

# #SOMOS

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN

ARTÍCULOS

CONCURSOS

EMPRESAS

REPORTAJES

ENTREVISTAS



MIRIAM  
LÓPEZ  
CEO Y FUNDADORA DE  
JAMONLOVERS

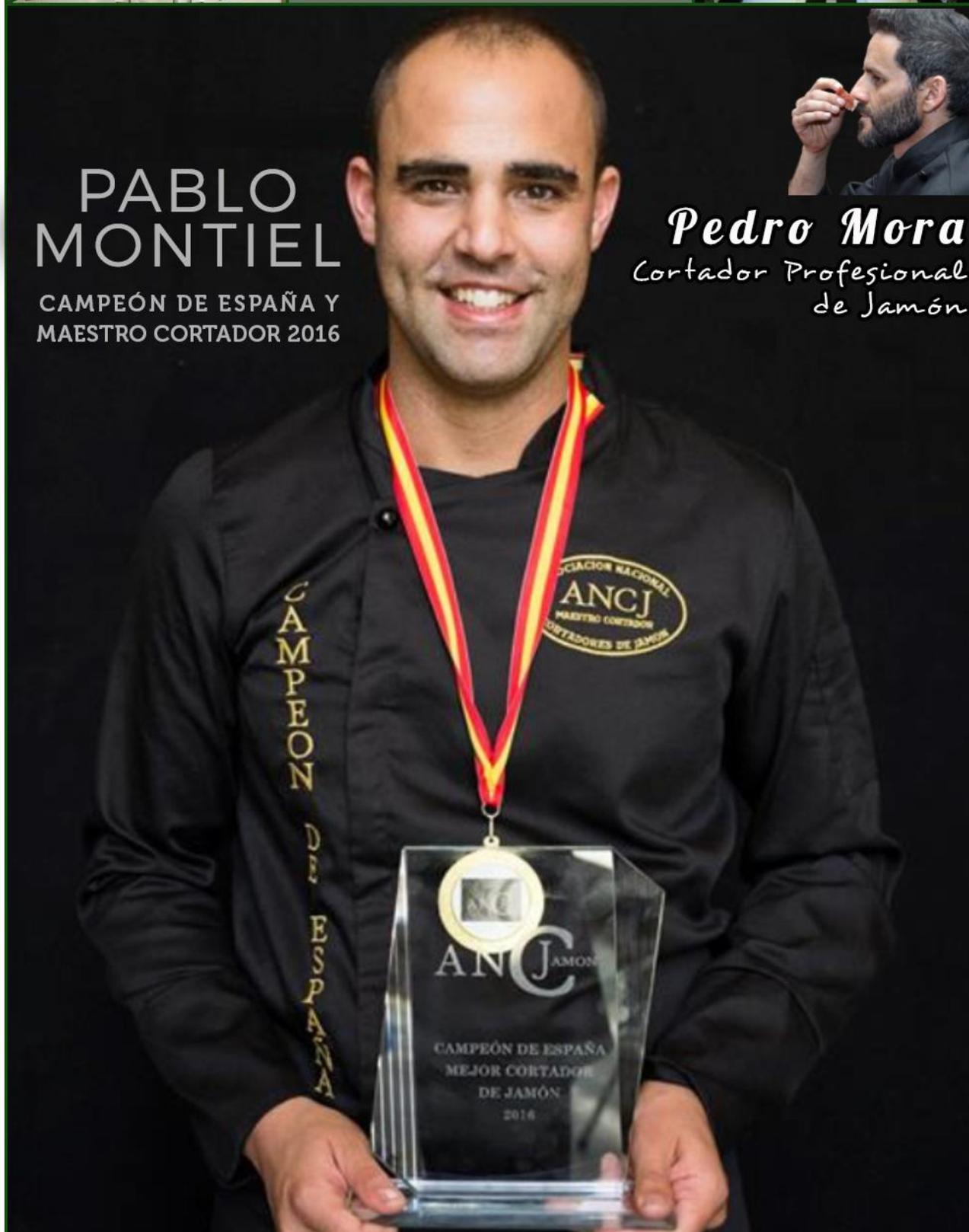


PABLO  
MONTIEL

CAMPEÓN DE ESPAÑA Y  
MAESTRO CORTADOR 2016



*Pedro Mora*  
Cortador Profesional  
de Jamón



nº 5

septiembre  
2020

Dirección: Paqui Muñoz  
Colaboradores: Antonio Gálvez  
Cati Gómez  
Karen 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. Cuando todo esto pase.  
Miriam López.

14. Remache y mango  
Bonifacio Flores.

17. La leyenda del tiempo.  
Pedro Mora.

25. La esencia del producto de  
primera mano.  
Isabel Lafuente.

30. Pablo Montiel.

38. Entrevista.  
Nuria Fernández.

43. El socio pregunta.  
Cristian García Argente.



*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, a competir, formarnos, a la evolución en el corte de Jamón y a conocer el próximo Campeón/a de España y Maestro Cortador con más ganas...*

**#SOMOS 3**

---

---

# Miriam López Ortega

---

---

Por Cati Gómez

---

---

**E**ste mes tenemos la suerte de contar con Miriam López Ortega para que nos ofrezca su visión, experiencia y conocimientos en un artículo que no podéis dejar de leer.

Desde la ANCJ le estamos y le estaremos muy agradecidos por todo lo que ha aportado y sigue sumando al mundo del jamón y al mundo del cortador, por eso queremos presentarla como se merece.

Por muchos conocida como Alma, Cuerpo y Corazón de Jamón Lovers e incansable embajadora del jamón. Nombrada Espíritu AGACUJ 2019 por su inmenso corazón verde, Premio Amigos de la Carne 2018 de ANICE y Mujer del jamón 2018, Miriam ha participado como ponente en congresos, charlas y cursos, recorriendo miles de kilómetros para retransmitir numerosos concursos de corte de jamón o simplemente acercarnos un poquito más cualquier curiosidad o novedad de este maravilloso producto.

Pero para saber mejor quién es Miriam, nada mejor que escucharlo de la voz de amigos y personas a las que ella quiere y admira. ¿Quién es Miriam López? ¿Qué ha significado para ti como persona y como profesional? ¿Qué te ha aportado personalmente? ¿Y al mundo cortador y del jamón en general? Esto es lo que me han contado:

## Juan Vicente Olmos

*“Miriam López es alegre, impulsiva, valiente, emprendedora, transparente y entrañable, y además está loca... por el jamón, me refiero. Esta es Miriam.*

*Me ha llegado a emocionar la ilusión que ha ayudado a crear en profesionales del jamón, más allá de los productores. Me ha hecho ver que no solo a nosotros nos apasiona este mundo, sino que hay todo un colectivo fundamental en la formación del consumidor y la transmisión de conocimientos, que está haciendo una labor extraordinaria.*

*Jamón Lovers es una iniciativa única en nuestro país, sin ningún tipo de interés oculto y a base de mucha ilusión ha permitido hacer llegar a los profesionales del sector información de calidad y con mucho rigor.”*

## **Pedro Mora**

*“Una incombustible luchadora, incansable, legal y excelente compañera de los que aman el jamón. Para mí es una insignia en el mundo del jamón, creativa, creadora y portadora de la verdadera información.*

*Su sonrisa y su ser interior, me ha aportado ser mejor persona.*

*Con su forma de ser y su bella alma, ha aportado al mundo del cortador, ¡¡¡BONDAD!!! Aprender gratis con el sudor de su frente.”*

## **Luz Zamorano**

*“Miriam es una enamorada del jamón y de todo lo que tiene que ver con él. Dedicó su vida a dar visibilidad de este gran producto al mundo entero, ella es Jamón Lovers.*

*Ha sido mi Hada Madrina en el mundo del jamón, me apoyó en mis inicios como cortadora, me animó y creyó en mí, es mi gran amiga y confidente, compañera de experiencias jamoneras, ferias, viajes, excursiones a la dehesa, etc.*

*Desde Jamón Lovers me formo continuamente en cultura del jamón, uso sus contenidos para formar a mis alumn@s. Participo como profesional en sus publicaciones aportando lo que sé y eso es un privilegio, Jamón Lovers es muy grande.*

*Se ha recorrido España grabándonos a todos sin parar, en eventos, ferias, concursos, etc. Nos da mucha visibilidad y nos valora, nos anima a ser más completos, nos empuja a tener más conocimientos sobre cultura del jamón, marketing, fotografía. En fin, nos ayuda a ser mejores.”*

## **Roberto González**

*“Una amiga, una empresaria, una luchadora que aspira a colocar el mundo del jamón en el lugar que se merece.*

