

#SOMOS

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADOR@S DE JAMÓN

ARTÍCULOS

CONCURSOS

EMPRESAS

REPORTAJES

ENTREVISTAS



DANIEL LUNA
BENÍTEZ

SEC. GENERAL DE CONCURSOS
DE LA ANCJ



FRANCISCO RIVERO TEYSSIERE



CAMPEÓN DE ESPAÑA Y
MAESTRO CORTADOR 2015

nº 7
marzo
2021



anej.org

índice

- Mi emplatado, por Yolanda Álvarez

04

06



- Luis Gómez, un obrero al servicio del jamón

- Entrevistamos a Silvia Andrada

09

12



- Entrevistamos a Andrea Cervone

- Entrevistamos a Francisco Rivero Teyssiere

17



21



- Los concursos de corte de jamón han creado tendencias

- Última hora: Nueva LGP "Jamón Serrano"

24



27



- Última hora: Jamón Ibérico = Comida Basura

Mi emplatado, por Yolanda Álvarez

Lo importante no es cómo se empieza...



Este fue uno de los primeros platos que realicé en uno de mis primeros eventos.

Para mí, es un plato con un significado especial, ya que fue donde comenzó mi trayectoria como cortadora y empecé a coger “el gusanillo” de cortar.

La sensación que tienes cuando cortas un plato y dices “¡vaya!, qué bonito me ha quedado, pero si corto la loncha más corta y si lo monto de esta manera...”

En definitiva, variaciones que piensas y, sin darte cuenta, vas creando, aún sin saber el resultado definitivo, hasta que al final te hace seguir y disfrutar de tu trabajo.

... ¡¡no cómo se acaba.

En este plato se aprecia notablemente la evolución en el emplatado respecto del anterior.



Este plato lo realicé en uno de esos ratitos que, después de estar loncheando horas y horas, tienes un momento de creatividad y coges un plato, comienzas a colocar lonchas y salen platos así.

Es en estos momentos cuando te das cuenta de que, poco a poco, evolucionas y mejoras, siempre con esfuerzo y constancia.

Luis Gómez, un obrero al servicio del jamón

Para ilustrarnos con jamón contamos con la experiencia de un hombre fascinante, desconocido para muchos, humilde, algo tímido y que posee una gran sabiduría.

Luis es poco conocido en el mundo cortador, aunque durante su trabajo ha cortado muchos jamones. Un autodidacta, un sabio de la experiencia, lector apasionado y fuente donde beber de conocimiento y tradiciones en torno al jamón, al cerdo y a su mundo.

“Debido a mi profesión de carnicero, ejercida en un pequeño establecimiento ubicado en la barriada de pescadores “Virgen del Sol” de Tarifa, he tenido una relación especial con el jamón.

Durante 31 años corté (“rústicamente”, de manera autodidacta) muchos papelones de jamón, siempre serrano y de la categoría “bodega”. Y nunca presté atención, por tener otras prioridades, a lo que el jamón me “hablaba”. Pero, cierto día, como sentencia la regla Zen: “el maestro llega cuando el discípulo está preparado. Un comercial de jamones, amigo y además buen cortador, apiadándose supongo, al verme cortar, me animó a formar parte de una asociación que estaba iniciando su andadura, AGACUJ.

(Son importantes las asociaciones, cada una con sus particularidades, y además que vayan de la mano y se apoyen unas

a otras, y enfocadas hacia un mismo frente común, pues la sana colaboración fortalecerá aún más a nuestro producto.)

Nada más entrar en AGACUJ descubrí algo fascinante, un mundo de colores, como bien describe José Antonio Pavón.



“Con Eugenio Foncubierta, un diestro cortador fiel a la antigua escuela.”

- Un animal sublime, al que el común de los mortales lo mira despectivamente: cerdo, puerco, marrano.

-La “dejesa”, aunque mis abuelos vivían en ella, y pasé largas temporadas de mi infancia a su sombra, desconocía su potencialidad...



“La “dejesa” del cabrito, una de las más de la veintena que hay en el término municipal. Éstas son diferentes: quebradas y pedregosas, debido a ello nuestra raza autóctona de cerdo, “el dorado gaditano” es un animal adaptado a subir y bajar escarpados, y hábil buscando el fruto de los chaparros y quejigos por los rincones más recónditos de los riscos.”

-La montanera y la bellota, a pesar de llevar una en mi costado derecho (en época de montanera se intensifica su color) debido a un antojo de mi madre estando embarazada, mientras lavaba

a la sombra de un chaparro en el río *Guadalmesí* “río de las mujeres”.

-El mejor producto culinario del mundo, que además se adapta a todos los gustos y bolsillos.

-Los sellos de calidad diferenciada avalados por la comunidad europea.

-Los soportes de última generación donde sujetar las piezas. Que han revolucionado el arte del corte, dándole realce a los concursos.

-También descubrí un grupo enorme de personas, gente solidaria “por antonomasia” que además forman una gran familia.

