVAP. Pedro José nació en Pozoblanco y su vida siempre ha estado ligada al cerdo Ibérico ya que proviene de una familia de tradición ganadera dedicada a la cría de cerdos 100% Ibéricos en el corazón de la dehesa de Los Pedroches.

En 1999 y tras obtener la licenciatura en Veterinaria comienza a desarrollar su carrera profesional en la empresa Covap donde a día de hoy continúa formándose y obteniendo experiencia personal y profesional. En una fase inicial, se enfoca sobre todo en la parte de producción ganadera para poco a poco ir avanzando en el proceso de elaboración.

Para Pedro José la Dehesa es la "gran desconocida", y cree que para garantizar su sostenibilidad, es prioritario estudiarla y sobre todo darla a conocer. Está profundamente convencido que el cerdo de bellota 100% ibérico es el animal que mejor se adapta a este ecosistema.

Pedro José y su equipo trabajan para conseguir que el cliente obtenga el producto que espera, esto más que un trabajo es un proyecto "casi milagroso". Además trabajan para que el valor añadido generado del producto, vuelva al ganadero y por tanto repercuta positivamente en el entorno de dónde salió. Esto permite dar continuidad a una de las producciones ganaderas más antiguas y reconocidas de la península ibérica.

En lo referente al tema cortador, en los últimos años, se han embarcado desde COVAP en un proyecto de formación de sus cortadores tanto los de sala blanca como de los cortadores de eventos. Esperan también aportar un granito de arena en la dignificación del oficio de cortador.

Gracias a su larga trayectoria desarrollando la labor como veterinario ha podido participar en numerosos proyectos de investigación tanto de la dehesa como del cerdo ibérico en particular. En lo que se refiere a formación ha

"Tenemos que conseguir que el ganadero se sienta orgulloso de su trabajo y conseguir que mejore día a día, ofreciendo un producto único"

participado además en numerosos congresos y jornadas técnicas. A esto se une su faceta como profesor asociado de la universidad de Córdoba donde ayuda a que los alumnos adquieran conocimientos tanto de la dehesa como de las producciones ganaderas.

Pedro J. se define a sí mismo como un enamorado de la dehesa en general, de los Pedroches y de su jamón en particular. Vamos a conocerle un poco mejor.

Pedro José, Háblame un poco de ti como profesional, ¿Cómo te defines? ¿Qué aspectos te gustan más de tu trabajo y cuáles menos?

Soy una persona enamorada de la dehesa y como no, del cerdo 100% ibérico que es el mejor embajador de ésta. Desde muy pequeño he vivido el mundo de la ganadería, me licencié en veterinaria y a lo largo de mi vida he podido seguir formándome gracias a mi trabajo, a la vez que me ha permitido conocer a muchas personas interesantes y a tener contacto con muchos de los eslabones de la cadena de producción del "ibérico".

Entiendo que trabajar en lo que te gusta es un privilegio. Hay muchos aspectos que me gustan de mi trabajo.

- El poder ir aplicando ciencia a conceptos básicos y poder trabajar en un equipo multidisciplinar con muy buenos profesionales me ha permitido disfrutar de la mejora continua y me supone la búsqueda de nuevos retos todos los días.
- El plantear una meta sobre el producto terminado y poder realizar una labor de equipo, para mí una de las mayores satisfacciones es comprobar cuando las metas se van cumpliendo.

- Tener la oportunidad de conocer a diario a muchas personas de diferentes ámbitos, e ir aprendiendo de cada una de ellas.
- Trabajar con los clientes, con los cortadores, con los maestros jamoneros, con el equipo de calidad, con los profesionales del despiece, transportistas, ganaderos, compañeros de la planta de alimentación animal, con nuestros compañeros de IDI, control de gestión... Te ayuda a tener una visión mucho más global.

Lo que menos, bueno no quiero ser negativo, pero si tengo que nombrar algo posiblemente sea que en el mercado, no se diferencie claramente entre el producto que lleva detrás un esfuerzo muy importante para producirlo de otro que no lo es tanto y además que se pretenda engañar al consumidor. Pero incluso esto, entiendo que es un reto más que tenemos que afrontar día a día.

¿Qué hace un veterinario como tú en un día normal? ¿Podrías contarnos cómo desarrollas tu labor en un día de trabajo?