*La historia mía con Miriam es bonita ya que los dos comenzamos casi a la vez en este mundillo, nos conocimos cuando no éramos "nadie" ninguno de los dos (interesados ambos por algo que creo que nos define: formación de jamón) y hemos ido creciendo muchas veces de la mano. Recuerdo ferias en las que no conocíamos a nadie y ferias actuales en las que no somos capaces de pasar de un pasillo en un mañana... Tengo claro que yo no sería quien soy hoy en día ni tendría la repercusión que puedo llegar a tener sin Miriam, ella apostó por mi forma de ver el jamón y creo que en parte yo también soy partícipe de un trocito de "Jamón Lovers".*

*Hemos crecido juntos, hemos viajado juntos, nos hemos formado juntos, ahora tenemos un proyecto juntos... y cada día que coincido con ella me aporta algo nuevo, y no hablo de la parte profesional, cada conversación con Miriam te hace abrir los ojos y replantearse nuevos retos, para mí es una fuente continua de inspiración.*

*Hay un antes y un después de Jamón Lovers, Miriam le ha aportado a este mundo*

*una formación y una digitalización totalmente imprescindible. Todos los cortadores somos mejores profesionales gracias a Jamón Lovers, es una fuente de información, una "jamónpedia" de la que todos hemos sacado información.*

*Gracias a Jamón Lovers gran parte de los cortadores de este país hemos pasado de ser meros loncheadores de producto a ser prescriptores y entusiastas del jamón“.*

### **Zulima Esteban**

*“Miriam López es dos cosas principalmente; es jamón y es una de esas personas mágicas, que aparecen en tu vida y saben ganarse rápido tu confianza de forma inesperada y generosa. Miriam te dice lo bueno con orgullo de amiga y lo malo con ánimo de ayudar a crecer siempre.*

*No puedo diferenciar lo que significa Miriam para mi en lo personal y en lo profesional; en ambos casos eleva mi energía, multiplica mis ganas de saber, aprender, defender, disfrutar y respetar al jamón y a la vida.*

*Le ha dado la visibilidad de un lenguaje nuevo en el que estaba cojo, el de internet, el de las redes sociales y una nueva forma de marketing para este mundo tan (antes) tradicional.*

*Su “Buenos días Jamonlovers” es un himno entre los cortadores, ha contribuido muchísimo en dar un sitio al lado del jamón que no teníamos. Estábamos ahí al final de la cadena pero no éramos importantes porque se tenía la creencia de que si se daba importancia al cortador se le quitaba al jamón. Miriam ha demostrado que juntos sumamos más (todos)”*

### **Pedro José Pérez Casco**

*“Miriam es sin duda una enamorada del jamón en todas sus versiones y además una persona que conecta -como dice su eslogan- a todas las personas que estamos metidas dentro de este mundo. Desde el sector primario al fabricante. Que nos está ayudando y apoyando a todos.*

*Ahora es más importante su labor si cabe, en estos tiempos que corren actualmente con el COVID, gracias a su medio de comunicación vamos a poder acceder a mucha más información ya que no vamos a poder asistir a cierto tipo de eventos y ella sí, lo que va a hacer que puedan llegar a nuestras casas.*

*Quizá ahora mismo sea el valor que nos pueda aportar más inmediato Jamón Lovers, aparte de toda la formación, toda la visualización del sector.*

*Miriam ha llevado el jamón a todo el mundo. Y es una gran enamorada del Jamón“.*

### **Antonio Cano**

*“Miriam López es una persona apasionada por lo que hace, apasionada por el jamón y apasionada a su profesión, haciendo fotos, videos, directos, etc...(Que para nada es fácil ese trabajo).*

*A mí personalmente me ha aportado más visibilidad en las redes sociales, me ha ayudado a creer más en mí mismo y en mi empresa.*

*También en lo personal, Miriam me ha ayudado a ser yo mismo, o ser como soy y creer en mí, algo que lo tenía un poco de lado.*

*Gracias a ella me he dado a conocer, me sigo dando a conocer y me seguiré dando a conocer en las redes sociales.*

*Me gustaría añadir que es una persona excelente, alegre, divertida y fantástica. Una persona con la que puedes contar para cualquier cosa, de las personas que sabes que nunca te va a dar la espalda. Para mí un 10 de mujer.”*

### **Roberto Gómez**

*“Miriam, Miri, Mirinda... es la voz del jamón. Si el jamón pudiese hablar, tendría esa voz entre dulce y rota con acento madrileño.*

*Personalmente, Miri ha sido para mí un faro en el mar, un oasis en el desierto... Miriam ha sido para mí un reflejo, una compañera y una cómplice en un mundo del jamón que se me comenzaba a apagar. Me ha aportado ilusión, ganas, perspectiva, conocimientos de marketing y amistad.*

*No puedo hablar mucho porque no soy cortador, pero creo que le ha aportado visibilidad, coherencia e imagen.”*

### **Fran Martínez**

*Miriam López es una gran persona, es atinada, trabajadora, exigente, emprendedora, luchadora y sobretodo creadora.*

*Sin duda alguna como persona me ha aportado muchas cosas, pero si me dieran a elegir tan sólo dos, sin duda alguna son la capacidad que tiene para ver el talento allá donde no muchas personas son capaces de ver, y la gran capacidad de resiliencia.*

*Como profesional todos la conocemos más, pues estamos muy acostumbrados a verla aparecer allá por donde exista algún rincón jamonero donde mostrar al mundo, de una forma cercana y diferente, llevando por bandera la cultura del jamón. En AGACUJ, tengo la gran suerte de pertenecer al mismo equipo de trabajo donde ella es la responsable del departamento de marketing y comunicación de nuestra asociación. Trabajar junto a ella hace que todo sea más fácil, aportando siempre ideas que dan un prisma diferente a cada situación en la que nos enfrentamos. Es difícil encontrar profesionales como ella, donde se exige lo máximo cada día con el*

*fin de inspirar y motivar a las personas y al mundo del jamón.*

*Personalmente me ha aportado mucho, pues son muchos los años que llevamos trabajando en el mismo equipo. Gracias a todas esas horas, hemos compartido tantos momentos duros como bonitos, donde siempre me ha ayudado a creer en mí mismo, y a luchar por dar mi mejor versión.*

*Sinceramente pienso que el mundo del jamón siempre estará en deuda con Miriam López, pues nos regala cada día una nueva forma de entender y afrontar las adversidades a las que este sector atraviesa, y además nos ofrece la posibilidad de aprenderlas sin la necesidad de movernos de casa.*

*Sin duda alguna, Miriam López es una de las piezas que encajan perfectamente en el movimiento de transformación de un sector que está abocado a evolucionar y adaptarse a unas nuevas circunstancias.*

### **Moisés Monroy**

*“Hemos compartido muchas cosas, espero compartir muchas más, para mí su campaña #cortadordejamonunaprofesión ha sido maravillosa y, pienso, que para el conjunto también lo ha sido. Aquella moza consiguió que un gremio fraccionado se pusiera de acuerdo en algo, ver las redes llenas de fotos con un fin común me emocionaba cada miércoles.*

*Desde aquella época, comprendimos que no eran necesarios tantos títulos, ni un corte exquisito para engalanar nuestro producto estrella gastronómico y qué el repetido “último eslabón de la cadena” tenía que ser compartido y modernizado, Miriam lo hizo, lo hace y bendito día el qué llegó al mundo del Jamón.*

**¡¡¡LARGA VIDA A JAMONLOVERS!!!”**

### **Cati Gómez**

*“Para mí, Miriam es una mujer increíble que ha aportado y sigue aportando su ayuda y conocimientos a muchas personas sin esperar nada a cambio.*

*Una persona creativa, admirable que se hace querer, que me ha ayudado y lo sigue haciendo, poniendo a mi disposición sus conocimientos, tiempo y talentos.*

*Jamón fanática, jamón creativa, jamón adicta, activa y entusiasta, experta y comunicadora del jamón. Corazón noble, persona excelente, divertida, gra namiga, una pepita de oro, comparándola con el jamón, como un Jamón de bellota 100 % ibérico. Ella es única.”*

*Ella es Miriam. Os dejamos con su artículo.*

---

# Cuando todo esto pase.

Por **Miriam López**

---

Últimamente es la frase que escucho más a menudo, da igual el entorno en el que me encuentre y con quien esté, es el mantra que todos utilizamos para darnos tiempo, para no tomar decisiones y para no avanzar.

Tenemos la excusa perfecta para quedarnos donde estamos y seguir haciendo lo mismo. Todos teníamos planes, previsiones y esta situación nos ha dejado fuera de juego.





Está claro que cada vez el entorno en el que vivimos es más cambiante y eso hace que tengamos que desarrollar nuevas habilidades o competencias que nos permitan adaptarnos mejor a la situación.

Hasta ahora siempre hemos hablado de competencias profesionales: la mejora de la técnica de corte y del conocimiento del producto, la importancia en saber transmitir todo eso al consumidor y por último (y no menos importante) trabajar tu marca personal.