Después de lo contado, la moraleja es simple: “ya que tenemos la suerte de contar con el mejor producto, luchemos por Él, enarbolando la bandera del respeto. Mejoremos la cabaña porcina para eliminar aquello de “en peligro de extinción”. Y, defendamos a la dehesa (nuestro bosque “domesticado” por la mano del hombre, ecosistema único en el mundo) de plagas y enfermedades y, sembremos, sembremos y sembremos muchos *Quercus*...

“Llevaba tres años plantando árboles en ese erial. Había plantado cien mil bellotas. De las cien mil habían brotado veinte mil. De esas veinte mil, contaba con perder la mitad a causa de los roedores o de los designios imprevisibles de la providencia. Así pues, quedaban diez mil que crecerían en esa tierra desolada.”

EL HOMBRE QUE PLANTABA ARBOLES

(Jean Giono 1895-1970)



“Donde hay un hueso de jamón hubo más tecnología que en un Ferrari, como diría Don Jesús Ventanas.”

Coincidí con Silvia en un solidario en Málaga y soy seguidor de sus RRSS. Es innegable y evidente que los platos que realiza son "impecables". Trabajadora incansable, Campeona de "Castilla y León 2017"... ¡¡casi naaa!!

Recientemente mantuvimos una conversación gracias a la cual, con los conocimientos, la experiencia y la franqueza que le caracteriza, despejó mis dudas acerca de ciertos temas.

¿Cuántos jamones podrías llegar a cortar y envasar correctamente en un sólo día?

La respuesta correcta sería entre 3 y 5 en una jornada laboral.

Siendo lo idóneo 3 por la mañana, comprendiendo una jornada laboral entre las 6h y las 14h y un jamón más para realizar por la tarde.

Yo no soy capaz de hacer más de 4, podría hacerlo, pero con desgana, lo cual ya afecta a la calidad en el servicio, repercutiendo además en el tiempo, que es mucho mayor porque ya no hay ganas... Así que yo siempre hago 3 y el 4º sólo si corre mucha prisa ya después de comer.

Luego hay personas que dicen que hacen entre 5 y 7 pero sinceramente te digo, que me gustaría mucho ver los rendimientos y especialmente la calidad en el servicio.

Ya sabes lo que dice el refrán...

"Deprisa y bien, no hay quién".



Todo/a cortador/a sabemos de la importancia de una buena herramienta. Aunque hoy en día hay grandes y buenas marcas, cuéntanos, ¿cuáles son las que utilizas habitualmente? (características, cuchillos, modelo de chaira, etc.)

He tenido la posibilidad de utilizar varias marcas, tan sólo 2 destacables a nivel profesional bajo mi punto de vista, las cuales son *Afinox*, como insignia estrella, y *Sagra*, ambas destinadas tal vez a fines distintos.

Afinox combina perfectamente el loncheo industrial y la realización de eventos. Su facilidad y rapidez de montaje y desmontaje, en lo que entra en juego la limpieza y su inmejorable basculante, facilitan en gran medida el desarrollo laboral con fines industriales, reduciendo considerablemente los tiempos a un profesional que está constantemente con la maleta a cuestas de una fábrica a otra. Y, en el campo de eventos, personalmente me parece un jamonero muy fino y elegante, punto a destacar por mi parte.

Sagra tiene un jamonero muy robusto y estable, el cual creo que es el punto fuerte de la marca, pero, a su vez, lo veo más enfocado al desarrollo del corte en tienda y hostelería, donde el jamonero no se mueve de sitio y su montaje, desmontaje y limpieza se reduce a 1 vez al día.

En cuanto a cuchillos, voy a destacar 2 marcas, *Victorinox* y *Arcos*. Bien es cierto que 3 *Claveles* tienen una puntilla con una hoja curvada de 15cm ideal para el desarrollo del corte, la cual incluyo en mi herramienta de trabajo. Y chaira, sin lugar a dudas, *Solingen* y *F. Dick* para mantenimiento y teniendo muy en cuenta llevar previa y regularmente los cuchillos a un vaciador.

Yo, particularmente, no soy amante de los platos molde para emplatar, pero me gustaría saber cómo son tus

preferencias: blancos, de color, con forma, que tipo material...

Hay diferentes tipos de envasado para embutidos y jamones al corte, pero yo sólo trabajo con vacío.

Los platos que utilizo van de los 22cm a los 26cm en redondo y bandejas rectangulares; dependiendo del cliente se utilizan unas u otras y son ellos mismos los que me envían su packaging.



Vivimos en unos tiempos difíciles como bien todos sabemos. Desde tu punto de vista, ¿qué importancia tienen para ti las redes sociales en el mundo del jamón y por qué?

Sin extenderme demasiado puedo decir que es bien sabido que las redes sociales a día de hoy son una buena carta de presentación y un medio publicitario gratuito muy válido para poder difundir el producto o servicio.