Como te he comentado, tengo la suerte de disfrutar de un trabajo muy variado. Cada día es diferente y ofrece situaciones diversas. Además, nuestro trabajo depende mucho de la época del año en que nos encontremos. Sin lugar a dudas, la época más "divertida" es la montanera. Durante este período nuestra principal dedicación se encuentra en pasar la mayor parte del día en la dehesa con nuestros ganaderos, de ayudarles a aforar las montaneras, organizar las partidas, revisar los planes sanitarios, coordinar la documentación. A medida que va avanzando este ciclo, contrastamos cómo van las reposiciones y vamos coordinando las salidas de las montaneras. El culmen llega cuando arranca la etapa de sacrificio, en este

período en muchas ocasiones arrancamos a primera hora en el centro de sacrificio, el poder tener cerrado todo el proceso, nos ayuda mucho en el conocimiento y en la toma de decisiones. Nos permite palpar de primera mano la situación en la que se encuentran primeros animales que van completando su fase inicial, conocer su peso, rendimientos,

conformación y otros elementos de juicio muy interesantes e importantísimos.



Una parte importante del día la dedicamos al campo. Un trabajo de prevención previo con un adecuado programa vacunal hace que las urgencias sanitarias sean

una anécdota. Aprovechamos las visitas para realizar los autocontroles de bienestar animal, alimentar nuestros sistemas de trazabilidad y por supuesto compartir información con nuestros ganaderos, esto nos permite ir ajustando al máximo las salidas de los animales de sus partidas que van llegando al estándar marcado.

La tarde solemos aprovecharla para organizar las salidas de la dehesa y entrada en centro de sacrificio, es una labor parecida a la de un controlador aéreo. En la actualidad, los controles y la documentación que debe acompañar a cada partida son importantes y numerosos, y supone bastante tiempo.

Para finalizar la jornada, solemos realizar la visita a los corrales, verificamos la entrada de esa jornada y que todo está listo para el día siguiente.

Lo más destacable de este período es la agilidad con la que se trabaja, a pesar del importante número de personas que son necesarias. El engranaje se encuentra perfectamente engrasado y se agradece la experiencia acumulada de las personas del grupo, desde los ganaderos hasta los compañeros de las plantas.

#### ¿Qué es para ti el cerdo ibérico?

Es curioso, para mí el IBÉRICO, es un animal con nombre propio que no necesitaría más apellidos. Es el que mejor se adapta a la dehesa y a su fruto principal que es la bellota. Es astuto, agradecido, ágil a pesar de sus kilos y que durante mucho tiempo ha dado alegrías a consumidores y por supuesto ha impulsado la sostenibilidad de las dehesas de la península "Ibérica". Entiendo que debería de ser así de sencillo.

Pero, cada vez nos empeñamos en complicarlo más todo, y en esto incluyo a todos los actores. Entramos en situaciones en las que cada vez vamos creando más intereses y se lo complicado ponemos más consumidor. Vamos añadiendo "apellidos", términos cada vez más "marketinianos", estiramos al límite la legislación en cuanto a etiquetado y acabamos en un punto en el que a hasta los que llevamos dedicándonos mucho tiempo a esto, nos cuesta responder a algunas preguntas.

"...para mí el IBÉRICO, es un animal con nombre propio que no necesitaría más apellidos."

Eso sí, respeto al máximo todas las producciones, entiendo que hay que atender las necesidades de todos los clientes. Pero siempre llamando a las cosas claramente por su nombre y respetando al máximo un entorno único como es la dehesa, con su sistema productivo.

Hablemos de bienestar animal. El año pasado recibió COVAP la certificación de Bienestar Animal de AENOR basada en el referencial europeo Welfare Quality® ¿Qué significa esta certificación y qué aporta como valor diferencial?

Dentro de los retos que ofrece nuestro trabajo, uno de los principales es anticiparnos y adaptarnos a las necesidades y demandas del consumidor.

Cada vez más, el consumidor le demanda al producto características que lo diferencien. Y, sobre todo, cada vez se tiene más en cuenta todo lo que rodea al sistema productivo.

La vocación al comercio exterior de Covap, nos permite recibir información de un mayor número de clientes, conocer puntos de vista cada vez más diversos y a la vez mantener un nivel de tensión un poco más elevado.

Si me pidieran que con una imagen definiese el concepto "Bienestar Animal", seguro que utilizaría la de un cerdo 100% ibérico debajo de una encina disfrutando de unas sabrosas bellotas y de la hierba fresca que tiene a su alrededor. Aunque para el consumidor no es suficiente, se demanda cada vez más el amparo de un sello reconocido a nivel global y que exista una entidad de certificación que avale dicho sello. En nuestro caso, apostamos por el sello Welfare Quality, que cumple con un reconocimiento global y se decidió que fuese Aenor la empresa que lo certificase.