Desde mi punto de vista, estas 4 habilidades se aprenden y se trabajan y te situarán en un nivel u otro según las trabajes y desarrolles.

### **Cuándo buscamos un profesional, ¿buscamos al mejor o al más completo?**

Muchas personas me escriben para pedirme consejos... ¿qué tengo que hacer para convertirme en un profesional del corte? ¿Cómo puedo llegar a ser un cortador o cortadora profesional? ¿Soy cortador profesional, cómo me diferencio del resto?

Yo parto de la base que dentro de esta profesión, como he citado anteriormente,

hay varios niveles y varias especializaciones. No es lo mismo lonchar en sala, trabajar en un charcutería, tienda o restaurante de cara al público, cortar en un evento, dirigir una cata o experiencia o formar a otras personas... Siempre les pregunto ¿qué tipo de profesional quieres ser? ¿Cuáles son tus referentes? ¿Dónde quieres llegar?

Dependiendo de dónde te veas, tendrás que enfocarte en fortalecer unas áreas más que otras.

### **¿En qué nivel estás? ¿A cuál quieres llegar?**

Normalmente se empieza por conocer la técnica de corte y hay un gran recorrido de mejora hasta llegar a niveles profesionales. Aprender de los mejores y practicar mucho, te llevará a lonchar de lujo, pero si te falta conocimiento sobre el producto, no pasarás al siguiente nivel.

Loncharás genial, emplatarás de manera atractiva pero no tendrás recursos para solventar todas las cuestiones técnicas de producto con las que te encuentres a la hora de cortar.

Si manejas la técnica y además tienes altos conocimientos del producto te encontrarás en el nivel 2, serás más completo que todas las personas que se encuentren en el 1.



Si además desarrollas tus habilidades de comunicación, tu valor aumentará.

Serás capaz de trasladar tus conocimientos de una manera óptima y te percibirán como una persona más completa, un prescriptor

con un plus de profesionalidad. Ya estaríamos en el nivel 3.

Mostrar quién eres al mundo, tu esencia, tus capacidades y cuáles son tus valores diferenciales solo se consigue a través de trabajar tu marca personal. Para ello es fundamental aprender a manejarte en un entorno digital perfectamente. Es importante saber sacar el máximo rendimiento a cada una de las herramientas que tenemos a nuestra disposición. Este para mi es el nivel 4.

### ***“Trabajar tu marca personal”***

Hoy por hoy, me gusta hablar de un nivel 5 y es uno en el que las competencias personales cobran vital importancia. Capacidad de adaptación y aprendizaje, creatividad, liderazgo, resiliencia, innovación, inteligencia emocional, espíritu colaborativo... etc., son algunas de las habilidades más valoradas en la etapa que estamos viviendo actualmente.

El nivel 5, es el nivel referente... este ya es para nota ;-)



**...puedes hacerlo ahora o esperar a que pase todo esto...**

***“Es como cuando queremos emplatar de manera PRO sin tener el suficiente nivel de corte... ¿incoherente, no?, todo lleva su proceso.”***

Estos niveles se pueden ir trabajando en paralelo, aunque evidentemente necesitamos unos mínimos en uno, para poder avanzar en el otro. Es como cuando queremos emplatar de manera PRO sin tener el suficiente nivel de corte... ¿incoherente, no?, todo lleva su proceso.

**¿Te esfuerzas por ser el mejor o para convertirte en un referente?** El mundo necesita referentes y más en los tiempos en los que vivimos... un referente inspira, se convierte en un ejemplo y sirve de ayuda para hacer crecer a los demás.

Puedes ser el mejor pero no necesariamente ser un referente en tu sector.

Esta etapa nos ha puesto contra las cuerdas pero también nos está brindando la oportunidad de hacernos crecer, mejorar y convertirnos en personas multidisciplinarias y más completas. Aprovecha para analizar en qué nivel estás, dónde quieres llegar y qué necesitas para conseguirlo...



Miriam López Ortega  
CEO y Fundadora de Jamón Lovers  
#SomosJamónLovers

**Jamón**Lovers  
*thats all!*

#SOMOS 12

# REMACHE Y MANGO

Por Bonifacio Flores

Os hablo desde el corazón de la Sierra de San Pedro, concretamente en Puebla de Obando. Mi nombre es Bonifacio Flores, me dedico los 365 días del año a trabajos siempre comprometidos con la dehesa. En este caso, os voy a hablar de esta partida de cochinos del 50% raza ibérica que son los primales de la monta 2020/2021 en esta foto hay 495 primales.



Desde el mes de Marzo que llegan los primales al campo, como bien sabemos, no sólo se pueden alimentar de bellotas porque ya se las comieron la montanera anterior.

Si pueden encontrar algunas pero poca cosa, conforme van pasando los meses se les va incrementando más la cantidad de comida, pasando todos los meses por la báscula para llevar un control de peso para que cuando llegue el mes de octubre lleguen con su peso ideal para poder entrar en montanera.

En la siguiente fotografía se puede apreciar que están comiendo harina de trigo, maíz y cebada más sus correctores.



En la foto podéis apreciar que se ve harina y unos taquitos, eso es pulpa de remolacha, que se le echa para llenar el estómago, puesto que si se le echara más harina más comerían y el problema es que si llegan a la montanera con un peso elevado, serían descalificados.

Como bien os dije os hablo desde la Sierra de San Pedro. Este año la bellota de alcornoque aquí es abundante aunque le quedan muchas noches que dormir al sereno.

La bellota de alcornoque es más amarga que la de encina y también contiene menos grasa y menos jugos que la de encina.



Un alcornoque, como éste de la imagen, puede llegar a tener hasta tres camadas de bellotas en la misma temporada, de bellota de bastón o breva, la normal y la palomera como le llamamos en mi zona.

La encina, ese majestuoso árbol que puebla nuestras dehesas extremeñas, con ese gran fruto como es la bellota de encina, al contrario que la de alcornoque, es una bellota dulce la cual el cochino se la come mucho mejor y más rica en grasas.



También me dedico al mundo del corte de jamón, no es mi trabajo diario pero si me aporta.

Aquí se despide el porquero de la Sierra de San Pedro, como me dicen muchos amigos “El señor de la dehesa”.

En Puebla de Obando, os espero al que quiera venir a verme, un saludo y nos vemos en la montanera 2020/21, si Dios quiere.

Un abrazo  
“El señor de la Dehesa”



*“Me dedico los 365 días del año a trabajos siempre comprometidos con la dehesa.”*

Bonifacio Flores.

**#SOMOS 15**



# PEDRO MORA

---

*Reportaje: Cati Gómez*

---

*“ARTISTA, persona que practica alguna de las bellas artes... Hablar de Pedro Mora es eso, hablar de un artista.*

*Sensible, vanguardista, valiente, prudente... Antes desde su cabaña, - y ahora desde su museo-, siempre ofreció al mundo del jamón una visión distinta. Y sólo los “distintos” son capaces de provocar los cambios.*

*Pedro, hace que el jamón no termine en loncha, es capaz de hacerlo crecer, perdurar. Y sobre todo hacernos pensar y reflexionar.*

*“La Leyenda del Tiempo”, “La Reina Titiritero”; son algunas de las obras sublimes de este artista cortador. Reflejo de su expresión con el cuchillo como lápiz y pincel.*

*Persona tan grande como humilde. Nunca sus vitrinas colmadas de premios y trofeos, le torcieron sus principios y valores. Uno de ellos la GENEROSIDAD, nunca escondió nada, todo lo ofrece y todo lo da. Gracias Pedro”*

**Clemente Gómez**

He querido comenzar esta entrevista a Pedro con unas palabras de Clemente Gómez (Presidente de AGACUJ) que reflejan muy bien quién es Pedro Mora. Es que en el mundo cortador es un referente como profesional pero mucho más como persona. De corazón noble, trabajador, educado, sensible y creativo. Quien le conoce sabe que nunca habla mal de nadie, su elegancia y respeto le caracterizan. ¡Hay tanta grandeza en él! Vamos a saber un poquito más sobre Pedro Mora.

Nació en Chipiona, un pueblo agricultor y pesquero de la provincia de Cádiz, de padre albañil y madre ama de casa, tercero de cuatro hermanos, entre sus hobbies, el cine, la música, el carnaval y aunque parezca utópico, cortar jamón.

Sí, sí cortar jamón, de hecho así comenzó su historia.

Nunca tuvo un maestro o modelo a seguir, es una persona autosuficiente que ha trabajado para conseguir sus metas por méritos propios. "Se tarda más, pero te endurece en la vida" comenta Pedro.

Pedro es una persona muy creativa, su vida siempre ha sido un "invento creativo", desde muy pequeño construía e inventaba juguetes de madera con herramientas de su abuelo, que fue carpintero, dejando volar la imaginación allá por la década de los 80...