Además, promueven mucho las relaciones sociales entre colegas de profesión, lo cual también resulta gratificante.



Hablamos mucho de la importancia de la unión de los/as cortadores/as con la finalidad, entre otras razones, de poder lograr que esta “actividad” sea reconocida como una profesión más. La competencia desleal, las tarifas, ¿cuál es tu opinión y qué piensas que se podría hacer?

Con respecto a la última pregunta, sólo puedo decir que, partiendo de la base de que no es una profesión reconocida como tal y entrando siempre dentro de lo establecido y reconocido como justo en cuanto a precio se refiere y respetando siempre mucho las zonas de trabajo de otros compañeros, creo que todos tenemos derecho a encontrar nuestro lugar de trabajo. Evidentemente, no me parecen justas las competencias desleales, pero al final cuando alguien hace servicios por

debajo del precio reconocido, por causas de fuerza mayor, como puede ser la falta de recursos económicos en su casa, lo único que nos queda es el derecho a la pataleta y de alguna manera hasta resulta comprensible, porque esta gente necesita subsistir...

Luego existen las personas con ínfulas de grandeza en la que los escrúpulos no entran en juego y su afán por crecer sin respetar nada ni a nadie lo llevan por bandera... Y ante esto, igualmente sólo queda el derecho a la pataleta a menos que uno quiera tomarse la justicia por su mano y evidentemente no es la vía ni la mejor manera.

Con lo cual, lo que creo que cada uno lo que debemos hacer es establecernos en un rango de precio acorde al nivel de trabajo que puede ofrecer y fluctuar por la ley de la oferta y la demanda. Esto es como ir comprar a Zara o Yves Saint Laurent (por poner un ejemplo) cada cliente sabe lo que quiere pagar y por qué.

Desde Roma, Italia, entrevistamos a este compañero, cortador profesional, con una trayectoria de 16 años de experiencia. Gran defensor de la cultura del jamón. Músico, deportista, amante de la velocidad y apasionado de España. Forma parte de una lista de cortadores en nuestro vecino país mediterráneo. Deseamos, desde esta asociación, que sean reconocidos y valorados como corresponde, para lo cual tienen nuestro apoyo total.

Andrea, cuéntanos, por favor, algo sobre tu trayectoria profesional, proyectos, inquietudes etc.

Sí, en Italia hay una gran cultura del *prosciutto*, pero totalmente diferente del mundo del jamón ibérico. Debéis estar muy orgullosos de lo que se ha creado en España con sus figuras profesionales, con ganaderías de cerdos Ibéricos y complementos técnicos que han permitido que el corte del jamón se convierta en un arte.

Desde hace años intento difundir toda esta enorme cultura para que se valore positivamente mi actividad profesional, cosa que me permitió formar parte de la ANCJ. ¡Gracias por el apoyo!

A creer en mi capacidad fueron ante todo las empresas españolas, confiándome los mejores productos. Después el reconocimiento de la Embajada de España en Roma y seguidamente el Alto Patrocinio Cultural por mis actividades

relacionadas con la divulgación del Mundo Ibérico en Italia.

En definitiva, como bien dices Antonio, soy un precursor en Italia de este mundo, que empezó hace ya 16 años, pero me siento vinculado a España desde que nací.



Andrea, sabido es que, en Italia, actualmente, contáis con buenos cortadores de jamón. A tu juicio, ¿crees que existe alguna carencia? o quizás, ¿podrían introducirse mejoras? Si así fuese, ¿qué propondrías?

Mientras en España soy reconocido como un Cortador Profesional, cosa que me honra, en Italia me identifican los profesionales, los usuarios finales y todos aquellos que me observan cortando, como un Maestro (con todo respeto a los Campeones de esta asociación). En Italia no existe el concepto de "Cortador" porque el corte a cuchillo de un *prosciutto* no es muy común, ya que hay poca demanda. Solamente en los últimos años ha habido más información, gracias a profesionales como tú que han empezado a salir de España y como yo, italiano, que he empezado a creer en mi capacidad.



Y para responder a tu pregunta, efectivamente hay una gran falta de cortadores profesionales. Por el momento no existe un mercado potencial ya que no hay un interés por parte de las empresas productoras porque la venta del *prosciutto* (italiano) es totalmente un corte que se hace a máquina (90% o más). En Italia el mercado del *prosciutto* loncheado

cortado a cuchillo y envasado al vacío todavía no está muy extendido. En mi experiencia todavía no he conocido fabricantes italianos dispuestos a invertir en esta área y en mis estudios sectoriales son casi inexistentes las importaciones de este tipo de productos desde España. Estudios de mercado han demostrado, entre otras cosas, que ni siquiera en el G.D.O. (la red de grandes supermercados italianos) existe una demanda concreta para estos productos y ni hay inversiones en la formación de personal para el corte a cuchillo. Lo mismo ocurre con ho.re.ca (hoteles, restaurantes y catering), donde hay un porcentaje casi inexistente de personal calificado en corte a cuchillo. Para suplir estas carencias, trato de incrementar el interés por la importancia de nuestra figura profesional además de la importante rentabilidad económica que podría obtenerse mediante la adecuada profesionalización del sector. Entonces mi deseo sería que en Italia naciera un interés por los profesionales del corte y que pueda llegar a ser una necesidad para el sector.

