

#SOMOS

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN

ARTÍCULOS

CONCURSOS

EMPRESAS

REPORTAJES

ENTREVISTAS



PEDRO JOSÉ
PÉREZ CASCO
MAESTRO CORTADOR



ANÍBAL FALCÓN

CAMPEÓN DE ESPAÑA Y
MAESTRO CORTADOR 2019



Elena Diéguez Garbayo
Secretaria Técnica AECERIBER

nº 2
junio
2020



***“el cerdo es, como el hombre, profundamente filosófico,
un ser para la muerte. El trascendente y
melancólico cerdo, no el toro, debiera ser el animal
totémico de España”.***

Juan Eslava Galán

“Una historia de toma pan y moja”(cap. 2, pág. 27).

#SOMOS

CONTENIDOS

Dirección: *Cándido Cantalejo*



Colaborador: *Antonio Gálvez*

Dirección A.N.C.J.:

Presidente:

Moisés Monroy



Vicepresidente:

Juan José Masa



Secretaría general de concursos:

Daniel Luna Benitez



tesorería y secretaria general de instituciones:

Paqui Muñoz Écija



Secretario de organización:

Jorge Calvo Onsurbe



Secretaría general de nuevas oportunidades:

Laura Polvillo



Secretario general de formación:

Antonio Gonzalez



Secretario general de relaciones con las asociaciones territoriales:

Antonio Gálvez



04

#SOMOS

Pedro José Pérez Casco

06

AECEBER Y EL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO

ELENA DIÉGUEZ GARBAYO

12

REMANCHE Y MANGO

Arkaitz Martín

14

ENTREVISTA

ANÍBAL FALCÓN

18

COVID-19

SALVADOR RODRIGUEZ GARCÍA

22

ENTREVISTA

RUTH MARTÍNEZ

26

EL SOCIO PREGUNTA

CARLOS LOZANO

28

RECETAS

Huevo mollet con endivias y jamón

30

RECETAS

Menestra de verduras con jamón



PEDRO JOSÉ PÉREZ CASCO

#Somos...

#Somos artesanos, escultores de piezas únicas a las que damos forma, sacando lo mejor de ellas, puliendo el diamante en bruto que nos pide maestría, ese tiempo necesario de conexión entre producto y consumidor, es ahí donde surge la magia, donde el cortador de jamón respira, observa, medita e imagina cual lector con su novela, los momentos previos a la llegada a sus manos, la paciencia, el tiempo invertido en su estudio y la observación de los pequeños detalles pueden cambiar el resultado final.



#Somos adaptación, como ese junco que se dobla con el viento, es justo esa adaptación la que hace que éste siga creciendo, haciéndose grande con el paso del tiempo, algo que sería imposible con rigidez y esperando que sea el viento el que se adapte a su posición. Es la adaptación de nuestro desempeño al producto la que garantizará nuestro éxito y el del producto, no podemos esperar que el viento se adapte a nosotros, no podemos pretender que las piezas se adapten a nuestra técnica de corte, si tenemos la adaptación presente en todo momento, lograremos que multiplique en la fórmula del éxito, no lo olvidemos, todo lo que no sea eso, divide.

#Somos todos y todas, en un mundo que no distingue de género, en el que todos somos distintos, el sector del corte de jamón a cuchillo debe seguir incorporando a más mujeres de manera natural para que le aporten su particular visión, su sensibilidad, su destreza y tantas otras cosas que en la vida cotidiana comparten sin distinción, tenemos aspectos comunes que uniéndolos en torno al jamón harán que todos y todas ganemos.

Editorial



#Somos privilegiados, embajadores que ofrecen a quien se acerca para disfrutar de finas lonchas de jamón, una experiencia; mezclando con sapiencia la grasa necesaria en cada uno de los bocados, mirando al consumidor con complicidad, sonriendo con respeto y ofreciendo lo mejor de nosotros para que la unión jamón, cortador y comensal sea un goce para los sentidos. A todos se nos llena la boca diciendo que el jamón está primero, que siempre debemos permanecer en la sombra, que estamos para lucir el producto...pero cuánto daño podemos causarle a éste y a nuestra imagen en el momento que traspasamos esa delgada línea roja.

#Somos formación, la calidad total que reside en la mejora continua, en el conocimiento de todo lo que rodea a nuestro jamón, para que a través de la formación como profesionales, podamos informar con criterio a las personas que se acercan a nuestro jamón, para posicionar cada producto en el lugar que le pertenece, cada raza, cada manejo, cada alimentación, cada explotación, cada territorio, cada tecnología de proceso y cada una de las calidades que hacen diferente las piezas de jamón y paleta.

#Somos asociacionismo, cogiendo el testigo de las directivas anteriores, que desde 1997, amantes del corte de jamón sembraron en el Parador de Zafra (Extremadura) la semilla del asociacionismo en el cortador de jamón, con el objetivo de dignificar, promover, profesionalizar y potenciar una tradición, el corte de jamón y paleta a cuchillo. Muchas personas han tomado las riendas de esta y otras asociaciones, con diferentes objetivos, en coyunturas distintas, y algo me queda claro; el poder del socio es más grande que las personas que dirigen a las diferentes

asociaciones sectoriales, es ahí donde quiero invitar a que los asociados realicemos propuestas e iniciativas que aporten a todos los que disfrutamos de un asociacionismo tan diverso y enriquecedor.

#Somos en red, quizás el aspecto que nos esté aportando y restando más a la vez, las redes sociales son un magnífico instrumento cargado de fuerza, esa fuerza que debemos controlar para proyectar lo mejor de nosotros, sin utilizarlas para airear los trapos sucios que poca luz aportan a la imagen del sector. Hoy podemos recibir la formación e información en un solo clic, es el momento de las oportunidades a nivel global, de compartir y recibir conocimiento, es así como el sector puede crecer al ritmo que las circunstancias demandan.

#Somos competición, esa competición que tanto nos ha dado a tantos, que particularmente veo con un prisma muy diferente al que tenía cuando pertenecía a esta, pienso que la competición es muy necesaria porque nos impulsa a la mejora continua, pero que se ha quedado en un demostrar y no en un mostrar, echo de menos arriesgar, propuestas innovadoras que nos ayuden a investigar otra manera de hacer las cosas y es la competición el escaparate perfecto para mostrarlas al mundo cortador.



#Somos futuro, unidos lograremos lo que nos propongamos, tanto entre cortadores y cortadoras como de la mano de los demás actores presentes en la cadena de valor del producto: instituciones, productores, fabricantes, asociaciones y un largo etcétera, todos ellos serán los aliados necesarios para que el corte de jamón tenga el reconocimiento que se merece, siempre con la formación, la paciencia y el criterio necesarios.

#Somos herederos de una tradición, del buen hacer de generaciones que han puesto mimo, ilusión y esfuerzo en un producto al que el cortador está obligado a ponerle voz, la voz que nos diferencia de las máquinas, la voz de esas personas que nos precedieron en la cadena de valor del mejor producto gastronómico que existe en el mundo. Somos los representantes de las personas que han contribuido

Editorial

con dedicación y esfuerzo a la fabricación de la pieza que tenemos el placer de cortar, te invito a levantar la cara, sonreír, disfrutar, transmitir, observar, ofrecer y contar, ahí está nuestro valor añadido, en lo que contamos cuando cortamos jamón.