Ha sido precisamente en el 2020 este año tan "especial" donde ha podido realizar su sueño: *"El Museo*

*del Cortador"*, una jamonería-charcutería especializada en corte de jamón y paleta, contando con una exposición de 10 variedades diferentes de corte a cuchillo, y todo en charcutería y quesería.

De hecho *"El Museo del cortador"* es una creación diseñada por él, a su gusto y forma de trabajo. Ha sido y es muy exigente, y cuida cada detalle a conciencia.

***"Quise reflejar en esas cuatro paredes el recorrido por toda España, observando, adquiriendo ideas y conocimientos".***

Esta creatividad se ha reflejado siempre en la competición en los platos de presentación y creativos, incluyendo objetos, poesías o algún mensaje, innovando con distintos tipos de loncheados. Con los años y con muchos otros cortadores compañeros ayudó a sembrar y labrar el camino de lo que hoy son los concursos. Actualmente y con 38 años, es uno de los cortadores con más premios en sus vitrinas. Lleva 23 dedicado en cuerpo, alma y corazón a la tienda de barrio, al jamón y a la paleta.

***"Me gustaría seguir aprendiendo y aportando otros 23 más, hasta jubilarme con el cuchillo en la mano."***

**Pedro, ¿Puedes contarnos tus comienzos en el mundo del jamón?**

Empecé cortando mis primeras paletas y jamones en navidades o de fiesta en fiesta, sin tener aún mucho manejo del cuchillo. Nadie sabía en casa y yo me envalentonaba, me ponía con empeño y paciencia por conseguir "lonchitas finitas", con el cuchillo que hubiese en la cocina, con ese limpiaba, cortaba, y si hacía falta pelaba patatas...



Tendría unos 13 años por esa época y aun siendo joven empecé a trabajar en la tienda de mi cuñado, autoservicio "Hnos. Galán" (del 1997 al 2002), después le siguieron autoservicio "Solís" (del 2002 al 2004).

Fue en Solís donde comencé de lleno en charcutería, además de corte de jamón y paleta al público, sin "saber", tropezándome con la misma "piedra" o mejor dicho con el mismo "hueso" una y otra vez, preguntando a proveedores y vendedores formas y consejos.

Posteriormente trabajé en autoservicio "Conchi" (2004 a 2006) donde me encargaba de la charcutería. Poco a poco iría "puliendo" el corte con la práctica diaria, compaginándolo también por las noches con algo de hostelería en el hotel "Al Sur". Un momento decisivo para mi carrera profesional tuvo lugar en el 2006 cuando comencé a trabajar en "El Mercadito", una pequeña cadena de charcuterías especializadas, con mayor cantidad de corte de jamón y paleta. Esto me supuso esforzarme día a día para ser mejor y conservar el puesto.

<<Eran otros tiempos, **sin redes sociales** donde compartir, aprender de jamón era difícil, mis **maestros** fueron **el gusto y la paciencia**, unido a **la felicidad** de trabajar cada día en uno de mis hobbies >>

Un año más tarde en 2007, monté mi primera tienda autoservicio "Comercial Mora", una tienda regentada junto a mis hermanos donde me encargaba de la charcutería/jamonería. Fue aquí donde empecé a tomar conciencia y decirme mismo, y a los demás que había decidido dedicarme a eso y no quería dedicarme a otra cosa.

Recordé las palabras de un profesor que tuve en el colegio y que quedaron grabadas para siempre.

***“En la vida dedícate a lo que te guste, sigas los estudios o no, si por ejemplo quieres ser cocinero, hazlo, pero sé el mejor, de esa forma lo seas o no, siempre estarás arriba”.***

Por esta época indagué como profesionalizarme más en el campo del jamón y la paleta, empecé a descubrir a través de internet los concursos de corte, en la página de la antigua ANCJ. Eran pocos aún, seguía a los participantes de esa época, Clemente Gómez, Pedro José Pérez Casco, Nico Jiménez, Miguel Prieto Aguilar y muchos más.

***“Mi sueño era conseguir algún día un premio.”***

**Vamos a hablar de tus inicios en el mundo de la competición, ¿Cuándo empezaste a concursar?**

En 2010 realicé cuatro cursos para aprender más, dos de corte de jamón en Granada y Guijuelo y uno de corte de paleta en Madrid, además de algún curso teórico. Tras esto entré en la competición, **sirviéndome de**

## **evolución y aprendizaje, los fracasos.**

Mi primer concurso en Vigo donde competí con grandes cortadores entre ellos nombres como Anselmo Pérez, Pedro José Pérez Casco, Carlos Barriga, José María Téllez “popi” y Carlos Martínez. En este concurso se hacía una primera ronda con doce cortadores y de ahí se hacía una segunda ronda al día siguiente con los seis finalistas. Me corté y fui descalificado en el primer día aunque supuso una experiencia increíble para mí.

El segundo concurso fue ese mismo año en **Jerez de los Caballeros** donde competí con grandes profesionales como Anselmo Pérez, Juan Blas, Miguel Prieto, Ángel Pérez y Joaquín Sánchez, concurso donde conseguí “cuchillo de bronce” y que supuso el **primer premio en mi carrera.**

## **Pedro, si tuvieras que elegir tres momentos mágicos en tu carrera profesional como cortador, ¿cuáles serían?**

Hay tantísimos que me es difícil escoger, pero lo simplificaré por orden cronológico. Quizá el primero fue el momento que decidí ser autosuficiente y montar mi propio negocio junto a mi mujer Mari Carmen, fue el salto ascendente y evolutivo en mi carrera profesional.



Por otro lado la participación en concursos, esto me sirvió para pulir y crecer con cada piedra tropezada, concurso tras concurso, dándome a conocer cada vez más y aprovechando el boom Facebook. Salí en Tele 5, Antena 3, la Primera, me entrevistó Modesto Barragán en canal Sur TV, radio, prensa, etc... Desde mi punto de vista, los premios sirven más para que te escuchen, que para aunarlos en vitrinas.

Por último, cuando organicé el “II CONCURSO INTERNACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN EN CHIPIONA”, fue un espectáculo, participaron cortadores nacionales e internacionales, desde Rusia, Filipinas, y Rumanía. Estuvo respaldado por AGACUJ, ofreciendo una ponencia formativa y divulgativa paralela al concurso. Es un precioso recuerdo el que conservo, con tantos y tantos amigos que estuvieron allí entre miles de espectadores.

**Has tenido innumerables reconocimientos a tu carrera y a tu persona, personalmente destaco dos: Espíritu AGACUJ 2016, medalla al Mérito gastronómico 2019, dime Pedro: ¿Qué mérito o reconocimiento te gustaría conseguir?**

Pienso que los méritos y reconocimientos no se consiguen, si no que llegan por alguna labor que desinteresadamente se haga. Otra cosa es un premio de una competición, que vas a luchar por él e intentar conseguirlo.



Ser **reconocido** como **“Espíritu AGACUJ”** fue sin duda de lo mejor que me ha pasado, fue un cúmulo de sensaciones con retina empañada. Es un "reconocimiento" diferente, lo pongo entre comillas porque no hice nada, para que se me reconozca nada, pero sentirse querido entre amigos, con tantos abrazos, no tiene palabras.

**Paleta versus jamón, ¿Qué puntos destacas de cada uno de ellos?**

Pues son dos productos "distintos" que comparten el mismo animal, distintos por su corte, morfología, e incluso sabor.

El principal punto a destacar del jamón sobre la paleta es su rendimiento, la paleta tiene menor tamaño y mayor volumen óseo, pensad cuanto "espacio" ocupa la escápula en su interior, incluso el húmero (paleta), es de mayor grosor que el fémur (jamón).

*“Un punto a destacar de la paleta*

*sobre el jamón, es que para muchos es más "sabrosa", aquí en el sur es, si cabe, más demandada aún que el jamón, suele gustar mucho su sabor ligeramente salubre, maridado con manzanilla de Sanlúcar o vinos pertenecientes al marco de Jerez , que juntos, ofrecen matices únicos.”*

**La paleta, tu amiga de baile, ¿Qué tiene de especial?**

Pues la paleta, nos da la opción de ofrecer un producto de altísima calidad a un menor precio que un jamón de su misma categoría y por lo tanto más al alcance de cualquier bolsillo. Tiene un loncheado precioso, al tener más recovecos, muchas lonchas terminan de forma puntiaguda. Por lo tanto, nos da mucho "juego" en el plato, si mezclamos lonchas de distintas partes podremos conseguir presentaciones maravillosas.

Otra ventaja de la paleta, es que en restaurantes o charcuterías con menor salida de corte, siempre ofreces un producto "más fresco", así una pieza de unos 5 kilos te da unas seis veces un cuarto de kilo "presentables" (dos de contra y jarrete y cuatro de maza) sin contar el corte de la escápula y los laterales del humero (con esto último rondaría unos 2 kilos en total de rendimiento). Por lo tanto una pieza te la ventilas rápido.

