

DIARIO EL CORREO, S. A. U. Depósito legal BI 49-1958. Imprime: Comeco Gráfico Norte, S. L. U. / Control de OJD / Autocontrol de la publicidad.

© DIARIO EL CORREO, S. A. U. Reservados todos los derechos, queda prohibida la reproducción, distribución y comunicación pública, total o parcial de los contenidos de esta publicación, en cualquier forma o modalidad, incluida, expresamente, la mera reproducción y/o puesta a disposición de los mismos como resúmenes o revistas de prensa con fines comerciales, sin la previa, expresa y debida autorización de DIARIO EL CORREO, S. A. U.

BILBAO: 48011. Gran Vía, 45, 3ª planta. Apartado 205. Tfno. 944870100.

VITORIA: 01005. Dato 4, 1ª planta. Tfno. 945167300. (D.L. BI 167-04).

MIRANDA DE EBRO: 09200. Av. Comuneros de Castilla, 4, 1ª planta, ofic. C. Tfno. 947331453. (D.L. BI 174-04). BARAKALDO: Tfno. 944372622. (D.L. BI 170-04).

DURANGO: Tfno. 944372622. (D.L. BI 172-04). GERNIKA: Tfno. 944372622. (D.L. BI 171-04). MARGEN DERECHA: Tfno. 944372622. (D.L. BI 169-04).

NERVIÓN IBAIZABAL: Tfno. 944372622. (D.L. BI 173-04)

PUBLICIDAD Y ESQUELAS: Tfno. 946620033.

Vitoria: Tfno. 945569016. Fax 945147791.

TIENDAS: Bilbao: Gran Vía, 45. Tfno. 946620055.

Vitoria: Florida, 18. Tfno. 945569018.

ATENCIÓN A SUSCRIPTORES: Tfno. 946620044 y 945569017.

E-mail: suscripciones@elcorreo.com

ATENCIÓN A LECTORES: Tfno. 946620055 y 945569018.

E-mail: info@elcorreo.com

VERMÚ DE DOMINGO

«El alma se me abre delante de un jamón»

Florencio Sanchidrián
Cortador de jamón

«Estar a la altura de un jamón no es nada fácil», asegura este abulense que trabaja para «dar placeres ocultos a paladares exigentes»

ROSA PALO



Al escuchar la pasión con la que Florencio Sanchidrián habla de su trabajo, la boca se te hace agua. Y es que este abulense, embajador mundial del jamón ibérico, convierte el corte del jamón en un acto artístico, poético, casi místico: «Cuando el alma se me abre delante de un jamón doy paso a un viaje a la infancia, un viaje a la vejez y otro a Dios, y le digo que lo que estoy cortando es su obra maestra». Sanchidrián, de cuyo talento han disfrutado reyes, Papas y estrellas de Hollywood, vive por y para su profesión: si la semana pasada rebanaba en Madrid el primer jamón certificado por AENOR, a final de mes irá a China para enseñar a lonchear a cuchillo y transmitir la cultura del jamón, pero antes pasará tres días en una casa rural «para ver si puedo aportar algo más, porque a lo mejor no es lo mismo cortar a la salida del sol que cortar a la puesta del sol». Por algo es el mejor cortador del mundo.

– Un buen plato de jamón es el aperitivo supremo.

– Sin duda. Cuando en gastronomía se habla de lujo siempre aparece un jamón ibérico de bellota.

– Es embajador mundial del jamón ibérico. ¿Hay algún trabajo mejor?

– Jajaja. Para mí no, porque disfruto cómo vivo esas tres etapas del jamón ibérico de bellota. Primero, del cerdo en libertad disfrutando de esos 20 o 24 meses en la naturaleza. Luego viene una segunda etapa donde ese jamón está envejeciéndose en bodega, en esos secaderos naturales, en silencio y oscuridad. Cuando después de tres años y medio o cuatro años sale al mercado, ahí ya es donde viene el misterio del cortador de jamón. Y ese es mi trabajo, intentar dar placeres ocultos a paladares exigentes.

– Dice que el jamón no hay que cortarlo, sino contarlo.