#soscortadores

#nosomosunplatodejamón

#soshistorias

EXÍGETE TANTO COMO LE EXIGES AL JAMÓN



6. #SOMOS







AECERIBER Y EL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO

Reportaje: ELENA DIÉGUEZ GARBAYO. Secretaría técnica

La raza porcina Ibérica es en la actualidad la representante más numerosa de las poblaciones de cerdos del tipo mediterráneo. Las poblaciones de cerdos ibéricos se mantuvieron durante siglos en rebaños con aislamiento reproductivo, lo cual dio origen a la existencia de variedades con claras diferencias productivas y fenotípicas, especialmente en lo que se refiere al color de la capa y a la abundancia de pelo.

Sin embargo, como consecuencia de la entrada de la Peste Porcina Africana en España, así como por los cambios en los hábitos alimenticios de la población española, en la década de los 60 del siglo pasado se produjo una caída brusca del censo de cerdos de esta raza. La existencia de estos períodos críticos tuvo como consecuencia la desaparición de algunas variedades locales, otras se encuentran en grave peligro de extinción y en algunos casos han sido absorbidas por otras variedades de censo mayor. Como resultado de estos cambios, la estructura tradicional ha sido reemplazada por otra piramidal basada mayoritariamente en el cruzamiento con

animales de la raza Duroc, observándose una fuerte dependencia de un escaso número de rebaños suministradores de reproductores al resto del sistema productivo.

El Porcino Ibérico tiene su origen en la



Entrepelado

Reportaje

interacción del cerdo de tipo mediterráneo que surge del tronco porcino primitivo *Sus mediterraneus*, con el ecosistema de bosque mediterráneo peninsular que se encuentra una vez alcanza la Península, penetrando en ésta por el sudeste procedente de las áreas de la cuenca mediterránea que hoy constituyen Italia, Grecia y el norte de África. Este bosque mediterráneo, caracterizado por especies arbóreas del género *Quercus*, principalmente encinas y alcornoques, es la base de las actuales dehesas con las que el Cerdo Ibérico en extensivo guarda una relación casi simbiótica.



Quercus

AECERIBER

La práctica desaparición de nuestra raza autóctona en la década de los ochenta propició la creación en 1985 de la Asociación Española de Criadores de Cerdo Ibérico, AECERIBER. Entidad de carácter nacional y sin ánimo de lucro, que nace con el objetivo de conservar, mejorar y difundir el cerdo ibérico.

En 1987 obtiene del Ministerio de Agricultura la autorización para el desarrollo del Libro Genealógico de la Raza y el Programa Oficial de Selección y Conservación.

Desde entonces hasta ahora, hemos asistido a innumerables cambios, no sólo sobre la población de cerdos ibéricos, sino en el conjunto sectorial (industria transformadora, empresas de comercialización, organizaciones agrarias y cooperativas relacionadas con

la raza, etc.). Efectivamente, como ya se ha escrito por numerosos autores, a principios de la década de los 80 la población, y el prestigio, del cerdo ibérico estaba bajo mínimos. La nefasta peste porcina africana, el cruce indiscriminado con Duroc motivado por la demanda de carnes más magras, supuestamente más saludables, y por las mejores características productivas del cruce, la deforestación de las décadas pasadas, la tradicional inestabilidad de los precios en el sector; todo ello se tradujo en una drástica disminución del número de reproductores ibéricos puros en las explotaciones.

De los 65 ganaderos que constituyeron en 1985 nuestra Asociación, hemos pasado a 1.491 miembros con 4.781 explotaciones localizadas principalmente en Extremadura, Andalucía, Castilla y León y Castilla La Mancha. También estamos presentes en otras regiones como Cataluña, Murcia, Madrid, Aragón, Comunidad Valenciana y Portugal. Todos estos ganaderos integran un total de 369.804 madres reproductoras.

Nuestro carácter sectorial y representativo de los ganaderos de cerdo ibérico nos obliga a formar parte de las más importantes instituciones del sector: Denominación de Origen “Dehesa de Extremadura”, Interprofesional del Cerdo Ibérico ASICI, Federación de Razas Selectas, FEAGAS. En un ámbito europeo, AECERIBER preside la



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CRIADORES
DE CERDO IBÉRICO

Reportaje

Federación de Razas Porcinas Autóctonas y Extensivas, FESERPAE, que integra a razas de Francia, Italia, Eslovenia y Portugal.

Sin embargo, a medida que avanza esa década se producen una serie de circunstancias que comienzan a permitir vislumbrar un futuro más optimista para la raza. En primer lugar es necesario recordar el esfuerzo continuado de un conjunto de ganaderos empeñados, durante los años negros, en mantener en sus explotaciones cerdos ibéricos puros con un manejo muy tradicional, a pesar del escaso rendimiento económico y de la falta de interés general de instituciones públicas y privadas por su labor. Los sucesivos éxitos parciales en la lucha contra la PPA, significaron un segundo punto de arranque para el despegue del cerdo ibérico. En esta labor, sí es necesario señalar los esfuerzos de las administraciones públicas y de muchos veterinarios, técnicos y ganaderos anónimos, que consiguieron, a lo largo de doce años eliminar la famosa y temida línea roja que impedía todo movimiento y exportación de animales y productos.

Hay otra circunstancia esencial en la historia de esta recuperación: la creciente demanda de productos naturales, tradicionales, de elevada calidad, motivada tanto por una mejora de las condiciones económicas generales del país, como por la aparición de inquietudes sociales y culturales que entroncaban con la recuperación de usos y costumbres agropecuarias, gastronómicas y artesanales, ya en vigor, desde años antes, en el resto del continente.

Tampoco son ajenos a esta nueva situación la creación de piaras de cerdos ibéricos públicas por parte de algunas instituciones (piaras Valdesequera y Censyra, actualmente de la Junta de Extremadura y antes del MAPA, Diputaciones Provinciales como las de Badajoz, Córdoba, Cádiz, Huelva, Salamanca, mención aparte merece la piara del Dehesón del Encinar, fundada mucho antes de la crisis poblacional, allá por 1945). Sin embargo, estos centros oficiales están hoy en claro riesgo de desaparición por motivos estrictamente económicos.

EL SECTOR DEL IBÉRICO

En los últimos cinco años este sector, antes tradicional y artesanal, ha cambiado sustancialmente y no siempre para bien precisamente. Si bien la profesionalización del sector primario y secundario es evidente, el alto volumen de producciones intensivas ejerce una fuerte presión dentro del sector para reducir sus costes de producción e imponer una economía de escalas. Ello, inevitablemente, desemboca en una pugna interna entre cantidad y calidad: Intensivo con piensos y Extensivo en las dehesas. La estructura sectorial es notablemente distinta, habiéndose instalado una práctica muy habitual en el sector del cerdo blanco, la integración para grandes elaboradores.

AECERIBER y una parte importante de la Industria elaboradora, concretamente la tradicional, han sido las únicas entidades que han manifestado su oposición a la nueva iniciativa de peticiones desbocadas de una



Reportaje

relajación de ciertos factores de calidad en las producciones ganaderas como es el peso y la edad al sacrificio de los animales, pero fuera de demagogias evidentes, consideramos que el sector del ibérico tiene un prestigio de alto reconocimiento por tratarse de una raza singular, que no cruzada, y producida en un medio, la dehesa. La idea y búsqueda reciente de economizar las producciones ganaderas acortando su edad y peso para obtener un producto –jamón- de bajo peso de venta en grandes superficies es un paso decisivo que provocará indudablemente una pérdida de prestigio ante el consumidor y que lamentablemente arrastrará a los auténticos ibéricos en una caída sin límite. La integración bajo una misma normativa de producciones tan dispares como las extensivas en dehesa (Bellota) y las intensivas en naves cerradas (Cebo) impiden una conjunción de intereses y, por lo tanto, anulan toda posibilidad de establecer una estrategia futura sectorial.