En España, tenemos numerosas asociaciones de "cortadores", ¿te consta la existencia de alguna asociación de estas características en Italia? ¿Crees que sería interesante y acertado a nivel local, nacional...? O por el contrario no lo contemplas.

Ya que en Italia no existe, como ya he dicho anteriormente, la figura del Cortador y que la venta es prácticamente muy limitada del *prosciutto* cortado a mano, no hay actualmente asociaciones de ningún género de esta característica.

Ahora permítame un comentario como socio: aprecié mucho la forma de ser aceptado por la ANCJ. Fue necesario ser presentado por dos profesionales o maestros, así como documentar mi experiencia para ser aceptado. Esto es lo que siempre debería ser: decisiones basadas en criterios importantes donde no es suficiente cortar, haber tomado un curso o creado un buen plato. Este mundo es cultura e implica sacrificios que muchos otros antes que yo han hecho para formar parte de la ANCJ. Por este y otros motivos, la ANCJ debe seguir haciendo una selección en la que no bastará con pagar una cuota. La ANCJ debe ser un mundo exclusivo que preserve a quienes forman parte de él. ¡La ANCJ es una élite!

Yo mismo he creado una asociación *Maestro&Catadores*, que tiene características en cierto modo similares a las de la ANCJ. Actualmente, su objetivo es la formación, luego los cursos de corte, para acercar lo más posible a personas del sector o simples aficionados al mundo del jamón en general.

Diría más, desde una perspectiva de inversión, juntos podríamos crear nuevas oportunidades en Italia.

Te voy a hacer una pregunta que espero, no suponga un “aprieto “. ¿Podrías darme el nombre de algún cortador español al que sigas y sea un referente para ti?

Sigo a muchos profesionales cuando puedo, sin distinción, porque nunca dejas de aprender. Ciertamente un agradecimiento especial va para aquellos con quienes he tenido contacto directo y otros con quienes he hecho amistad: Silvia Andrada, Diego Hernández, Cristo Muñoz Montes, Roberto Santalla, José Manuel Hidalgo, Raúl Garrido Fernández, José Severino Sánchez García, Julio Márquez Sangüesa, Juan Vicente Delgado Garrido y, por último, pero no menos importante, Nico Jiménez. ¡Muchas gracias, aprendí mucho de ti!

Entre tus preferencias, ¿hay alguna “marca de jamón”, tanto italiana como española, que te haga sentir más cómodo a la hora de cortar?

Prefiero no hablar de marcas porque las empresas ofrecen oportunidades que hay que aprovechar.

Te puedo decir que he tratado muchos, cada uno con sus fortalezas o debilidades, y nunca me he retenido en expresar mi opinión sobre un producto cuando me lo solicitan los directamente interesados porque como profesional siempre he querido dar mi opinión.

Por tanto, puedo decir con seguridad que, si tuviera que hacer una

degustación de jamones para elegir el mejor, lo haría con los ojos vendados y sin conocer la marca de origen.

En cualquier caso, elegir un jamón para degustar, sabes que siempre es muy subjetivo, también como catador italiano ONAS, Organización Nacional de Catadores de Embutidos a la que pertenezco, asociación que ayuda a desarrollar y conocer todas esas sensaciones útiles para evaluar una cata.

Normalmente como muy poco jamón y *prosciutto* en general, pero cuando lo hago quiero que sean buenos, sin comparar los diferentes productos entre sí porque simplemente son diferentes y no se debe hacer. Hoy puedo decir que gracias a las buenas técnicas de corte cualquier buen jamón le irá bien, sobre todo si se utilizan las mejores mesas jamoneras.

En este sentido, me gustaría abrir paréntesis. En Italia tenemos una gran herencia genética representada por los cerdos autóctonos. La Asociación Nacional de Criadores de Porcinos (ANAS) reconoce hoy hasta 6 razas indígenas y dos reconstruidas. Un inmenso potencial que recién ahora comienza a encontrar el lugar adecuado en el mercado. Los productos derivados de las distintas razas de Calabria, Caserta, Mora Romagnola, Cinta Senese y otras, a pesar de su individualidad, tienen características similares a los productos españoles en cuanto a estructura y consistencia,

calidad de grasa o complejidad aromática.

Aquí, estoy firmemente convencido de que una mayor conciencia de la importancia de las técnicas de corte en Italia también puede ayudar a la divulgación de los productos de cerdos autóctonos.



A título personal, cuéntenos por favor, algún proyecto inmediato o futuro que desees compartir alguna sugerencia o impresión que quieras manifestar.