**Según tú, ¿qué cualidades debería tener un cortador/a?, ¿qué importancia le das tú a la formación del cortador/a?**

La principal cualidad que debería tener un cortador/a es que realmente le guste (como en todo), y que le apasione el mundo del jamón. Si se mete a cortar por moda, o sólo por "dinero", cortara sí, pero carecerá de, muchos factores que necesita este mundillo. Para dedicarse a esto se

necesitan cualidades como paciencia, honestidad, optimismo y un mínimo de sensibilidad. Si ya trae de "fábrica" un poco de perfeccionismo, pues chapo, ¡¡¡el corte se puede convertir en arte!!!

Un cortador/a debe ser creativo (pero no me refiero a hacer platos creativos) me refiero a tener gran poder de improvisación, frente a un producto natural y por lo tanto desigual, cada pieza es única y exclusiva, nos podremos encontrar con diferentes obstáculos a la hora de realizar un trabajo y tener ese poder, nos ayudará a salir airosos del evento.

*“La formación por supuesto que es importantísima tanto práctica como teórica, ¿Cómo ser buenos mecánicos, si no conocemos el coche? es un binomio que debe de ir siempre de la mano.”*



**¿Dónde te gustaría que llegase el oficio de cortador/a en un futuro?**

Me gustaría que la actividad se reconociese formalmente como una profesión, aunque ese futuro lo estamos viviendo prácticamente ya en el presente. Hace unos años, ni podíamos imaginar donde llegaría la figura del cortador, ha sido una evolución abismal en poquísimos tiempo, hablamos de unos 15 o 20 años, nos hemos refinado en el corte y las técnicas, mejorado en las herramientas, hemos estudiado el jamón y la paleta a fondo, aprendido y

promulgado normativas, hemos inventado formas, rectitudes, emplatados, presentaciones y un largo etc.

***“Todos los cortadores de jamón que existimos hoy día, hemos sido eslabones, y participes de una evolución que dentro de x años disfrutarán y aprovecharán nuevos cortadores. Recordando este par de décadas, como la evolución del cortador.”***

**Hablemos de la competición. Te hemos visto ejerciendo tanto de juez como participando en concursos, ¿Qué aspectos resalta de ambos?**

Pues cuando participas destaco la "PRESIÓN" y de juez la "RESPONSABILIDAD". He participado en muchísimos concursos y he vivido todas las etapas del concursante, triunfos, enfados, alegrías, impotencias, equivocaciones, etc.



Todo esto señores es preparación, y por eso, debemos ser optimistas. El caerte y volverte a levantar, el saber cuándo apartarte y volver para reinventarte, en mi caso ya no concurso para demostrar nada, pero sí para intentar ofrecer "cositas nuevas", me gusta cambiar, inventar y ver a nivel personal hasta donde puedo llegar.

*“El ser juez, es tarea complicada, es difícilísimo que nadie se enfade o haya trifulcas, tarea que cada vez nos gusta*

*menos a los que participamos, pero el problema radica, en que si el jurado no está formado por profesionales, la trifulca es aún peor y con razón, por no estar preparado y saber lo que se puntúa."*

### **¿Hacia dónde debe evolucionar y transformarse la competición en el corte según Pedro Mora?**

Buena pregunta (jeje), pues precisamente tengo en mente un tipo de planillas, con las cuales, no se necesitan "jurados", si no "fedatarios". Consistiría en hacer concursos mayormente subjetivos (si, entiendo que muchos no lo veáis, pero quizás sea el futuro), sería un cambio radical de chip, habría pocas pruebas "objetivas" o con menor porcentaje de puntuación final, y las "subjetivas" con mayor relevancia y puntuación.

Habría que centrarse mayormente en gramaje, rendimiento, rapidez, etc.

Que la subjetividad fuese un 80% del concurso, de esta forma ganas tú, nadie te "da" nada, no sé si me explico...

Hace un año que comencé este tipo de planillas para ponerlas a prueba, pero las dejé aparcadas por el cambio de tienda y ahora por la situación que tenemos con el Covid19 igual. Pero las terminaré y pondré a prueba. Evitaría discusiones, enfados, amiguismos, y la sensación real de haber ganado uno por méritos propios.

Hace unos años gané un concurso bianual en Avilés (Asturias), era raro, diferente y peculiar. Consistía en "pruebas" como:

- Tiempo de perfilado: (10 minutos máximos) y la puntuación ascendía o descendía, según tiempo, quedando descalificado superar los 10 minutos.

- Rapidez: cantidad de lonchas en 3 minutos
- Gramaje: platos de 80 gr.

Y así todo...

Por supuesto que esto habría que pulirlo y mejorarlo, pero el enfoque sería ese. Quién sabe, quizá con el tiempo se vea, como yo lo veo...

### **¿Qué te parece la revista #SOMOS de la ANCJ? ¿Crees que hay aspectos a modificar, incluir en ella?**

Me parece muy notable y es que no se le puede poner "pegas" a una revista gratuita, que se elabora con mucho cariño y esmero, para servirnos de aprendizaje y entretenimiento. Y más con el trabajo que lleva detrás, el que no se ve, el de entrevistas, tiempo, fotos, teléfono...

Por mi parte animaros a continuar como mínimo igual ¡¡¡el tiempo dirá de qué pasta estáis hechos!!! ¡¡¡Enhorabuena!!!

### **¿Cuáles son tus sueños como profesional? ¿Por qué te gustaría que se te recordara?**

Mis sueños como profesional, de momento se han cumplido, salí de la nada y me codeé con los mejores, estuve en TV, con famosos, crecí profesionalmente junto a compañeros mientras fraguábamos una bonita amistad...

***"Digo de momento, porque no se puede dejar de soñar"***



Que porque me gustaría que me recordasen, pues no podría responderte a eso, pero si tuviese que decirte algo, pues (como decimos en Cádiz), por "güenagente". Difícil caer a todo el mundo bien pero cuesta muy

poco ayudar y que la moneda de pago sea una bonita amistad escondida tras una sonrisa.

***“¡Todos debemos crecer y ser mejores personas que ayer! Yo no lo soy, pero os juro que lo intento día tras día.”***

Muchas gracias Pedro por esta entrevista tan personal y cercana. Te deseamos mucha suerte con tu nuevo proyecto junto a tu mujer Mari Carmen y tu niña.

Que sigas aprendiendo y disfrutando del jamón, la paleta, del mundo del corte tanto o más como aprendemos y disfrutamos contigo.



*“Para dedicarse a esto se necesitan cualidades como paciencia, honestidad, optimismo y un mínimo de sensibilidad. Si ya trae de "fábrica" un poco de perfeccionismo, pues chapo, ¡¡¡el corte se puede convertir en arte!!!”*

Pedro Mora

# ***Isabel Lafuente***

---

*Entrevista: Cati Gómez*

---



Hablar con Isabel Lafuente es hablar de jamón, pionera de este mundo, mujer valiente, creativa, elegante, cuando hablas con ella enseguida notas que sabe de jamón y mucho. Aprendió desde muy pequeña con sus padres: Francisco e Isabel.

En la década de los 60 su padre, Francisco Lafuente dejó la profesión de tradición familiar peluquero para dedicarse a la comercialización del jamón. Después de un viaje a Lorca, su ciudad natal, un amigo le propuso poner un negocio de venta de jamones en Badalona, cosa que realizaba en una moto Guzzi paralelamente a su oficio en horas libres, con el paso del tiempo y con mucho esfuerzo, esta actividad complementaria paso a ser la principal y a ocupar todo su tiempo.

Trasformó su casa en un secadero, posteriormente abrió su primer establecimiento de venta con la incondicional ayuda de su esposa Isabel Miñarro, comenzaron desde cero, sin apenas experiencia, sólo la que les había dado el oficio de comerciantes.



Después de nueve años y habiendo triunfado en este colosal desafío, amplían su negocio trasladándose al comercio definitivo de la Avenida Mónaco de Badalona donde permanecieron más de cincuenta años, hay que destacar que Francisco realizaba autoventa e Isabel gestionaba la tienda. A día de hoy recuerdan con añoranza todas sus hazañas y darían lo que fuera por seguir activos.

**Háblame un poco de ti: tus inicios, tus *hobbies*, que haces actualmente.**

Al hablar de mis inicios acuden a mi mente recuerdos de mi infancia, desde ver a mi padre desarrollar su actividad en las bodegas hasta la comercialización del producto, su entusiasmo era tal que infundió en mí el amor a esta

profesión; ensuciarme las manos con grasa al tocar el jamón, acostumbrarme a su aroma - educar el olfato -, aprender a escoger y calar...

Me quedaba embelesada observando las piezas colgadas en las cuerdas con toda su flora y era la pesadilla de los dueños de secaderos a quienes hacía cientos de preguntas. Siempre quería ver a los cochinos en la dehesa, hablar con el porquero, ver las parideras, los cochinitillos...