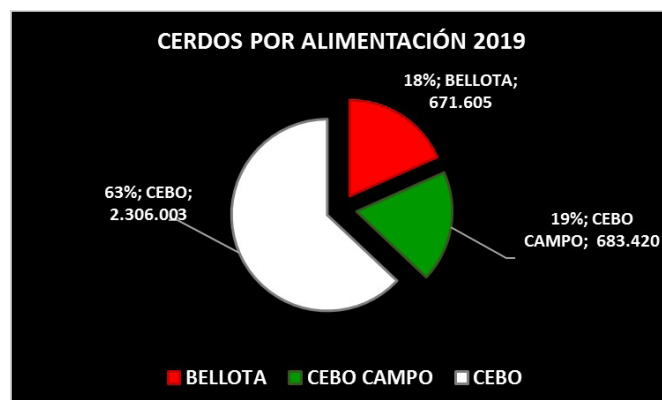
Por fortuna, hoy día, principios del siglo XXI, cada día existe una mayor demanda de productos curados de elevada calidad (jamones, paletas y lomos 100% ibéricos de bellota) y la Norma de Calidad, que, publicada en primera instancia en 2001, tiene actualmente su tercera versión mediante el RD 4/2014 y sin llegar a cumplir al cien por cien sus objetivos y no siendo plenamente satisfactoria para el conjunto del sector, si ha aportado una mayor transparencia y una necesaria auto-regulación.

No obstante, para AECERIBER sigue siendo una carencia evidente y una distorsión de la

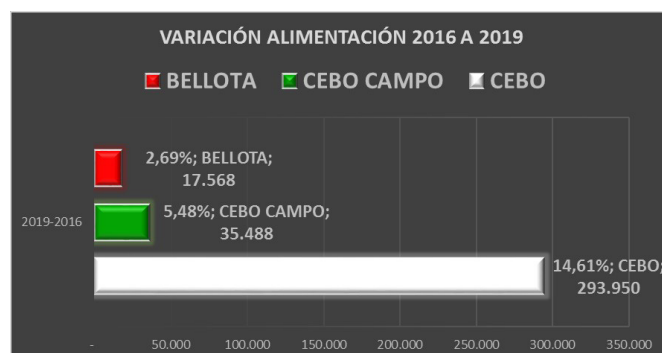
información al consumidor el permitir que los productos procedentes de cerdos cruzados con Duroc se denominen “Ibérico”.

Los datos que se recogen en el Registro de Ibérico, RIBER, del Ministerio de Agricultura, y la base de datos ÍTACA gestionada por ASICI, ofrecen una completa información de datos sectoriales que sitúan cada tipo de producción en sus diferentes variantes.

En el ejercicio 2019 los datos de tipo de producciones son:

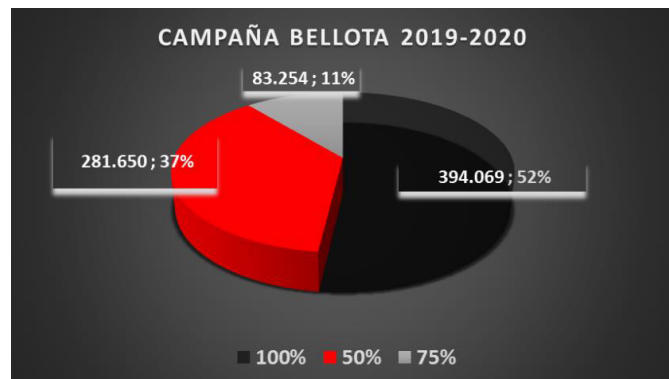


Y los crecimientos de cada uno de estos tipos de alimentación en los últimos cuatro años:

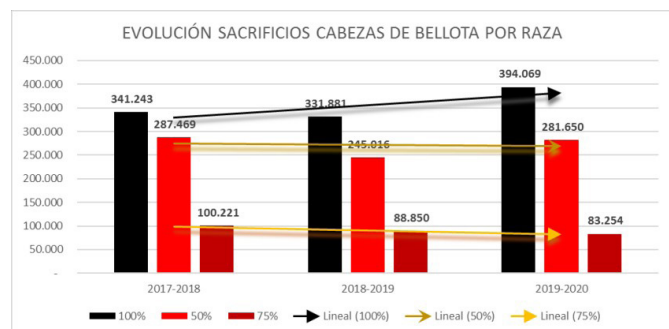


Reportaje

Con respecto a la última Campaña de montanera los datos del origen racial de las producciones son los siguientes con un claro protagonismo de las producciones 100% ibérico (precinto negro):



La evolución de los sacrificios de las tres últimas campañas de montanera evidencia un descenso de las producciones cruzadas, sobre todo al 75%:



LOS RETOS

• La Selección y Mejora de la Raza Ibérica es una prioridad si se quiere obtener una mayor eficiencia en las producciones de cerdo ibérico e incluso evitar la realidad frecuente de sus cruces con la Raza Duroc. AECERIBER lleva años trabajando en esta línea, pero la competencia con los cruzados es un potente freno a esta actividad. No obstante, un cambio en la mentalidad sectorial aprendiendo del sector del blanco, materializaría el interés por este aspecto.

• Es preciso ser conscientes de los cambios estructurales del sector y la desaparición de las explotaciones pequeñas. En este sentido, la agrupación de los productores y/o su integración vertical puede aportar más posibilidades de supervivencia a los pequeños y medianos ganaderos.

• Como se viene reiterando desde 2001, año en que se publicó la primera Norma de Calidad, llevar a su estricto cumplimiento esta normativa es la única opción del sector. Además la labor que en este sentido desarrollan las Comunidades Autónomas, bajo la supervisión del MAGRAMA, debe garantizar su aplicación homogénea en todo el territorio nacional para evitar una competencia desleal.

• Como ganaderos debemos tener muy presente que vigilar la sanidad de las explotaciones y el ganado no solo aporta beneficios económicos a sus propietarios, sino que además abre o cierra las puertas de los mercados exteriores.

• Y como no podemos considerarnos al margen de la globalidad de la UE y del resto de mercados, hay que conocer y aplicar los términos del Bienestar Animal, la Bioseguridad de las explotaciones o la conservación medioambiental.

• A propósito de la UE y de las negociaciones y legislaciones que emanan de su Comisión, el ibérico tiene que tener sus propios representantes que puedan trasladar las peculiaridades de la raza y de sus sistemas productivos.

• Tras la mala noticia del informe de la OMS sobre el potencial cancerígeno de las carnes rojas y productos elaborados, habría que tratar de incorporar al jamón ibérico como parte de la dieta mediterránea y de paso poner en valor sus cualidades saludables.

• Finalmente, la eterna pugna entre dos sub-sectores netamente distintos como son las producciones de cebo y de bellota, impiden un avance cualificado de la totalidad del sector. Tal vez habría que recurrir a su neta separación.



Remache y mango



Al Compas del Filo

Hola a todos, soy cortador de jamón desde hace unos años, y mi problema, siempre ha sido el afilado.