Estoy trabajando en proyectos interesantes, pero de momento están parados por el período difícil que estamos atravesando.

Por último, agradecerte tu pronta respuesta para colaborar con esta revista de la cual ya formas parte, así como tu defensa y apoyo a la gastronomía española. Ha sido un placer contar contigo, Andrea.

Gracias Antonio, fue una entrevista muy interesante, sobre todo para darme voz fuera de España gracias a la ANCJ.

www.andreacervone.com



Entrevistamos a Francisco Rivero Teyssiere

Háblame un poco de ti...

Me llamo Francisco Rivero Teyssiere, nací el 13 de junio de 1981 y soy natural de un pequeño pueblo en pleno Parque Natural de la Sierra Morena de Sevilla, Cazalla de la Sierra.

En mi familia nos dedicamos a la crianza del cerdo ibérico y la ternera retinta. Criamos el ganado, lo sacrificamos, y elaboramos todos los productos, desde la carne fresca hasta los embutidos y jamones que luego vendemos en nuestra propia tienda.

De andar con mi padre en estos menesteres nació mi afición por el mundo del ibérico, la cual con el tiempo se convertiría en mi profesión.

¿Podrías contarnos tu experiencia profesional (o como cortador)?

Ya he comentado de dónde viene mi relación con el ibérico. Mi afición por el corte de jamón profesional empezó sobre 2001, cuando empecé a cortar en nuestra tienda. Con el tiempo me fui perfeccionando en el corte y me marqué el reto de participar en el Campeonato Nacional de España. A partir de ahí, en 2011 me presenté a mi primer concurso, que fue en Estepona, un día de incertidumbre, de nervios, en el que estuve acompañado por Pedro José Pérez Casco. Fue una experiencia sin premio, pero que me motivó para seguir perfeccionándome y seguir concursando. El segundo fue en Aracena y ahí sí, conseguí el primer



premio. A partir de ahí recorrí "media España" participando en concursos, con los que he conseguido 28 premios nacionales. Y en 2015 por fin llegó la recompensa al reto que me marqué cuando empecé a concursar, ser Campeón de España, consiguiendo además el premio a mejor plato artístico. Fueron años de planificar, de innovar, de saber qué hacer en cada momento, porque todos los concursos no son iguales. Muchas experiencias y muchos amigos que haces por el camino, y que hoy perduran. Además del propio trabajo, de cada día, al que uno se dedica profesionalmente, llegan eventos, bodas, congresos, actos, ... y sigues desarrollando tu faceta como cortador. Aunque sin duda, los actos más gratificantes son los benéficos.

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

La perseverancia, diría que ha sido una de mis fortalezas para llegar hasta aquí. Con paciencia, destreza y tiempo vas perfeccionándote en el corte, y vas evolucionando y mejorando como cortador.

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

Con todas hay que sentirse cómodo, Cuando te pones delante de un jamón o una paleta y coges el cuchillo, tienes que disfrutar desde la primera loncha hasta la última. Sin excepciones.



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

Es cierto que he sufrido algún que otro imprevisto, como llegar a un evento a cortar, que no estuvieran los jamones y tener que ir a recogerlos. Pero son problemas menores.



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

En estos momentos poder desarrollar mi actividad cada día ya es un hecho importante, soy un afortunado. Cuando todo esto pase, ya se verá.



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

Debe evolucionar en formación. Hay

que conocer la morfología del cerdo, su transformación y elaboración. Igual debe evolucionar su reconocimiento como profesión.

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

Tesón, respeto. Tienes en tus manos una pieza que tienes que “mimar” y a la que tienes que sacarle el máximo rendimiento. Ésto hay que complementarlo con agilidad, limpieza, buen emplatado, saber estar, ... Si lo juntas todo se da la peculiaridad y la distinción del cortador profesional.

Formación, ¿sí, no? ¿Por qué?

Sí, por supuesto, la formación es fundamental. Hay que formarse teóricamente para poder llegar a la práctica con éxito.

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

Como ya he comentado antes, hay veces que se presentan imprevistos. Quizás la anécdota más significativa es la que os he comentado, que no estaban los jamones cuando llegué al salón. Pero haber hay muchas: no encontrar el salón de celebraciones, que te digan que el evento es a una hora y era a otra, decirte que vas a cortar a una oficina y resultar ser la grabación de un documental, tener que

cortar en exterior a pleno sol a 40º o, al contrario, “morirte de frío”, ... Pero bueno, como se suele decir son “gajes del oficio”, y al final queda en eso, en anécdotas.

¿Quién/quienes son para ti referentes en el corte? ¿Qué les dirías?

Hay muchos compañeros de los que se aprende, hayan llegado a ganar el Campeonato Nacional o no. Aquí no debe haber rivalidad, sino compañerismo y aprendizaje. Aunque si tengo que dar un nombre, sería Pedro José Pérez Casco, a él lo conocí al principio de empezar a concursar y me “metió ese gusanillo” por el corte de jamón.