Como enamorada del arte que soy, me gusta toda expresión de belleza, escultura, pintura, escritura, música que me sirven como fuente de inspiración para crear unas bandejas de ensueño.

Actualmente, sigo disfrutando y trabajando al cien por cien en mi profesión, como he dicho antes desde la elección del producto hasta su comercialización en todas sus formas. Debido a la dureza de esta actividad, por el desgaste que esta proporciona a través del tiempo y para seguir dándolo todo lo gestiono *free lance*.



### **¿Cómo fueron los inicios en el mundo del jamón para ti como mujer?**

Considerando la época y que era un oficio desarrollado por hombres, mis inicios fueron difíciles. Era muy jovencita, con veinti pocos años decidí dar el salto y empecé a viajar sola a buscar jamones a los secaderos.

Como pionera no lo tuve fácil, y para explicarlo puedo citar

algunos ejemplos: llegar a un secadero y por ser mujer negarse a venderme; intentaron darme gato por liebre mientras escogía, me daban jamones que había descartado para ver si los volvía a hacer; en una de las bodegas me sentí monito de feria al ver desfilan los trabajadores asombrados y susurrando cuando realizaba el proceso de selección; en diversas ocasiones me examinaban a base de preguntas para ver si sabía del tema o intentaban impedirme que escogiera el género. A todo esto se suma el *hándicap* de ser catalana.



**Tú has desarrollado tu actividad en Badalona, una zona que era de poca tradición jamonera. ¿Cómo era el mercado del jamón en Cataluña cuando tú comenzaste?**

Ciertamente en Cataluña se

comercializaba más el jamón blanco que el ibérico, pero el segundo se fue posicionando debido a la inmigración procedente de distintos puntos de España y a la apreciación de los propios catalanes por el producto ibérico, siendo este el más vendido.

**¿Cómo has vivido tú la tradición desde entonces hasta la actualidad con el boom del ibérico?**

Particularmente a mí no me fue difícil introducir el ibérico, obviamente había que trabajarlo por medio del asesoramiento y de las catas, ya que hasta entonces había comercializado sólo jamón blanco.

Siempre he vendido piezas enteras, aunque últimamente y sobre todo la juventud opta por comprar la pieza para que se la deshuese y loncheado.

Así se disfruta de un buen jamón cortado correctamente con el grosor exacto -ya sea a mano o a máquina - de una forma cómoda y práctica.

**¿Qué aspectos eran y son para ti importantes a la hora de seleccionar un jamón?**

Considero que el aspecto más importante a la hora de escoger

un buen jamón es conocer la genética del animal, la alimentación y la curación.

**¿Cómo has aprendido?  
¿Quién te enseñó a cortar?**

*“Una cortadora de Jabugo me enseñó las bases, pero yo aprendí con la práctica.”*

**¿Qué parte del jamón te gusta más?**

*“Me gustan casi todas las partes del jamón, en especial la maza que es la zona más infiltrada y jugosa. La que menos la babilla.”*

**Hace tres años fuiste jurado en el concurso al mejor jamón de la DOP. ¿Qué recuerdos guardas desde entonces?**

Más que recuerdos, fue una experiencia inigualable que afirma la teoría de que nunca se deja de aprender, me enriquecí al compartir con expertos en la materia, cabe mencionar que para mí fue un gran honor que me escogieran como miembro del jurado de este evento tan importante.

Asimismo pude disfrutar de la Feria del Jamón Ibérico de Bellota de los Pedroches.



**¿Qué te parece la revista SOMOS?**

Como todos sabemos el jamón es muy apreciado en la gastronomía de muchos países y considerado un manjar de alta cocina, por lo que creo que esta publicación es un fabuloso medio de enseñanza, información y difusión del mundo del jamón tanto a los cortadores como al público en general.

***Muchas gracias Isabel y te deseamos mucha suerte para seguir transmitiendo tu arte y conocimientos por tierras catalanas.***



**“Como pionera...mientras escogía, me daban jamones que había descartado para ver si los volvía a calar; en una de las bodegas me sentí monito de feria al ver desfilar los trabajadores asombrados y susurrando cuando realizaba el proceso de selección...”Isabel Lafuente**

# PABLO MONTIEL

Hoy presentamos a **Pablo Montiel Enríquez**, Campeón de España 2016 y Maestro cortador. Su primer contacto con el cuchillo fue cuando tenía tan sólo quinde años.

Años después y gracias a José Manuel Núñez (Cuchillo de Oro 2005) se inició en el mundo de los eventos y empezó a asistir a concursos. Su primer concurso tuvo lugar en el año 2013 al que le siguieron más de treinta concursos hasta llegar a la final de 2016, donde se proclamó "Campeón de España", fue ese mismo año en Madrid.

En la actualidad dirige el negocio familiar y una sala de loncheado en Gines y otra en Guillena, localidad donde reside. A continuación vamos a conocerle un poco mejor.



## Háblanos un poco de ti...

Soy *Pablo Montiel Enríquez*. Nacido en Sevilla el 22 de febrero de 1983, natural de Gines y residente en Guillena.

De forma prematura con quince años y por necesidad y voluntad propia de ayudar a mi padre, inicié el camino con cuchillo en mano. Empecé cortando una paletilla "imagínense como podría ir cortada".

Conforme fueron pasando los años iba madurando y también mejorando. Aprendí la morfología de la pata, apreciar las distintas partes del jamón / paleta, hacer una loncha adecuada e incluso a tener un poco de cultura del ibérico. Lejos de lo que ahora sabe uno y aún más lejos de lo que aprenderé en un futuro.

La formación era muy complicada de encontrar, no había patrón, videos o personas que formasen como ahora. Allá por el 2010 me despertó la curiosidad, eso de un concurso de corte de Jamón. Pronto descubrí la ANCJ "Asociación Nacional de Cortadores de Jamón", asociación con la que todos nos sentíamos identificados con nuestro trabajo del día a día. Cuando veía fotos de los primeros campeones de España para mí no sólo eran campeones, sino que eran genios del corte de jamón, ese Fran Robles, Florentino Mateo o Anselmo Pérez... eran y son un referente del corte de jamón, personas que admiraba y admiro.

***"Antes se sabía respetar, ahora solo se mira el interés personal."***

Veo que se han perdido los valores morales desde Zacarías, Florencio, Pedro... se crearon, valores de los que no se escribieron, pero perduraron muchos años en la mente de todos nosotros.

Mi camino comenzó en un pueblo sevillano Guadalcanal junio de 2013, con un cartelito

bastante fuerte. Sinceramente no sabía que era tan difícil. Quedé el último. Me fui con una rabia por haberlo hecho tan mal.

***"Con el paso de los concursos iba formándome y lo más importante iba aprendiendo de mis errores."***

Llegó el concurso de la Comunidad Valenciana y por primera vez recibí un premio, una sensación bestial. Me ayudó a seguir motivado.

Por fin el gran día **22 de agosto de 2015**. Conseguí lo que tanto ansiaba, **El cuchillo de Oro de Monesterio**. Es el premio más antiguo, ya que te doctora como cortador de Jamón.

Poco después del cuchillo de oro con nuevos objetivos en la mente era la de clasificarme para poder disputar la gran final, llegó el momento en Villanueva de Córdoba 2015, comarca de los Pedroches. Y así fue. Esta fue la plaza que me dio la oportunidad para esa mañana de 10 Julio de 2016 en la calle Hortaleza (Madrid) para poder ganar el tan ansiado y prestigioso Campeonato de España. Premio que no solo te da la tranquilidad de ser el mejor, sino que llega el momento de despedirte de la competición como cortador, se podría decir una retirada por la puerta grande. Después de 36 concursos y 40 premios, me llevo la satisfacción de haber conocido a muchísimas personas buenas.

En ocasiones me preguntan que como se sabe quién es el auténtico campeón de España. Mi respuesta es.

***"El auténtico campeón de España se retira moralmente y no sigue compitiendo"***

## ¿Podrías contarnos tu experiencia profesional?

La verdad es que se me ponen los pelos de punta nada más recordarlo. Son muchos los sentimientos que se me vienen a la cabeza, muchos obstáculos los que se superan, y al final boom, alegría final.

Todo empezó por necesidad, empecé a cortar algunas paletillas con mi padre tendría unos 15 años. Con el paso del tiempo empecé haciendo algún evento y el cuerpo fue pidiéndome más y más, empecé hacer platos bonitos si se puede llamar así, sobres de vacío con mejor presentación, mejor aprovechamiento... Así que se me pasó por la cabeza visitar un concurso. Gracias a eso empecé adquirir unos conocimientos que desconocía. Al principio me salían unos churros que dañaban la vista, pero lo mejor de todo es que a mí me gustaban.