¿Dónde llevamos nuestras herramientas?, y ¿como las van a tratar?, ese ha sido un motivo por el cual me decidí por empezar a afilar mis cuchillos yo mismo, y después de los años esto se ha convertido en mi forma de negocio, complementando mi vida que con el corte de jamón.



remache y mango

El cuchillo Jamonero.

Este que es nuestra principal herramienta de trabajo es un útil que suele usarse de 30 cm de hoja Alveolado o liso y con diferentes empuñaduras.

Cuando afilamos un cuchillo Jamonero intentamos de vaciar solo la parte de uso y que nunca afecte a la estética de la hoja ya que todo lo que se más no sería necesario y debilitar la hoja .

Necesitamos que quede un filo muy cortante con ángulos muy cerrados para poder sacar las lonchas del grosor y no crear desgarres al cortar.

Un cuchillo que sea flexible, no demasiado pero con buenos materiales de lo cual tengo que contar que ya disponemos en España con muchísima calidad .

limpias posibles para evitar que la grasa no nos impida poder pasar la chaira de una manera lineal a lo largo de ella y que haga su función que es enderezar este mismo

Desde que comenzamos esta andadura hemos intentado actualizar la imagen del afilador, poder tratar nuestros cuchillos con materiales poco abrasivos y sin temperatura para poder alargar la vida de los cuchillos y y su forma original.

Como cortador que uso a diario los cuchillos he podido desarrollar filos más duraderos y conseguir diseñar cuchillos con las especificaciones técnicas que hoy por hoy se está demandando.

Al Compas del Filo & JBK



La Puntilla .

Este útil va a necesitar un tratamiento diferente y un filo con más grados ya que su uso va ser en zonas más duras como cuero articulaciones, e incluso deshuesar .

Aquí recomiendo que la zona del filo sea exclusivamente a la parte a usar para nunca perder material y que tenga dureza .

Todos los cuchillos al contacto con una chaira van a actuar por fricción por lo tanto debemos de tener siempre las herramientas lo más



ANÍBAL

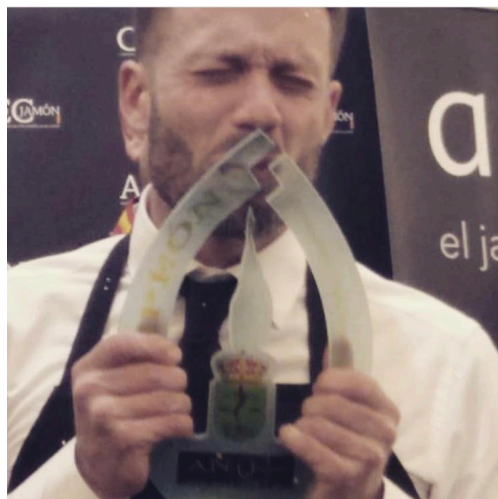
FALCÓN



ANÍBAL FALCÓN EL "ARUQUENSE" QUE CONQUISTÓ EL MUNDO.

Entrevista: Cándido Cantalejo

Ganador del XI campeonato de España de cortadores de jamón celebrado en Jabugo el día 27 de enero de 2019, tiene la amabilidad de contestarnos a esta pequeña entrevista, en la que conoceremos un poco más sobre sus inquietudes y proyectos, bienvenido a la revista **# SOMOS**, la revista oficial de la A.N.C.J.



¿Cómo empezaste en este mundo tan maravilloso del cortador de jamón?

Me inicié muy joven a la edad de 18 años cuando trabajaba en una Distribución de productos alimenticios entre los que estaba el jamón ibérico. Cuando estás todos los días en contacto con el producto, llega el día que tienes que cortar unas lonchas para hacer alguna demostración con algún cliente, ahí fue cuando despertó mi curiosidad cada vez más el cuchillo hasta que me enamore de él y acabe por darme cuenta que era mi pasión

¿Cuáles han sido tus influencias?

He tenido muchos referentes en el corte de jamón, primero todos aquellos cortadores que ya competían antes de yo siquiera saber cortar jamón, sobre todo los que ganaban premios ¡claro!. Más tarde cuando me inicié en

Entrevista

el mundo de los concursos , hasta mis propios contrincantes fueron parte de esa motivación e influencia que me hizo crecer cada día más .

¿Qué supuso para ti haber ganado el XI Campeonato de España de Cortadores de Jamón?

Supuso el broche final a una carrera muy satisfactoria para mí , casualmente el campeonato de España fue mi primer premio número cuarenta . Con él ya daba completado con éxito mi paso por la competición. Realmente es un día que nunca olvidare .

¿Cambiarías algo en los concursos?

Bueno... siempre se puede mejorar, claro está. Es cuestión que el tiempo y la experiencia nos vaya abriendo el camino a todos, organizadores, Cortadores o incluso a los que después de retirarnos podamos ejercer como jurados, creo que no dejando de lado ninguna opinión, nos va ayudar a que la calidad y el nivel de los concursos también vaya subiendo cada vez más.

¿Consideras importante que se reconozca el trabajo de cortador profesional de jamón, como un profesión?,¿ debería de existir una formación reglada de nuestra profesión?

Creo que son muy importante ambas, tanto que se reconozca una profesión que realmente cada día está teniendo muchísima más notoriedad y más teniendo en cuenta que precisamente el Cortador de Jamón es quien tiene en sus manos la joya gastronómica por excelencia no solo en España sino en el mundo entero. Es una labor diaria que debe ser reconocida por nuestro sistema nacional

No menos importante es que quien ejerza como docente en esta materia, sea alguien realmente capacitado y con una profesionalidad contrastada, no es sano que cada día cualquier persona ofrezca cursos de iniciación al corte por el simple hecho de tener material de corte y poco más. Pero creo que



Yo en mi caso elegí no irme a casa hasta que no fuese campeón de España . Para mi “La partida se acabó cuando yo gane “

esta tarea estará muchísimo más controlada cuando se consiga con éxito reconocer la profesión.

¿Piensas que hay fraude en el mundo del jamón?

Lo pienso y creo que todos los que leamos esta entrevista también lo piensan, porque es una cosa que sabemos todos que por desgracia existe.

Gracias a dios, hoy en día está más controlado en cuanto a Jamón se refiere, en cuanto a Cortadores o corte, creo que hoy por hoy tampoco se puede asegurar precisamente hasta que no se consiga ese reconocimiento a la profesión. Aunque de sobra sabemos todos

Entrevista

que desgraciadamente también existe fraude en el corte, una lástima pero también es una realidad.

¿Crees que los clientes y el público en general tienen el suficiente conocimiento cuando van a comprar un Jamón, o a contratar a un Cortador de Jamón para sus eventos? ¿y los profesionales tienen los conocimientos adecuados para solventar las dudas de los clientes?

Me sorprende gratamente ver y experimentar con mis clientes que cada vez ellos mismos van tomando sus propios criterios a la hora de comprar un Jamón, en cualquiera de sus formas, los consumidores y amantes de este producto en los últimos tiempos van entendiendo cada vez más que les gusta, que quieren y cada vez son más las personas que piden el producto por su nombre y apellidos, por ejemplo Jamón 100% ibérico de bellota. En cuanto a contratar un Cortador creo que aún queda mucho trabajo por delante, pero si es verdad que si eres buen Cortador, respondes con profesionalidad y eres justo con tus honorarios, es muy raro que pierdas un cliente.

Sobre la normativa del ibérico ¿cambiarías algo?