¿Cuáles son tus metas? ¿Qué sueño te queda por cumplir como cortador?

Si hablamos de competición, cuando empecé a concursar mi meta era ganar el Campeonato de España. Si hablamos de lo profesional, hoy por hoy, mi meta es trabajar en lo que me gusta, no es fácil, no todo el mundo tiene esa suerte. Hay que dar gracias.

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

Sí, hay aspectos con los que no estoy de acuerdo. Desgraciadamente el fraude existe.

En algunos casos la crianza del cerdo no se corresponde con el etiquetado, quizás por falta de honestidad del ganadero y el industrial. No se puede etiquetar de la misma forma un cerdo de corta edad encerrado en un corral, que un cerdo, con su edad conveniente, en libertad comiendo pienso y lo que en cada estación del año le permita el campo.

Evidentemente la calidad del producto no será la misma y no se puede igualar en el color de un precinto.



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

Una idea fabulosa y muy enriquecedora

para todas aquellas personas a las que nos apasiona el mundo del jamón.
¡¡Gracias!!

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

Es una ventana abierta al mundo del corte de jamón. Te abre las puertas a la formación, al contacto con otros cortadores. Organiza los concursos nacionales, que serán el primer escalón para llegar a ser reconocido como *Maestro/a Cortador/a*. Podríamos decir que es quién nos ampara.



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

Es una profesión, a veces, poco reconocida. La gente no es consciente de la dedicación que lleva cortar un jamón, el tiempo que hay que dedicarle. Ser cortador es arte, es cultura. Hay que tener conocimiento para hacerlo, no se corta sin más.

Los concursos de corte de jamón han creado tendencias

Por Daniel Luna

Para conocer el mundo de la competición debemos trasladarnos al concurso de *Cortadores de Jamón del Salón Gourmet* en el año 1994.

Todos ellos han ido dejando huella, aunque aún, a día de hoy, no son muy populares entre las personas que no conocen el mundo del cortador de jamón. Pero si van dejando claro que esos concursantes han ido e irán dejando un legado, marcando tendencias, creando e innovando, tanto en el conocimiento de las piezas que ese día cortan como del cerdo en general.



Los concursos nos han hecho reflexionar, mejorar y conocer. Son muchos los casos que hacen que saquemos lo mejor de cada uno y con el paso del tiempo hemos podido divulgar que no todo el que se pone una chaquetilla es un Cortador profesional. De esa forma hemos podido dar

visibilidad a una profesión y sin darnos cuenta hemos exigido a otros cortadores, más profesionalidad.



A veces, se ven los concursos como una mera competición entre varios profesionales que se enfrentan por hacerse con el primer premio. Pero ¿se han parado a pensar en la importancia que han tenido los concursos en esta profesión?

Hace no muchos años el cortador de jamón era el camarero o cocinero que tenía la valentía de ponerse a demostrar lo que sabía o lo que podía hacer.

Hoy tanto el jamón como el cortador están posicionados en un lugar más privilegiado. Y, en gran parte, podemos dar gracias a esos concursantes que se han ido forjando en esas competiciones, innovando y divulgando profesionalidad.

En mis orígenes como concursante en el

año 2009, leí un periódico en el que se habían publicado las bases de un concurso de corte de jamón en *Monesterio* y pensé: pues mira voy a leérmelas y me preparo para el concurso. Mi ignorancia me hizo pensar que ese concurso sería un buen paso para comenzar mi carrera profesional como concursante. En él me solicitaban un vídeo de 5 minutos donde demostrar mis habilidades sobre el corte de jamón y emplatados.



El vídeo, casero, no tenía desperdicio, grabado con una cámara con una calidad muy mejorable, por no hablar del sonido de fondo, que se podían apreciar los pequeños chirridos que provenían de una mesa con muy poca estabilidad. Por no hablar del equipo que estaba usando.

Obviamente no fui seleccionado, pero me hizo pensar que podía visitarlo y aprender de los cortadores que sí habían tenido esa suerte.

Al llegar a aquel escenario entendí, perfectamente, el motivo por el cual no

fui seleccionado. Desde ese momento me propuse mis nuevas metas.



En la época que nos ha tocado vivir de esta situación de crisis sanitaria y económica no podemos garantizar la seguridad de las personas asistentes a los concursos y muchísimo menos de las personas que nos rodean como nuestros seres queridos. Se ha vuelto muy complicado poder hacer un concurso con todas las medidas sanitarias adecuadas y no podemos permitirnos unos posibles contagios que están causando la muerte a miles de personas, no nos lo perdonaríamos si algo así ocurriera.

Por ello, os invito a seguir practicando y entrenando como duros atletas olímpicos, que entrenan durante cuatro años para jugárselo todo en una sola competición.