– Exactamente. Hago que el jamón nos lleve a la dehesa, que se viva la montanera, que se sientan los árboles y que nos dejemos llevar para que nos regale una experiencia totalmente desconocida. Lo puedes llamar duende o alma, no se sabe qué es, pero lo que produce fusión la razón con el sentimiento en un viaje que, a través de los sentidos, realizamos juntos cuando vivimos esa experiencia.

– Se encerró en un convento once días cargado de jamones. ¿Vio a Dios?



El mejor cortador del mundo, cuchillo en mano. MIGUEL GARROTE

– Sí. Quise finalizar una vida y empezar una historia. Vi que el jamón iba más allá de su corte, y me encerré en un convento con cuatro jamones y tres paletas. Ahí ensayé cortes, sabores, texturas, corté a una hora, a otra, a una temperatura, a otra, hasta que el jamón me habló. En ese momento vi que cortar jamón es crear. Soy una persona que se preocupa mucho por a quién voy a cortar jamón, por la luz, por la temperatura de la sala y del jamón, por la puesta en escena, porque estar a la altura de un jamón no es nada fácil. Es muy difícil.

– Ha conocido a gente famosísi-

ma, pero al único al que le pidió un autógrafo fue a Camarón.

– Le conocí en una fiesta en Sevilla. No sabía que iba a estar él: fui a cortar jamón y, según levanté la cabeza, veo a Camarón delante de mí. Le di una loncha de jamón, me dijo «¡qué arte tienes!» y le pedí el autógrafo. Sí, ha sido el único al que se lo he pedido, y mira que le corté a Juan Pablo II. Ahí también me emocioné: cuando yo cogí esa mano de ese papa me pareció que tocaba la mano de Dios, me transmitió como algo celestial, no sé, eso no me había ocurrido nunca. Otra vez le corté a Benedicto cuando vino a Va-

lencia. También te impresiona, pero menos.

– ¿Al papa Francisco le ha cortado jamón?

– No, no me han llamado.

En un comedor social

– ¿Qué se pierden los vegetarianos?

– No saben lo que se pierden. Aparte, un vegetariano tendría que comer jamón porque el jamón es de bellota, ¿no? Fíjate, yo fui al Nepal a la inauguración de un hotel y allí me dijeron que me contrataban para cortar un jamón que no era ibérico, sino un prosciutto italiano, pero, bueno, hay que tenerle un respeto a todo. Así que me puse a cortar, pero tenía tres platos y nadie comía, y digo «madre mía de mi alma ¿qué pasa con esto que no come nadie?», y es que lo rechazaban porque veían que era algo... pero, joer, cuando lo probaron se rindieron. Y no era jamón ibérico.

– Si llegan a probar el ibérico les da algo.

– En Hungría hice una cata de un jamón ibérico de bellota y de un mangalica, el húngaro, que es de un cerdo que parece una oveja. Probaron primero el mangalica, y algunos húngaros me decían que no era mejor el ibérico que este, y yo les dije: «Yo tenía un amigo al que lo que más le gustaba del mundo era hacer el amor en un ascensor, y le dije '¿has probado en una cama?'. Pues esto es lo mismo. Verás cuando pruebes este».

– ¿Cuándo se ha emocionado más cortando jamón?

– Pues cuando cogí un Joselito y me fui a un comedor social. Quise ir sin prensa y sin nada, pagando yo el jamón porque me salía del alma. Ha sido uno de los momentos más emocionantes de mi vida. Y si ves a esa gente humilde que no se atrevía casi a coger jamón, que lo cogía con humildad, con arte... parecía que estaba cortando en el paraíso terrenal, y ahí yo dije «qué pena que, cuando Dios dijo a Eva que probara de esa manzana, ese día no hubiera un jamón ibérico». Hubiéramos estado todos en el paraíso terrenal.

PUERTAS ABIERTAS

Títulos de Grado en Diseño
Interiores | Producto | Moda | Gráfico
16/03/24

Bilbao

IED
KUNSTHAL

¡Inscríbete!

ied.es