Sinceramente pienso que debe ser revisada. Desde 2014 hasta hoy son muchas personas vinculadas a este sector que los están pidiendo a gritos. Creo que esta respuesta aún te la puede responder mejor que yo alguien que trabaje en línea de fabricación, que es quien experimenta cada día contradicciones que ponen más difícil su labor. Si quieres que te dé una respuesta concreta, los pesos de las canales muchas veces ponen más difícil la certificación de muchos jamones con una calidad excelente.

¿Que proyectos tienes de cara al futuro?

La verdad es que hoy por hoy seguimos viviendo un momento muy delicado, hablar

de futuro hoy creo que es necesario y además de forma optimista e ilusionante, pero la actual situación la verdad que está poniendo muy difícil los planes. ! En cualquier caso, mi labor hoy se debe a Mundo Ibérico, soy el responsable de calidad, formación, eventos externos y ventas online, estoy muy contento de volver a una casa que en mis principios me dio la oportunidad de iniciarme en este mundo, y mi labor cada día es seguir trabajando a favor del Jamón, del cerdo ibérico y del Cortador de Jamón, mimando y cuidando mi trabajo, con mucho cariño y respeto no solo por el producto sino por mis clientes y el maravilloso equipo que tenemos.

Seguir creciendo profesionalmente y personalmente, sin duda, es un gran plan de futuro.

¿Que te parece la revista de la A.N.C.J. ?

Creo que hacía falta, es una ventana abierta hacia todas las personas a que sigan adentrándose en este maravilloso mundo del Jamón y su corte, incluso una forma de enriquecernos también los que nos dedicamos a ello. Siempre se sigue aprendiendo quien quiere aprender. Aprovecho la ocasión para felicitar a todos los que lo hacéis posible.

¿Qué consejos darías a las personas que se inician en este mundo?

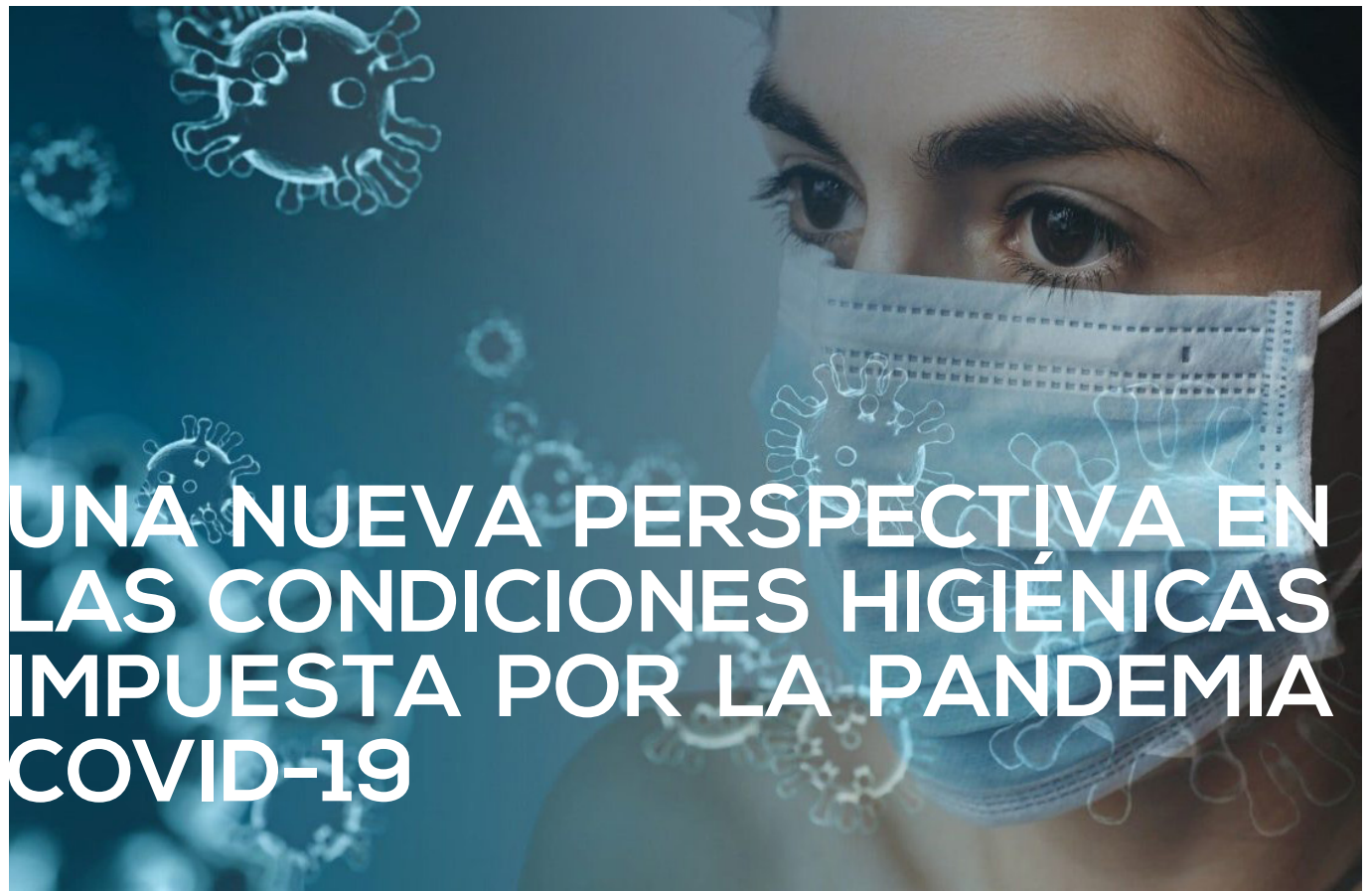
Solo puedo decirles que es un camino muy enriquecedor, a mí me hizo evolucionar muchísimo, se viven capítulos muy bonitos algunas veces, muy tristes y duros otras pero todos ellos forman un camino lleno de aprendizaje y superación. Volvería a vivirlo con sus cosas buenas y menos buenas. Volvería a elegir mi final.

Yo en mi caso elegí no irme a casa hasta que no fuese campeón de España. Para mi "La partida se acabó cuando yo gané"

Muchas gracias por atendernos y desde **#SOMOS** desearte un futuro pleno de triunfos

Entrevista





UNA NUEVA PERSPECTIVA EN LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS IMPUESTA POR LA PANDEMIA COVID-19

20. #SOMOS

Reportaje: Salvador Rodríguez García. Veterinario de la junta de Extremadura

A estas alturas de la situación, cuando toda España se encuentra en disposición de enfrentar lo que se ha dado en llamar **“desescalada”, “nueva normalidad”,** ... etc. todos somos conscientes de que en nuestros hábitos, tanto higiénicos como sociales, se han introducido con fuerza unos cambios que aún estamos asumiendo, muchos de los cuales pasarán, pero estoy convencido de que otros han venido para quedarse; y de los que se van quedar, creo que la mayor parte tienen que ver con las condiciones higiénicas en la manipulación de alimentos, pero también en la atención al público, ya sea en una zapatería o en una tienda de ropa. Verdaderamente ¿No te sientes más a gusto sabiendo o viendo que después de haberse probado una prenda de vestir, ésta es higienizada? sin duda que estas medidas higiénicas que ahora nos protegen del SARS-CoV-2 (es el nombre del dichoso virus que produce la enfermedad COVID-19)

nos protegen también de otros agentes infecciosos más comunes.