Con el paso del tiempo después de retirarme de los concursos uno está preparado técnicamente, pero lo mejor estaba por llegar, comienza la enseñanza en la cultura del jamón. Todo empieza a encajar realmente, hasta ese momento no te das cuenta de lo importante que es.

Ya resumiendo y después de todos estos pasos en 22 años de experiencia, espero vivir muchos más. Sigo con las mismas ganas que al principio, el querer seguir aprendiendo.



## ¿Cuáles consideras que son tus fortalezas cuales tus puntos a mejorar?

***“Creo que mi punto fuerte es la concentración y el ser autocrítico, también un poco autodidacta y lo mejor de todo saber escuchar.”***

Con el paso de los años se van desarrollando cambios en evolución en las técnicas, hay que seguir actualizándose para no quedarse atrás, un cambio a mejorar siempre.

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

Creo que todas son buenas, soy partidario de sentirme cómodo con lo que se practica a diario.

## Cuéntanos algunos problemas o dificultad que se te haya presentado en algún evento. ¿Cómo lo solucionaste?

Pues la anécdota que jamás olvidaré, se me sube la tensión nada más recordarlo. Fue el verano 2018, boda en la playa (Conil) y encima de un amigo puffff. El jamón que yo no había revisado y estaba malo.

Resultado final, el jamón de repuesto me lo mandó un amigo desde Vejer montado en un taxi, llegando la novia en su coche de caballos llegaba el taxi detrás. Un poco cómico, pero me salvó de que me diera un infarto.

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

A nivel profesional estoy desarrollando un envase muy personalizado. El sistema de atmósfera protectora o modificada en corte a cuchillo. Como decía antes, “estoy desarrollando”, ya que este sistema lleva más de 30 años con nosotros. Gracias a un



compañero que ya lo utilizaba me asesoró, con esto decidí dar el salto diseñando mi propio plato y comprando una máquina termoselladora con inyección de gas.

Actualmente llevo más de 60.000€ invertidos en el proyecto con: Certificación de Ibérico, analíticas sanitarias y de durabilidad del producto, packaging nuevo... Un proyecto que me ha dado la oportunidad de abrir nuevas fronteras.

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

La evolución es para mí la formación, según este criterio:

- Formación en técnicas y situaciones de corte sobre todo en seguridad para no cortarse.
- Formación estricta en cultura del cerdo, conocer todas las clases y tipos de jamón y paleta, norma del ibérico, Real Decreto 4/2014, jamón de cordero y cecina de ternera.

- Normas de higiene, conocimientos de hostelería, y sobre todo tener paciencia.

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

Ser limpi@, ordenado, elegante no transmitir ningún tipo de nervios, tener estilo a la hora de cortar, educad@, cortés, tener buena presencia y, como norma principal de obligado cumplimiento, saber que siempre, siempre, siempre, estamos por debajo de un producto único que es el jamón en todas sus modalidades, hasta cuando nadie nos ve, por debajo de él y de su cadena de fabricación.

### **Formación, ¿sí, no? ¿Por qué?**

Sí o sí, creo que es la única forma de evolucionar, creo que estar bien asesorado es síntoma de seguir creciendo. Cuanto mejor estés formad@ más lejos podemos crecer.

***“Por supuesto, elige bien tu formador y que no te engañen, cursos homologados o certificados no existen, por ahora, no tienen validez ni diplomas, ni carnés a efecto de tu curriculum. NO TE DEJES ENGAÑAR.”***

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

La verdad que después de tantos años me ha pasado de todo, desde cortar un jamón para diez personas y que se lo terminen, ir a una boda en medio del campo sin cobertura y no encontrar la finca, ponerte a cortar en un jardín y diluviar, perder un vuelo y no poder llegar a un evento. Algo bueno, que quedes en un precio por el servicio y te paguen cuatro veces más.

Llegar al evento y no te han llevado el jamón después de insistir en que su jamón era muy bueno, ir a un mega restaurante con Estrella Michelin y no cortar ninguna ración, pinchar el coche, meterte en una boda que no era.... Para escribir un libro de chistes. Pero lo mejor de todo es que todo tuvo solución.

***“A día de hoy Pablo Montiel en 15 años no ha dejado nunca a un cliente descontento”***

**¿Quién, quiénes son para ti referentes en el corte? ¿Qué les dirías?**

Pues creo que todos los campeones de España son referentes, ya que cada uno aporta su granito de arena, no están ahí de casualidad.

Para mí una persona súper especial es Florencio Sanchidrián, me animó y ayudó muchísimo después de ganar el Campeonato de España. La verdad es que para mí él es único, no sólo por ser el Embajador del jamón en el mundo, sino porque es una gran persona.

Les diría a quien les falta al respeto con sus títulos y denominaciones irreales, que piensen en la contribución a la evolución de nuestro gremio de toda una generación de adelantados a su época, a un Campeonato de España, el único, donde se han desarrollado las técnicas de corte más innovadoras y de las que, hoy en día, todos y todas utilizamos haciendo más fácil nuestro trabajo. Quien puso de moda el tercer corte, por ejemplo, quería ser Campeón de España...



**¿Cuáles son tus metas? ¿Qué sueño te queda por cumplir como cortador(a)?**

Me despierto todas las mañanas pensando que tengo trabajo y soy feliz, trabajar en lo que te gusta es una ventaja la verdad. Me siento querido y creo que esa es la meta final.

Un sueño personal; me gustaría que nos valorasen a tod@s por igual, que existamos como una profesión digna. Tenemos que seguir trabajando duro para conseguirla confianza de los clientes ya que estos son los que te abren las puertas. El día a día es más importante que el ir a los eventos los fines de semana.

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

La norma nos guste o no es buena si tod@s la cumplimos. Cabe destacar que desde que se creó es difícil dar gato por liebre. Antes de que existiera, había una producción de jamón de bellota que no se correspondía con la realidad. Como no había control, todos los recibos de calidad superior - ahora cebo de campo - eran bellota.

Resumiendo, creo que la normal es buena y deberíamos respetarla sobre todo los grandes fabricantes. En mi negocio una meta era ser apto para certificar el loncheado, hasta que no lo conseguí no he parado. Ahora es como muchas cosas en la vida, lo difícil es mantenerla.

**¿Qué te parece la revista #SOMOS?  
¿Qué crees que se puede añadir y que sea de interés general?**

Pues es una idea pionera por la nueva directiva de la ANCJ. La verdad que hacía falta, en los tiempos que corremos es un método de información bastante bueno, me atrevería a decir que puede ser de las mejores ideas desde que se creó la ANCJ. Por mi parte “chapeau”.

**¿Qué sabes de la ANCJ? ¿Qué aspectos te acercan o alejan de la asociación?**

Creo que lo definiría como una familia donde todos compartimos conocimientos. Yo mismo la presidí entre 2016-2018, la verdad que no terminé mi candidatura. Siempre dije que cuando no aportara me retiraría, así hice. Gracias a ser presidente aprendes cosas nuevas, ves como el gremio quiere aprender y crecer y eso te anima mucho.

***“La ANCJ es la Asociación más antigua de cortadores y cortadoras”***

Aglutina la suficiente experiencia para lograr cualquier objetivo. A pesar de las continuas dificultades que se ha

encontrado a lo largo de su existencia, siempre sigue en pie y actualmente practica un crecimiento, después de una época muy convulsa, que es lo que se merece y nos merecemos, todos y todas sin excepción.

El camino no fue fácil la verdad, son muchas las desilusiones, creas un grupo en el que confías plenamente y luego te das cuenta de que las cosas no salen bien. El que figure como presidente debe de aguantar todas las críticas y tomar decisiones le guste o no. En fin, el ingrediente para la presidencia es paciencia. En estos momentos se está dando ese ingrediente principal, la paciencia, creo que estamos en el buen camino.