Además decidimos estuviesen que amparadas el 100% de las granjas de nuestros socios, así como el centro de sacrificio. El arrancó en 2018 y gracias al esfuerzo extraordinario equipo y de nuestros ganaderos, logramos que a principio de 2019 enero de pudimos ofrecer a nuestros clientes el sello WO en nuestros productos.



Ha supuesto un reto importante sobre todo en cuanto a la gestión documental, además con dicho sello se tienen en cuenta detalles ligados a la producción extensiva en dehesa, que antes no se contemplaban.

Me gustaría tratar contigo un tema muy de actualidad: la sostenibilidad, entendiendo esta como la satisfacción de las necesidades actuales garantizando el equilibrio entre crecimiento económico, cuidado del medio ambiente y bienestar social. ¿En qué ámbito y de qué forma desarrolláis desde COVAP los términos de sostenibilidad y desarrollo sostenible?

Como bien dices, la palabra "sostenibilidad" se ha puesto de moda, ya le tocaba. Desde Covap, lo vemos desde varios escenarios y posiblemente, por encontrarnos con un modelo que engloba todos los eslabones, la estrategia puede resultar más completa.

Si hablamos de las plantas de transformación, está claro que es una tarea importante conseguir la reducción y gestión de residuos, ahorro de insumos tanto agua como energía y por supuesto, optimización de procesos.

Por otro lado la cría de cerdos ibéricos en la dehesa de Los Pedroches se adapta a la perfección a la definición. La labor actual de la cooperativa la vemos a su vez, desde dos estrategias en este sentido.

- Por una parte, tendremos que garantizar la rentabilidad del proceso productivo. Nuestro ganadero se ha reinventado, con ayuda del modelo cooperativo, ha pasado de un mero productor de cerdos, a un productor de jamones presentes en los mejores mercados a nivel mundial. Nuestra labor ha sido ayudar a diferenciar su sistema productivo y bajo el amparo de este esquema de organización, hacer que el valor añadido de la producción vuelva al punto de partida.
- Por otra parte, tenemos que incentivar, que ese valor añadido que vuelve a la dehesa, en parte se reinvierta en ella y se favorezca su conservación y se mantenga el sistema productivo. La gestión está basada en un aprovechamiento lo más racional posible de los recursos disponibles.

Resulta de vital importancia, dar a conocer este sistema de producción sostenible al cliente final.

¿Qué problemas o dificultades se os presentan actualmente a empresas que trabajáis el cerdo ibérico puro?

Al tratarse de una producción minoritaria, tiene unos costes muy superiores al



resto, pero que, en cambio, todo el sector demanda su imagen a la hora de vender. Al final, con este tipo de situaciones, el principal perjudicado es el cliente, ya que acaba con una visión del sector absolutamente caótica. Entiendo que este tipo de situaciones, nos deben de dejar más clara aún, la necesidad de comunicar y dar a conocer este entorno único en el que se cría esta especie tan particular. Seamos positivos, es un reto muy importante.

Seguro que tienes miles de anécdotas, ¿Podrías contarnos alguna que recuerdes especialmente?

En las visitas con clientes, casi siempre acabamos con los "Mythbusters" (cazadores de mitos), es impresionante la

cantidad de información poco contrastada e interesada que lanzamos al consumidor. He escuchado casi tesis doctorales de algunos clientes

argumentando que el jamón derecho es mejor que el izquierdo o al revés, y cuando luego hemos llegado a la piara y los hemos visto cada uno tumbado del lado que mejor le parecía, las caras eran dignas de ver.

Posiblemente lo que más suele llamar la atención, es la manera que utiliza cada ganadero para llamar a sus cochinos y como sólo lo entienden a él mismo. He tenido la oportunidad de ver a clientes políglotas intentando imitarlos y sin conseguir la más mínima comunicación con nuestros ibéricos. Sólo una mirada extrañada de nuestros animales.

Si te parece vamos a repasar un poco la normativa actual del ibérico. ¿Hay aspectos de ésta con los que no estés de acuerdo?