Voy a centrar el asunto en lo que nos toca: la manipulación de alimentos, y más concretamente el loncheado, envasado y/o servicio de productos cárnicos listos para el consumo, y para ser más precisos, de jamones, paletas y embutidos.

Las condiciones higiénico-sanitarias generales y específicas de la actividad, definidas en el denominado **“Paquete de Higiene”,** es decir, los Reglamentos **(CE) 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios; **(CE) 853/2004,** por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. **R.D. 1376/2003,** por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en establecimientos de comercio al

Reportaje

por menor (y su modificación **R.D. 728/2011**), y por supuesto, el **R.D. 4/2014**, por el que se aprueba la norma de calidad de la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo de cerdo ibérico, así como el **R.D. 474/2014**, norma de calidad de derivados cárnicos. Toda esta panoplia legislativa sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de calidad del producto que tienen que gobernar la producción y la manipulación de jamones y embutidos (ibéricos o no), entiendo que en sus requisitos básicos es bien conocida por los profesionales del sector, desde fabricantes a cortadores, y no es el objeto del presente artículo. Por tanto voy a centrar la cuestión en los cambios que se han introducido con motivo de medidas higiénicas a aplicar para la prevención de la **COVID-19**, las cuales no afectan a las condiciones higiénicas generales de establecimientos, locales, equipos y útiles (bien definidas en la normativa expuesta), sino a actitudes y hábitos higiénicos en el proceso de manipulación y servicio.



Equipos de protección individual (E.P.I.)

A priori, la vía alimentaria no está acreditada como fuente de contagio. Si bien no podemos perder de vista que el virus pasa al tracto digestivo desde la garganta y pulmones, eliminándose con las heces (ciclo muy común en determinadas enfermedades animales y

humanas), de modo que alguien que habiendo padecido la enfermedad, en una prueba PCR realizada a partir de exudado nasofaríngeo haya resultado negativo, es posible que si se hiciera un análisis de heces, resulte positivo. Se ha demostrado la replicación del virus en células del epitelio intestinal. Tanto es así, que se han realizado estudios a partir de aguas residuales en los que se demuestra que está presente el virus, siendo las heces el medio en que más tiempo pervive (**hasta 21 días**). Según la OMS, no está demostrado el contagio persona - persona a través de heces.

Tenemos que tener en cuenta al “portador sano”, que en el momento actual es uno de los peligros en la aparición de brotes, y portador sano podemos ser cualquiera. Siendo conscientes de esta realidad, el manipulador de alimentos se convierte en una pieza de gran importancia para evitar la difusión, primero evitando que él mismo pueda enfermar y después evitando que pueda ser transmisor de la misma.

Por ello la normativa de índole sanitaria que se ha generado en el mes de mayo: **Orden SND/399 de 9 mayo y Orden SND/414 de 16 mayo y su modificación de 24 de mayo**, hacen de obligado cumplimiento, entre otros, los siguientes aspectos:

- Se prestará especial atención a la limpieza y desinfección de zonas de uso común por el público y trabajadores, tales como: aseos, pomos de puertas, mesas, etc., zonas de descanso de trabajadores, vestuarios, etc. con una frecuencia mínima de 2 veces/día. En el caso de los aseos utilizados por el público, la frecuencia de la L+D será de 6 veces/día, y el personal que realice esta operación, se pondrá prendas de protección exclusivamente (bata desechable, guantes, etc.) para esta actividad, que se quitará antes de realizar otras actividades de atención al público. En puestos de trabajo compartidos, la desinfección se realizará tras cada uso. Se realizarán tareas de ventilación, como mínimo diariamente por espacio de 5 minutos.
- Tras cada limpieza los materiales

Reportaje

utilizados se desecharán de forma segura (es recomendable el uso de papel u otros materiales de un solo uso y guantes desechables), realizándose una posterior higiene de manos. Se dispondrá de contenedores o papeleras con cierre de accionamiento no manual.

- El personal manipulador de cocina y sala vestirá ropa de uso exclusivo para la actividad, que se lavará a diario, utilizando ciclos de lavado entre 60° y 90°.
- Todos los trabajadores tendrán a su disposición, en el lugar de trabajo, geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados, o agua y jabón. Si no se puede garantizar la distancia de seguridad de 2m, se utilizarán equipos de protección adecuados. Los manipuladores tendrán formación en el uso de estos equipos. Se asegurará la distancia entre personal y cliente de 1 m, si se dispone de elementos de protección/ barrera, y 2 m, si no se dispone de dichas protecciones.

- Medidas higiénicas a observar por los clientes (aunque estas medidas están previstas para el comercio minorista y otro tipo de establecimientos, se las incluyo por si son de su interés): El tiempo de permanencia en el establecimiento será el estrictamente necesario. Se marcarán las distancias de alejamiento en el suelo. Se pondrá a disposición del público agentes virucidas a la entrada de los locales, el cual podrá ser dispensado por un trabajador. Aforo: Se expondrá el aforo máximo autorizado por el Ayuntamiento, pudiendo establecer sistemas de recuento para no rebasar dicho aforo (en el aforo se incluye a los trabajadores), y se organizará la circulación de personas para garantizar las distancias.

- Condiciones de terrazas, espacios al aire libre (**Art. 15 y 16**): Se considera espacio al aire libre (igual que se estableció en la Ley de prevención frente al tabaquismo), todo espacio no cubierto, o aquél que estando cubierto, esté rodeado lateralmente de un máximo de dos paredes, muros o paramentos. Solamente serán utilizables el 50% de las mesas autorizadas en la licencia municipal (según fase desescalada y normativa autonómica), estableciendo una distancia mínima de 2 m. entre mesas. La ocupación máxima será de 10 personas por mesa, estableciéndose la distancia mínima entre personas. Para la prestación del servicio se aplicarán las siguientes medidas: L+D tras cada uso de todo el equipamiento (mesas, sillas, etc.); Si se utilizan materiales de un solo uso (manteles, servilletas) se eliminarán en los contenedores previstos, si son elementos reutilizables se cambiarán y se procederá a su lavado/higienización a más de 60°. A la entrada del público se dispondrá de dispensadores de agentes virucidas para su uso, así como a la entrada en los aseos, siempre en condiciones de uso. No se utilizarán cartas, folletos, etc. de uso común. No se utilizarán elementos como servilleteros, palilleros, saleros, vinagreras, etc., que se sustituirán por monodosis; Los elementos auxiliares como vajilla, cristalería, cubertería, mantelería,



¿Cómo lavarse las manos?

1 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos 7/8 veces al día



Moja las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

Fuente:

Reportaje

etc. se guardaran en dispositivos cerrados o alejados de las zonas de paso de clientes y trabajadores.

- Condiciones de uso en espacios interiores: El consumo solo podrá realizarse sentado en mesa, respetando siempre la distancia interpersonal de las mesas de **2 m**. El aforo queda limitado al **40%** de la capacidad del local, contando los trabajadores (dependiendo de la fase en que nos encontremos y normativa autonómica). No se podrá hacer uso por el público de las barras (según fase de desescalada y normativa autonómica). Los productos ofrecidos para aperitivo, se dispondrán en platos individuales (o sea, la tapita de jamón para compartir, entiendo que en platos individuales).



gel hidroalcohólico

Una pregunta muy frecuente por el personal de cocina y sala: ¿Y yo tengo que ponerme la mascarilla todo el rato? Si bien la norma dice textualmente que si no puedes mantener la distancia interpersonal de 2m es obligatorio su uso, y si en la cocina hay más de una persona, naturalmente que sí es obligatoria, pero si hay una única persona, para mí es altamente recomendable, como lógicamente se puede deducir de todo lo anterior.