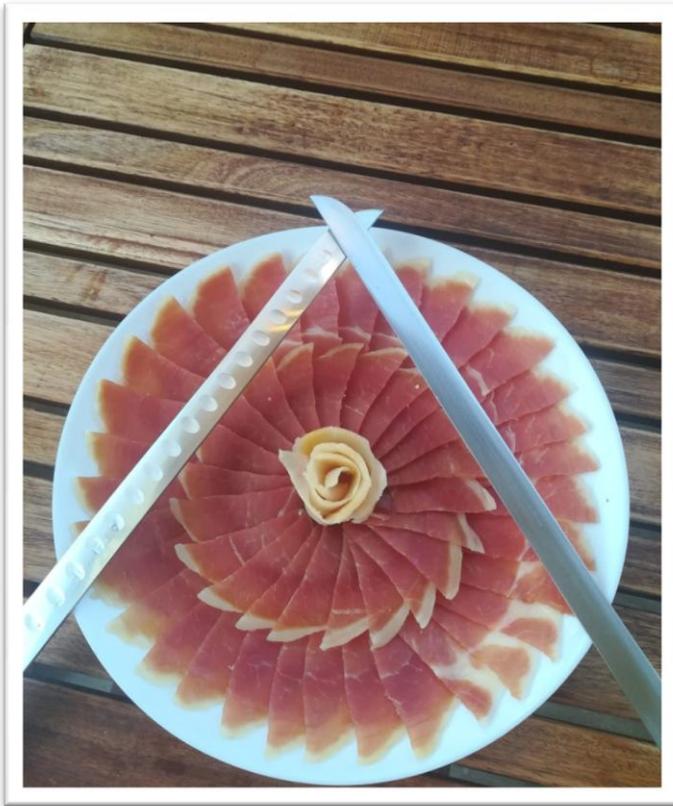
**¿Qué opinas sobre el mundo del cortador? ¿Qué deseo te gustaría cumplir como cortador?**

Hace 15 años, el mundo del cortad@r no se podía imaginar el alcance que tenemos ahora, pocos sectores están en ese crecimiento tan bestial. Con esto digo que para seguir creciendo hay que leer mucho y dejarse asesorar. Con el paso del tiempo he observado a través de alumn@s/ compañer@s que una persona que quiera aprender el oficio en cuestión de meses es apt@ para ello. A esas personas les aconsejo que se formen ya que es bueno para todos. Entre todos sumamos más.



## ¿Sueño?

Creo que el mío y el de todos sería que hubiera unión, que no hubiese personas que antepongan sus intereses personales para enriquecerse económicamente y se crean personas superiores, **TODOS SOMOS IGUALES.**



*Entrevista a:*

## Nuria Fernández

---

*Por Antonio Gálvez*

### **Háblanos un poco de ti.**

He nacido en Asturias y sigo viviendo en esta tierra maravillosa, soy una persona fuerte, proactiva, luchadora e imaginativa.

### **¿Puedes contarnos tu experiencia profesional o como cortadora?**

Empecé con un curso con un gran profesional del jamón y poco a poco me di cuenta que me gustaba, hasta llegar al punto de tener pasión por el jamón, así que empecé a cortar y a practicarlo por mi cuenta en casa.

Actualmente trabajo en una tienda de productos extremeños lo que me permite seguir practicando el corte y seguir creciendo y aprendiendo en esta profesión.

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

**“Creo que mis fortalezas son: actitud, constancia, empatía e ilusión por vivir.”**

**Cuéntanos algún problema o dificultad que se te haya presentado en algún evento. ¿Cómo lo solucionaste?**

En una ocasión una señora me dijo que le quitase lo blanco (grasa) del jamón, que no le gustaba, “pues la solución señora es que no se lo puedo quitar porque es la infiltración del jamón y la esencia, sin ella el sabor cambiaría y no sería jamón”, le contesté, tras explicarle algo del producto se fue más convencida.



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

Me gusta la babilla y el tercer corte.

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

Queda mucho por hacer y por descubrir en este mundo del jamón aún, que poco a poco cada persona va descubriendo cosas por sí solo. Además en mi opinión sería que se reconociera la profesión como cortador ya que se dedica muchas personas a ello, pero en un futuro seguro que se conseguirá.

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

En tener una buena formación y conocimientos del producto para poder ofrecerlo a toda población.

**Según tú ¿qué cualidades debe tener un cortador/a que se dedica al corte de forma profesional?**

Yo creo que todo cortador debería tener elegancia, limpieza, pasión y apreciar el producto.

**Formación, ¿sí, no? ¿Por qué?**

Yo estoy a favor de la formación, es un recurso que toda persona debería hacer, para no quedarnos obsoletos, pues siempre salen innovaciones.

**¿Quién o quiénes son para ti referentes en el corte? ¿Qué le dirías?**

Hay grandes compañeros de los cuales admiro sus cortes y se puede aprender mucho de ellos. Les diría que sigan con esa aptitud y pasión por este producto que es un mundo muy bonito y no podemos dejar que decaiga. Y darle mi agradecimiento enorme a ese gran profesional que me ha metido en este mundo pasional y conocimiento del jamón.



**Nuria Fernández. (Asturias)**

**¿Cuáles son tus metas? ¿Qué sueño te queda por cumplir como cortador(a)?**

Ahora esta difícil por la situación que estamos atravesando con el Covid-19, pero si me gustaría seguir creciendo profesionalmente y alcanzarlo, pero todavía queda mucho camino que recorrer.

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

Se ha hecho un gran avance con la norma del 2014, pero creo que debería revisarse para mejorar algún aspecto más, para que pueda ser lo más transparente posible y evitar fraudes y engaños.

**¿Qué sabes de la ANCJ? ¿Qué aspectos te acercan o alejan de la asociación? ...**

**¿Qué te parece la revista #SOMOS? ¿Qué crees que se puede añadir y que sea de interés general?**

Me parece maravillosa para todas las personas que están en este mundo y para informarnos de este mundo a veces tan desconocido en el que aprendemos tanto de él.

Mis felicitaciones a todo este equipo de realizar este esfuerzo y tiempo que le dedican para poder disfrutar de ella.

Me parece que es imprescindible para poder fomentar y divulgar el

conocimiento del jamón y poder llegar a todos los hogares del mundo.

**¿Qué opinas sobre el mundo del cortador? ¿Qué deseo te gustaría cumplir como cortador(a)?**

Opino que hay mucha variedad de cortadores de jamón

- El cortador de jamón es toda persona que corta jamón
- Cortador de jamón profesional que pueden ser aficionados o trabajadores
- Profesional del jamón, aquella que vive exclusivamente de cortar jamón.
- Maestro del jamón, el experto del jamón



*“Mi deseo, como he dicho antes, seguir creciendo y llegar a ser una gran maestra de este producto tan exquisito.”*

*Muchas gracias por dedicarnos tu tiempo y te deseamos toda la suerte del mundo para alcanzar tus metas y conseguir tus sueños.*

*Saludos Antonio G.*

*A.N.C.J*

*Secretario relaciones asociaciones*

# El socio pregunta: CRISTIAN GARCIA ARGENTE.

*Autora: Paqui Muñoz Écija*



## **¿Tiene pensado la asociación hacer un concurso para cortadores amateurs?**

Este año, por el tema COVID como todos sabéis, desgraciadamente tenemos las manos atadas, la celebración de eventos de este tipo es un riesgo, y lo que los concursantes amateurs buscan en su mayoría, es tomar contacto con la preparación de los concursos en toda su esencia y si no puede haber aglomeración de personas esto es difícil de organizar, no obstante, la posibilidad de que se organicen concursos amateurs para el próximo ejercicio, cuenta totalmente con el apoyo de la asociación nacional de cortadores y cortadoras de jamón, la ANCJ.

## **¿Puede la ANCJ pelear para que nuestra pasión, el corte de jamón, se regule como profesión?**

Desde 2014 estamos reivindicando que se reconozca al Cortador de Jamón como profesional diferenciado con nuestro propio epígrafe, los temas burocráticos son lentos. Además como en realidad no somos tantos, si nos comparamos con cualquier otra profesión como charcuteros, o camareros, entonces es un poquito más difícil todo el trámite.



¿Desde la ANCJ cómo se ve el futuro del corte de jamón en esta situación tan inusual que nos ha cambiado la vida a todos, como es el covid-19?

Esto es un tema un tanto delicado, ya que solo podemos exponer el punto de vista subjetivo con respecto al tema, en tanto en cuanto la nueva normalidad, será eso nueva durante mucho tiempo, los eventos como bodas, comuniones o bautizos serán menos multitudinarios por tanto no se cortarán varias piezas como veníamos acostumbrando. Por otro lado el tema ferias y congresos exigirá más medidas de seguridad, más inversión y como todos sabemos en momentos de crisis, las empresas recortan gastos, y eso con toda seguridad podría suponer prescindir del corte de jamón, el corte en salas, por el contrario es un mercado en auge y que está teniendo mayor demanda. Quizás si tuviéramos que dar una recomendación animaríamos a practicar el corte con pinzas como si fueran nuestras propias manos, que nos hará falta.



Cristian Garcia

El uso o utilización de la pinza a la hora de cortar un jamón hoy en día es fundamental por la situación en la que nos encontramos, si bien muchos cortadores/as utilizan guantes de diferentes materiales al final el guante termina por ensuciarse al tocar partes menos limpias de la pieza, sin embargo con la pinza solo tocaremos la loncha. Lo que supone más limpieza y más higiene.



GRUPO DE CORTADORES DE JAMÓN  
JAMONERÍA A CORUÑA  
PRODUCTOS DELICATESSEN

RUA FEDERICO TAPIA 36 | 15005 A CORUÑA | TFNO. 981 307 392 | WWW.MONTEGOMEZ.COM

#calidadmáxima



**ANCJ**  
Asociación Nacional  
de Cortadores de Jamón



***Tenemos mucho que ofrecerte...  
Visita [ancj.org](http://ancj.org)***