Hoy sería muy atrevido poder dar una fecha de inicio en esos concursos, pero sí puedo decir que desde la directiva no nos permitimos el lujo de descansar y

seguimos buscando esa vuelta, más, de rosca para que los concursos sigan manteniendo la profesionalidad y transparencia que nos identifica.

El mundo profesional de los cortadores de jamón se ha forjado a una velocidad que nadie imaginaba.



Todo ello ha sido gracias a esos atletas que durante años han cosechado los frutos que hoy recogemos, y debemos seguir en esta misma línea para que lleguemos a conseguir nuestros objetivos.

En la actualidad debemos seguir luchando por lo que nosotros creemos

y apoyar lo que hoy en día es una profesión, aún no reconocida como tal, pero una profesión. En mi humilde opinión como profesional del gremio puedo decir que podéis estar orgullosos de haber llegado donde estamos. Aunque no podemos bajar la guardia y debemos seguir trabajando en la misma línea.

Nueva IGP “Jamón Serrano”

A principios de los años 90 comenzó la exportación de productos cárnicos porcinos, animales vivos y productos transformados derivados de estos animales al resto del mundo, con el objetivo de ampliar el mercado y comercializar de fronteras para fuera el “Jamón Serrano” entre ellos.

Durante 30 años se ha realizado una selección y cribado de producto tanto para comercializar en España como para exportar de manera comunitaria o a terceros países, consiguiendo unas características y distinción de calidad que ligan de manera muy estrecha el producto al país de origen.

Con el paso de los años las exportaciones han aumentado de manera considerable, dando lugar a que otros países aumenten el consumo de los productos mencionados anteriormente y consiguiendo valorar más, una calidad y cualidad determinada de estos productos.

Ahora bien, el Gobierno propone crear una nueva IGP (Indicación Geográfica Protegida) con el nombre de “IGP Jamón Serrano”.

Para situarnos, ¿qué es una IGP?

Según el MAPA: es una marca de garantía que confiere a su propietario o titular los derechos de propiedad intelectual y se usan para distinguir en el mercado unos productos de otros. Se pueden amparar bajo una IGP todos los productos y productores de la zona geográfica delimitada en su pliego de condiciones y que cumplan los requisitos establecidos en el mismo. La protección de las IGP y de los consumidores es de interés público y por eso es responsabilidad de las autoridades su defensa como explica el *RD 267/2017 de 17 de marzo*, por el que se desarrolla la *Ley 6/2015 de 12 de mayo de DO e IGP*.

Entendemos con esta definición que un producto amparado bajo una IGP está ligado al medio geográfico, como por ejemplo la “*IGP Jamón de Trévelez*”, jamones serranos producidos en Granada bajo unas condiciones climáticas propias de la sierra de la zona y un secado de los jamones en condiciones naturales. Así el pleno de la Diputación de Granada se ha opuesto a la proposición del Gobierno porque considera que el pliego de condiciones que defiende el Ministerio para la creación de la “*IGP Jamón Serrano*” es

un engaño, incumple las condiciones que deben reunir las *IGP*, ya que ven que “*IGP Jamón Serrano*” no es una marca de garantía que identifique a un producto como originario de un lugar determinado, una región o un país. Como sí lo hacen las “*IGP Jamón de Trévez*” o “*IGP Jamón de Serón*”. El término serrano es alusivo a la sierra y la nueva *IGP* pretende registrarse de manera desleal para incluir jamones que no son elaborados en la sierra, cuyas condiciones climáticas permiten una curación de manera natural. Además, el nombre jamón serrano es genérico lo que permite formalizar oposición según el *RD 1335/2011 (art. 11d)*.

Actualmente el jamón serrano es considerado como una *ETG (Especialidad Tradicional Garantizada)*, para estar amparado bajo una *ETG* no es necesario estar vinculado a una zona geográfica.

Por todo ello se considera que se incumple el pliego de condiciones porque el producto no goce de una calidad, cualidad determinada o características que se deban a su origen geográfico, además este pliego de condiciones no excluye la curación de los jamones en ambiente artificial, como si lo hace el pliego de condiciones de las “*IPG Jamón de Trévez*” o “*IPG Jamón de Serón*” que son curaciones en ambiente natural, es un engaño para el

consumidor al cual no da una garantía de producto. En cuanto al tiempo de curación de los jamones sólo se exigen al menos 210 días sea cual sea el peso de las piezas y en las *IPGs* “*Jamón de Trévez*” o “*Jamón de Serón*” deben cumplir unos requisitos en cuanto a pesos y curaciones de jamones.

No solo es la *Diputación de Granada* la que se opone a esta creación, Portugal aprovechando su presidencia en la UE se opone en Bruselas ante la creación de una *IGP* en todo el territorio español para el jamón serrano y que impida su producción fuera de nuestro país. Y así evitar la apropiación del término por parte de nuestro país, donde el pliego de condiciones menciona una diferenciación entre el jamón serrano, jamón de Parma, jamón de Bayona y jamón de Portugal.