Otra: ¿Y los guantes? Miren ustedes, para mí los dichosos guantes son más una cuestión de imagen que de higiene. Hay quien se pone los guantes para salir de casa y no se los quita, y también el público demanda que el manipulador los lleve. El guante es un arma de doble filo. Pierdes la sensación de que te ensucias las manos, y no te las lavas. El guante, como las manos, es preciso lavarlos con frecuencia o sustituirlos, sin contar con el inconveniente que supone el sudor de las manos. Es posible paliar en algo este efecto utilizando un primer guante de lino o algodón, sobre el que ponemos el de látex o nitrilo. Cuando es preciso ponerse el guantelete de malla, según mi experiencia es recomendable utilizar en primer término un guante de nitrilo o látex, sobre el que se pone la malla, y sobre ésta otro guante de látex o nitrilo que la ajusta perfectamente a la mano e impide que se ensucie.

Una más: ¿Y si me pongo la pantalla, me quito la mascarilla? Las pantallas tienen una utilidad concreta, que es evitar posibles salpicaduras en maniobras con pacientes que generen aerosoles. No son filtros que impidan la salida o entrada de gotículas Flügge, por lo que su uso como sistema de protección me ofrece dudas.

En definitiva, desde mi punto de vista, es preciso conocer la legislación y el ciclo de transmisión del virus, cómo no, pero lo mejor es aplicar el sentido común desde el conocimiento y la responsabilidad personal.

Salvador Rodríguez García



RUTH MARTÍNEZ

“De Valladolid al cielo”

Entrevista: Cándido Cantalejo

Vallisoletana de nacimiento, mujer luchadora, incansable, persistente, laboriosa y sobre todo infatigable, tenía claro desde el principio cuales eran sus metas, tenemos el placer de entrevistar a Ruth Martínez. Conoceremos un poquito más de su persona y sus metas.



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

Llegué al jamón por azar, después de más de una década dedicada al periodismo. Quería darle un giro a mi vida y dejé Madrid, me mudé a Tarifa, donde trabajé en la recepción de un hotel un verano, después me marché a México a recorrer el país durante tres meses y a la vuelta volví a Valladolid, mi ciudad natal. Tras un año probando unas cosas y otras conocí a Ángel Alonso Moyano, que fue quien me enseñó el arte del corte de jamón, del que aún tengo mucho que aprender por supuesto. Tras un año probando unas cosas y otras conocí a Ángel Alonso Moyano, que fue quien me enseñó el arte del corte de jamón, del que aún tengo mucho que aprender por supuesto.

Tuve la suerte de cortar en su tienda durante cuatro meses por las tardes envasando, al tenerle cerca me iba corrigiendo y guiando.

Entrevista

Un día mientras me enseñaba me dijo “tú no quieres simplemente aprender a cortar jamón, tú quieres alas y yo te las voy a dar”. Y lo hizo, porque gracias al jamón he crecido, he aprendido a confiar en mí misma y he construido una vida que me encanta. Después todo fue fluyendo hasta el día de hoy en el que puedo decir que amo mi profesión y me siento respetada en ella.

¿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?

En mi opinión lo justo sería que se reconociese, ya que además de que somos muchas las personas que nos dedicamos a esta profesión, estamos hablando de algo que forma parte de la esencia de nuestro país y que nos representa a nivel mundial.

Entiendo que vosotros como Asociación estáis realizando los procedimientos necesarios para que esto ocurra y no me cabe la menor duda de que lo vais a conseguir.



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.)

Eso es algo a lo que no puedo responder, supongo que habrá quien lo esté y habrá quienes tengamos que aprender aún mucho más. Lo importante es seguir aprendiendo siempre, seguir formándonos y respetar nuestra profesión como se merece.

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

Hay clientes que saben muchísimo sobre el jamón y otros que no tanto. Pero lo que todos saben es si un jamón les gusta o no les gusta, elegirlo es otro cantar.

Hoy en día la información está al alcance de cualquiera que quiera acceder a ella, aunque creo que como en cualquier otro tema hasta que no vives de cerca algo no llegas a conocerlo del todo.

Con respecto a lo que nosotros podemos hacer, pienso que todos los que nos dedicamos a esta profesión deberíamos ser honestos con nuestros clientes y asesorarles de la mejor manera posible en todo momento.

¿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

Me parece que todos estos fraudes lo único que hacen es ensuciar el mundo del jamón y que es importante que haya control por

Entrevista

parte de las autoridades para evitarlos, así como que cada uno de nosotros actuemos con responsabilidad y no formemos parte de ellos.

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

La normativa me parece correcta, lo realmente importante es cumplirla en mi opinión.

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

Creo que los concursos acercan al jamón y a nuestra profesión a todo el mundo y esto es importante. Aunque no sé si fomenta conocimientos técnicos acerca del jamón, lo que sí tengo claro es que son positivos ya que todo lo que sea promocionar el mundo del jamón nos traerá cosas buenas a todos los que formamos parte de él.

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

En alguno de los concursos que he tenido la suerte de ver, sí se hacían preguntas técnicas sobre el jamón y en otros no. Imagino que cada organización tiene un concepto distinto de lo que es un concurso y todos ellos son respetables.

¿Qué es lo que te gusta y lo que no de nuestra actividad?

Como he dicho antes amo mi profesión y en mi opinión está llena de cosas positivas como el compañerismo, el constante aprendizaje, la disciplina que implica, la parte creativa, formar parte de momentos especiales de otras personas...

Creo que hay algunas cosas que se podrían mejorar pero eso lo dejo al criterio de cada uno de nosotros.

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

Que encuentren a un buen maestro, que se impliquen en ello totalmente, que lo hagan sólo si les apasiona y sobre todo que tengan paciencia y mucha ilusión.



A tu modo particular de ver ¿qué es lo que cambiarías?

Tal y como has mencionado anteriormente el reconocimiento de la profesión es importante, también el respeto entre los profesionales que formamos parte de esta profesión ya que en mi opinión somos compañeros y no rivales.

Dedícale unas palabras a quien tu quieras

Quiero dar las gracias a mis padres por haberme animado siempre a ser quien soy y a seguir mis sueños y especialmente quiero dárselas a Ángel Alonso Moyano porque sin él nada de esto habría sido posible.

Entrevista

Que te parece la iniciativa de crear una revista en la ANCJ ?

Creo que es una iniciativa muy interesante ya que es otra forma de acercar el mundo del jamón al público, también de que nos conozcamos mejor entre los que formamos parte de él y de conocer vuestro trabajo de primera mano.

Os doy la enhorabuena por vuestro primer número y os agradezco enormemente que hayáis contado conmigo para esta entrevista.

¡¡Muchísima suerte y un fuerte abrazo!!





EL SOCIO PREGUNTA

CARLOS LOZANO

28. #SOMOS

Autor: Moisés Monroy

¿Qué piensa la directiva de cómo será el cortador del futuro y su evolución?

Desde esta directiva creemos que la evolución del cortador ha de ir orientado al conocimiento del producto. Es evidente que la competición ha ayudado desde sus inicios a la evolución en las técnicas de corte y emplatado, creemos que es el momento que avancemos en el conocimiento del producto y podamos transmitir al mundo ese conocimiento de un territorio, una raza, una alimentación, una trazabilidad, etc.