La normativa ha ido aportando poco a poco más de luz al sector. Por supuesto hay puntos que podrían ser más claros y sencillos. Si me tengo que mojar, entiendo que el sector cada vez está más especializado y las producciones cada vez se están distanciando un poquito más. La producción intensiva, de volumen, de economía de escala, cada vez tiene costes de producción más ajustados, procesos productivos más cortos y permite poner en el mercado más producto y a un coste más reducido.

Por su parte, el sector extensivo se especializando está en una producción más sostenible, se están reduciendo las cargas ganaderas, se ajustando están pesos, conformaciones, etc. Se conocen mucho mejor las cifras productivas y los datos están más actualizados. El código de colores está calando y el consumidor está un poco más familiarizado con él. De cualquier



modo, entiendo que se podría avanzar más en diferenciar estos dos sistemas productivos el intensivo y el extensivo.

También tengo claro que las Denominaciones de Origen, deberían de capitanear esas producciones diferenciadas, tomando el papel de punta de lanza.

Hablemos del cortador/a. ¿Qué expectativas tiene una marca como COVAP a la hora de contratar un cortador/a de jamón que va a trabajar con vuestros jamones?

Desde mi punto de vista, está claro que un cortador/a tiene que disponer de una destreza importante en el corte, en cortar fino, en obtener un rendimiento importante, en presentación, en mantener el punto de corte con el máximo orden y perfecta limpieza. En saber estar en público, ser resolutivo, capacidad de adaptación. Pero además hay otras cosas de igual importancia o más:

El protagonista, desde nuestro punto de vista es el jamón. El cortador es otro eslabón más de la cadena. Es cierto que es el último y al que pone cara el cliente. Por eso, además, debe de disponer de un amplio conocimiento del producto, del entorno donde se produce, del proceso, de las características organolépticas del

mismo. Debe de conocer a la perfección los puntos fuertes y los menos fuertes. Debe de ser un comunicador excepcional, debe controlar los tiempos y los ritmos. En definitiva, la persona que esté cortando debe de ser excepcionalmente profesional y con un oficio muy trabajado.



En nuestro caso, tomamos la decisión de crear a nivel interno una escuela, que aprovechamos para que las personas implicadas en el proceso, contemos de primera mano los detalles de nuestro día a día y por supuesto dar a conocer a las personas que tendrán que poner el broche final, los detalles particulares de nuestro jamón. Pretendemos

que la persona que corte un jamón Covap, disponga de las mejores herramientas para desarrollar su oficio.

Personalmente, en mi trabajo, considero una información muy valiosa la que nos reportan los cortadores. Son nuestros ojos, tanto en el producto en sí, como nuestros oídos en cuanto a las sensaciones que le aporta el cliente. Por supuesto, la primera norma, es la obligación de probar el jamón.

Como sabes desde la ANCJ hemos comenzado con la revista #SOMOS. ¿Qué te parece la revista?

Me ha resultado muy curioso. Me he alegrado mucho al conocerla y entiendo que va muy al hilo de la pregunta anterior. Lo que he observado en la revista, es un interés importante porque la persona profesional del corte, se forme y conozca en profundidad el producto al que se está dedicando, que le dé la importancia que tiene y le permita interactuar con el cliente a la hora de resolver dudas, así como orientarlo. De modo que el consumo de una loncha de jamón recién cortada, se asocie con una experiencia única. Enhorabuena y muchas gracias por vuestro esfuerzo.

En el mundo del cerdo ibérico hay muchos aspectos a cambiar, a mejorar, soñemos un poco ¿Qué te gustaría que cambiase?

Me voy a permitir ser un poco ingenuo. Me gustaría reducir los intereses creados, llamar las cosas por su nombre, si puede ser por el de pila, como con la confianza que hablamos de nuestros vecinos de toda la vida. Que al consumidor le resultase lo más sencillo posible tomar la decisión de en qué quiere invertir su dinero, pero sobre todo cumplir sus expectativas. Que todos los actores de la cadena, nos sintiésemos orgullosos de lo que hacemos. Y que este modelo de sostenibilidad que ha llegado hasta nuestros días, desde hace varios siglos, se mantenga en el tiempo respetando el ecosistema único en el que nos encontramos.

Muchas gracias Pedro José por dedicarnos tu tiempo y te deseamos toda la suerte del mundo para seguir desarrollando tan importante labor.



"Que este modelo de sostenibilidad que ha llegado hasta nuestros días, desde hace varios siglos, se mantenga en el tiempo respetando el ecosistema único en el que nos encontramos."

Pedro José Moreno