La *Asociación Origen España* ha sido otro grupo que ha presentado alegación ante el pliego de condiciones de la *IGP* propuesta por el Ministro Luis de Planas, porque no cumple con los parámetros que contiene actualmente una *IGP*, Origen España al igual que la *Diputación de Granada* defienden que no hay vinculación al medio geográfico lo que desprotege al resto de *DO* e *IGPs*.

Sin embargo, *ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España)* sale en defensa de la creación de la nueva *IGP*, esta asociación lleva trabajando desde 2015 con el *MAPA* sobre la creación de esta nueva *IGP*,

para reforzar el reconocimiento y la asociación que tiene el jamón serrano con España. Para ellos este proyecto es de gran interés porque todas las empresas cárnicas que elaboran jamón serrano obtendrán una protección jurídica superior a la actual *ETG*, aunque aquellos productores que lo consideren oportuno podrán seguir produciendo bajo *ETG* ya que esta marca de garantía no será eliminada.

Por último, la CE considera oportuno la nueva creación de esta *IGP*, en el caso de *Prosciutto di Parma DOP* o *Jambon de Bayonne IGP* han sido protegidos

mediante un acuerdo bilateral de la UE con China, sin embargo, el Jamón Serrano *ETG* ha quedado al margen y desprotegido.

Y vosotr@s lector@s, ¿qué opináis? Desprotegemos a las actuales *DO* e *IGP* que han cumplido unos requisitos y su calidad está estrechamente ligada al medio geográfico o creamos una marca generalizada para todo el territorio español y que nuestro jamón serrano tenga más protección jurídica a nivel mundial. ¿Podrán estar activas ambas *IGPs*? Otros productos como el aceite o el queso pueden creer lo mismo, ¿Queso curado o Aceite de Oliva como *IGP*?

Jamón Ibérico = Comida Basura

Hace unos años el *Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar* presentó un paquete de medidas para su futura aprobación contra la obesidad. Una de estas medidas que presentó, consiste en un semáforo nutricional de colores (*verde, ámbar y rojo*) y letras (*de la A a la C*), para informar de manera intuitiva a los consumidores si los valores que contiene cada alimento se encuentran dentro del rango saludable o fuera. En la gama de colores del semáforo se considera *alimento saludable color verde-letra A y alimento no saludable color rojo-letra E*.



A este sistema se le conoce como *Nutriscore*, se basa en un sistema de puntos por cada 100 ml o 100 g de producto, donde se valoran los aportes nutricionales positivos como proteínas, fibra, frutas, verduras, leguminosas, semillas oleaginosas y AO, nuez y colza por un lado y por otro lado los que consideran negativos como calorías, grasas saturadas, azúcares simples y sodio. *La puntuación va de -15 lo más saludable a +40 lo menos saludable*. Este sistema sólo se aplica a productos procesados envasados (excepto

envases de menos de 25 cm², bebidas alcohólicas o procesados por un minorista). Consiste es un sistema voluntario hasta el momento, las empresas no están obligadas a implantar esta imagen en su etiquetado.

Actualmente, el Gobierno ha anunciado que entrará en vigor este sistema mediante un etiquetado en los productos en el primer cuatrimestre de 2021. Otro país que ya utiliza este sistema es Francia, y a él se quieren unir también Bélgica y Alemania.

Mediante este sistema *han situado el jamón ibérico a la altura de la comida basura*, por ello, los eurodiputados del Partido Popular (Gabriel Mato y Juan Ignacio Zoido) *han solicitado a la CE que el sistema Nutriscore no afecte al jamón ibérico de bellota*, ya que lo sitúa en el último escalafón de la cadena y solicitan una revisión del sistema.

créditos

DIRECCIÓN
Paqui Muñoz

COLABORADORA
Cati Gómez

COLABORADOR
Antonio Gálvez

COLABORADORA
Karen Gómez

DIRECTIVA ANCIJ



MOISÉS MONROY
PRESIDENTE



JUAN JOSÉ MASA
VICEPRESIDENTE



DANIEL LUNA
SECRETARIO, SEC.
GRAL. DE
CONCURSOS



PAQUI MUÑOZ
TESORERA, SEC. GRAL
PARA INSTITUCIONES



ANTONIO GONZÁLEZ
SECRETARIO GRAL.
DE FORMACIÓN



JORGE CALVO
SECRETARIO DE
ORGANIZACIÓN



LAURA POLVILLO
SECRETARIA GRAL.
DE LAS NUEVAS
OPORTUNIDADES



ANTONIO GÁLVEZ
SECRETARIO GRAL.
DE RELACIONES
CON LAS DEMÁS
ASOCIACIONES



ARKAITZ MARTÍN
SECRETARIO GRAL.
DE ATENCIÓN AL
SOCIO



CATI GÓMEZ
SECRETARIA GRAL.
DE PROYECTOS E
INNOVACIÓN

Es tiempo

de florecer...

