

Aníbal Falcón...un canario de Corte Ibérico

Definitivamente ser Cortador de Jamón profesional, no es una carrera fácil. Constancia, trabajo, preparación, horas de pie frente a una buena cantidad de piezas diarias para ser cortadas, hacen al mejor cortador, tener el conocimiento para saber seleccionar las mejores piezas que van a ser cortadas y poder ofrecer los mejor de cada una, lo podemos resumir en pocas palabras amor por la profesión.

Aníbal Falcón de Gran Canaria, es hoy por hoy el mejor cortador de jamón de todas las Islas Canarias como lo dice los importantes puestos logrados en el Campeonato Nacional de España, son sus triunfos en los diferentes y más importantes concursos nacionales e internacionales los que hablan de su calidad. No siempre los profesionales más mediáticos son los mejores, son caminos diferentes que toman cada persona, a la hora de hacer carrera. Desde hace ya varios años la redacción de Canariasgourmet! le ha seguido la pista a este joven Canario, del cual les presentaremos una pequeña entrevista.

CG.- ¿Cómo funciona todo esto para poder optar a un puesto en el máximo concurso de cortadores de jamón del país?

AF.- Es un camino muy complicado, porque para poder llegar a la final del Campeonato de España, previamente tienes que ganar un concurso nacional, un concurso que realmente sea clasificatorio para la final del año siguiente en mi caso fue como te dije el de Salvaleón, pero en el caso de Francisco Rivero Teyssiere quien resultó el campeón de España, ganó el concurso Nacional de Ronda, en el caso de Pablo Martínez quien fue el tercer clasificado en Campeonato Nacional de España fue por el de la Comunidad Valenciana, el mismo que yo gané en el 2013, Moisés Alcobendas Ruiz ganó el Villanueva de Córdoba, este concurso es abalado por la Denominación de Origen de Los Pedroches y así cada uno debe ganarse su lugar en el

campeonato más ansiado por los cortadores profesionales.

CG.- Ahora Aníbal, te oigo y me da la idea de que esto se parece un poco a la fórmula Uno, ganar carreras para clasificar en la gran final y es muy diferente a otros concursos gastronómicos ya que es todo lo haces durante el año lo que determina tu entrada.

AF.- Se puede decir que si, por que además cuando coincidimos en un concurso donde hay un cartel bueno y vamos llegando los compañeros, cargados, muy cargados con todo el equipo, el uniforme impoluto y colgado sobre la percha y empezamos a bajar cosas, es cuando nos damos cuenta las veces que nos hemos encontrado para buscar camino al más grande de los concursos, es como un circuito de competición por que de todos los concursos que hay durante el año solamente 8 son validos para el Campeonato Nacional, pero no quiere decir que los demás sean concursos de menor valor, te puedo poner ejemplos como es el caso del Cuchillo de Oro de Monasterio o El Cuchillo de Oro de Jerez de Los Caballeros, que también tuve la fortuna de ganar este año, son dos de los concursos más antiguos de España, sobre todo el de Monasterio, entonces tienen cierto peso, te dan un caché, un empaque y un valor añadido al que tenga la fortuna de ganarlo.

CG.- Ahora es bueno decir y sobre todo para los jóvenes que están empezando en esta profesión, que no pueden decaer esto es algo constante de mucho esfuerzo y pasión por lograr metas, tienen que estar en los concurso y a la vez trabajar.

AF.- La experiencia que yo tengo es un poco extraña, en el 2013 que fue el año en que debuté yo salió una camada de cortadores muy buenos, que por fortuna muchos están ya consagrados y otros están en proceso. Han salido al ruedo otros cortadores que ya yo los he visto desde otro punto de vista, que aunque les veo a algunos madera, que pueden ser unos diamantes en bruto, veo que les está costando meterse en los tres primeros puestos en los concursos, hoy ves a uno y

mañana ves a otro, el quedó ayer de cuarto a lo mejor se mete de primero en el próximo, le tocó mejor faena y mejor jamón, pero es que no depende solo de ti, debes tener una buena organización detrás, para que tengas un género bueno para hacer un trabajo bueno.