Vamos a endurecer las pruebas de tipo test de nuestros concursos, no sin antes pasar circulares formativas entre los/as asociados/as para favorecer esa medida.

En un futuro inmediato, y ante esta situación que nos ha tocado vivir, tendremos que conocer muy bien las medidas sanitarias

de emergencia y adaptarnos a una nueva realidad que se antoja cruda.



El socio pregunta

¿Se conseguirá el reconocimiento de cortador de jamón como profesión, y se regulará?

A menudo nos hacen esa pregunta, es muy difícil de contestar cuando no tenemos poder de decisión y este gremio está totalmente desgarrado. Creo que las preguntas son ¿quieren los cortadores/as de Jamón el reconocimiento? O ¿qué se entiende por reconocimiento?

Una de las grandes equivocaciones que se comete en este problema que tenemos los/as que nos dedicamos a esto, es que pensamos que con un epígrafe de actividad económica esto está solucionado, entono el “mea culpa” pues fui uno de los que creyó que era el fin del problema por el año 2014 y me confundí con el paso del tiempo. Un epígrafe significaría darte de alta en una actividad económica, un trámite muy sencillo y que no hace falta cumplir ningún requisito, o lo que es lo mismo, cualquiera podría darse de alta en ese epígrafe y esto favorecería al intrusismo legal. El reconocimiento y la regulación ha de llegar a través de la formación; reglada, homologada, sería e impartida por personas que estén debidamente cualificadas para ejercer esa docencia. Sólo con formación seremos una profesión.

No tengo ninguna duda, se conseguirá, la duda es cuándo llegará. Sí que nos gustaría pedir mucha prudencia y paciencia, que todas las gestiones son válidas en busca de este propósito que es de todo el conjunto pero con cautela y conocimiento de esta causa.

¿Sobre la seca en la dehesa, hay algunos planes para frenarla y como se cree que influirá en el producto?

La seca en alcornoques y encinas es producida por un hongo (Phytophthora cinnamomi, esto lo he buscado que no me salía el nombre), hace que la zona donde viva este hongo la tierra quede inservible y todo lo sembrado alrededor, muera sin remedio hasta el momento.

Hace no mucho tiempo, en una ponencia de un veterinario en Extremadura, escuché que este hongo vive cada día más a gusto en nuestras dehesas por la escasez de lluvias y la descomunal utilización del agua del subsuelo con la masiva realización de pozos de sondeos. Como todo lo que toca el humano.

Se escuchan algunos insecticidas y pesticidas de origen natural, no hace mucho leí un artículo en el que decía que una marca de jamones llevaba 3 años investigando y que empezaban a utilizar una solución 100% natural pues tenían el visto bueno de varios laboratorios a nivel mundial, el estudio se llama “Búsqueda, obtención y biosíntesis heteróloga de metabolitos vegetales con actividad inhibitoria frente al hongo fitopatógeno phytophthora cinnamomi”.

La realidad es que no tenemos un remedio a un problema gravísimo, que cada vez se agrava más. Evidentemente, en cuanto a nuestros productos derivados del animal rematado en bellota, sin encinas no hay bellotas, sin bellotas, prefiero ni decirlo... y pedir un remedio con la máxima urgencia...

Muchas gracias por tus preguntas compañero, nos tienes a tu disposición para lo que necesites, recibe un cordial saludo.



A Cocinar



A COCINAR

Huevo mollet con endivias y jamón

Ingredientes (4 comensales)

4 huevos (L)
4 endibias
2 lonchas de jamón ibérico
un ramillete pequeño de cebollino
aceite de oliva virgen extra
sal.



A Cocinar

Elaboración

Pon una parrilla al fuego, untada con aceite de oliva virgen extra, la temperatura baja, casi al mínimo. Limpia las endibias y córtalas por la mitad, sálalas al gusto y ponlas por la parte del corte en la parrilla, deja que se vayan haciendo lentamente, ablandándose, después dales la vuelta.

Mientras tanto, pon un cazo con abundante agua al fuego para hacer los huevos mollet. Cuando el agua rompa a hervir, introduce los huevos y deja cocer cinco minutos de reloj. Retira el cazo del fuego y pasa los huevos por agua fría para enfriarlos y así cortar la cocción.

A continuación péralos con cuidado de que no se rompan, la clara está cuajada pero están tiernos, pues la yema se mantiene fluida.

En una sartén o en el microondas, seca el jamón para que quede crujiente y después córtalos en daditos. Lava el cebollino y pícalo bien fino a cuchillo. Finalmente, cuando las endibias estén tiernas, ponlas con la parte del corte hacia abajo y sube el fuego para que se doren antes de servir.

Emplatado

Sirve dos mitades de endibia en el plato, junto al huevo mollet y repartiendo el jamón y el cebollino. Termina con un hilo de aceite de oliva virgen extra y sirve la sal en la mesa para que cada comensal se aderece el huevo una vez roto, al gusto.

¡Buen provecho!



Menestra de verduras con jamón

receta: Íñigo Pérez



Ingredientes (4 comensales)

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Penca (tallo) de cardo natural | 2 Dientes de ajo picaditos |
| 1 Penca (tallo) de borraja natural | 200 gr. de guisantes |
| 1 Coliflor | 50 gr. de jamón picado en daditos |
| 2 Cebolletas frescas | 8 Lascas de jamón finamente cortados |
| 4 Ajetes frescos | 50 ml. de aceite de oliva virgen |
| 6 Hojas de espinacas frescas | 500 ml. de caldo de carne |
| 8 Alcachofas naturales | |

A Cocinar

Elaboración

- Para cada verdura:

Cardo quitar las hebras, telas y nervios con cuchillo fino. Cocer en agua hirviendo con sal y aceite a fuego lento 30 min., pinchar para comprobar el punto.

Borraja: limpiar igual que el cardo, o con estropajo limpio, los pelillos desaparecen con sólo raspar. Cocer 30 min.

Alcachofas: eliminar capas superficiales.

Eliminar los pelillos del centro, pelar el rabito, pero sin quitarlo del todo. Hervir en agua con sal, aceite y dos cucharadas de harina, para que no se oscurezcan.

Coliflor: quitar los troncos centrales y cocer los ramilletes en agua con aceite y sal unos 30 min.

Espinacas: deshojar y cocer en agua con sal y un poco de bicarbonato unos 30 seg., para que queden enteras, pero cocidas, pasar por agua fría.

- Picar las cebolletas y ajetes y rehogarlos con una gota de aceite, añadir el caldo de carne y reducir.
- Ya reducido el caldo, meter las verduras ya peladas, cocidas y escurridas, dejando que se mezclen todos los ingredientes.
- En una sartén con aceite, rehogar el jamón, cuando esté dorado, añadir el ajo picado (que no se queme), y esparcir todo ello por encima del resto de los ingredientes, para que adquieran brillo y sabor.

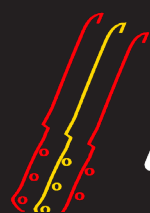


Emplatado

Servir en plato o cazuela de porcelana blanca, añadiendo, antes de poner en la mesa, las lascas de jamón.

Recomendable acompañar con un buen vino blanco seco.





ANCJ

Asociación Nacional
de Cortador@s de Jamón

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



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

bodegon:

Rufino Martos