CG.- ¿Uds. seleccionan la pieza de jamón que van a cortar en los concursos?

AF.- Hay concursos en lo que se sortea la posición, se sortea quién elige primero y quién elige de último y otros se sortean números si te toca el uno, pues escogerás de primero.

CG.- ¿Cuáles son las características que debe tener un Jamón para que sea bien cortado?

AF.- A mí personalmente me parece que un jamón debe tener buena curación, ya puede después tener más calidad o menos calidad, pero para cortarlo técnicamente hablando, bien arropado en tocino, esto es muy importante para que no haya acortezamientos, esto normalmente se da en jamones de corta curación y es importante para que la pieza esté bien protegida de las oxidaciones, las cuales las sufren durante el proceso de elaboración, del secado, un detalle que hay fijarse, que no haya un hueso roto, la rótula tiende a romperse técnicamente hablando, que te digo a lo mejor un poco más.



CG.- ¿Cuáles son las características correctas de un corte de jamón, la loncha?

AF.- Un buen corte, precisa de muchísimas cosas que tienen que compaginar y son difíciles de lograrlo, pero para mí lo más importante de todo es el tamaño y el grosor de la loncha y el emplatado, el que debe ser el resultado final de cuando un cliente está pidiendo un plato de Jamón son los tres aspectos más importantes. Ahora también hay otros detalles como la estética, una limpieza de la pieza buena y correcta quitar el moho que te aporta mal sabor a la loncha, se tiene que mantener una rectitud en el corte, el jamón no puede estar torcido, tiene que estar totalmente recto y paralelo a la mesa, además el cortador debe ser elegante, que trabaje con firmeza y soltura delante del jamón, nunca debe transmitir dudas.

CG.- ¿Cuál es la mejor forma de detectar la calidad de un jamón, para nosotros quienes no somos expertos pero nos gusta

el jamón Ibérico?

AF.- Lo primero que tenemos que determinar es ¿qué es lo que queremos? ¿qué queremos comprar? O ¿qué queremos comer? Pero ahí va mucho el gusto de cada quién, la gente casi siempre pide un jamón con muchas beta, que sea un jamón vistoso, ese jamón que lo abres y tiene mucha infiltración, esas rayitas blancas, ahora ese jamón precisamente no es 100% puro de bellota, ese tiene algo de cruce, normalmente para estos cruces la madre suele ser ibérica pura y el padre Duroc Jersey, es una raza americana y es el que le aporta infiltración de grasa, también un poco más de zonas magras, color que son cosas buenas tanto en boca como en lo visual, estos suelen ser más dulces. Después encontramos el Ibérico Puro, que para mí eso es una delicia y es incomparable, pero te repito es mi gusto personal como ese no hay nada.

CG.- Aníbal volviendo a los concursos y ya para terminar como es preparase para un campeonato de corte de jamón?

AF.- Es un trabajo muy duro, esto es muy complejo, esto no es como un partido de fútbol, marcaste dos goles y ganaste. En los concursos de cortadores de jamón de todos los aspectos que se tienen a valorar, solo cuatro de ellos son objetivos: la velocidad, la cantidad de platos extraídos de la pieza, e que decir que peso de cada plato y el emplatado. Ahora en el grupo donde tengo la suerte de trabajar que es Anselmo Pérez es quien ha sido pionero y fue el primero que dijo: Aquí se puede sacar desde el primero plato hasta el último, todos bonitos" él fue que lo demostró y fue quién marcó esta tendencia, tanto así que en este pequeño mundillo se suele reconocer esa labor de Anselmo y se dice: "Hay un antes y un después de Anselmo Pérez".

CG.- Gracias, para mí eres y será un Campeón (risas) por esta interesantísima entrevista y creo que a todos los amantes del jamón la disfrutarán, el año que viene haremos la entrevista contigo ya como Campeón de España.

AF.- gracias a Uds. por siempre estar pendientes de este servidor.