

Aníbal Falcón, un corte ibérico de campeón

Definitivamente uno de los grandes productos de España, es el Jamón Ibérico, si nos ponemos en el tema de íconos mundiales, creo que el jamón es uno de los que nos hace pensar en España, sin duda alguna.

Son muchos los procesos y cuidados que se tiene que tener a la hora de curar una pata trasera de un cerdo. En la selección, por ejemplo, se debe vigilar muy bien el Ph, este debe estar en unos (<5.8) para disminuir el crecimiento microbiano, la pieza debe estar sin fracturas ni hematomas, se prefieren que sean grandes, hay que evitar que queden restos de sangre, se le aplica presión (mecánica o de forma manual) para lograr un total desangrado y, lo más importante, es un producto arraigado a nuestra dieta.

Para poder degustar de un buen jamón ibérico, este tiene que estar muy bien cortado, y esta necesidad de precisión en el corte ha generado que, el corte sea un tema de tanta importancia, que los buenos cortadores profesionales hoy día, son valorados y requeridos por el público consumidor conocedor y, es que, el corte, el grosor determinan sabor y textura y, las lonchas deben ser delgadas, finas, de un tamaño bastante similar entre ellas, entre otras cosas.

Bueno esta introducción es para aprender a valorar uno de nuestros más emblemáticos productos y, la razón es que, esta entrevista es para la otra parte importante que tiene que complementar un buen un jamón Ibérico, su corte. Canarias tiene entre sus grandes profesionales en la gastronomía, a un joven que ha sabido ser constante, perseverante y por sobre todo, ha sabido atesorar los conocimientos y la pasión para convertirse en uno de los mejores cortadores de Jamón Ibérico de España, Aníbal Falcón Morales.

Antes que nada, quiero dar las gracias, porque desde mis inicios en el año 2013, tanto el Periódico gastronómico Canariasgourmet y la Revista Iberoamericana Cielo Mar & Tierra, me ha mostrado su apoyo incondicional y, para mí es un verdadero orgullo que, a pesar de la lejanía, en mi tierra también haya un pedacito de mí, puesto que fue en mi tierra donde empecé toda mi historia, trabajando duro y soñando cada vez con más intensidad, como lo sigo haciendo al día de hoy.

Me llena el corazón de orgullo poder llevar a Canarias a lo más alto de la competición en el mundo del Corte de jamón Ibérico, pues es nuestra tierra, la más distanciada del resto de España, nuestra cultura gastronómica no va vinculada al mundo del jamón Ibérico, pero, aun así, cada día se está conociendo, cada vez más, el producto de nuestras islas...de Las islas Canarias. Aníbal Falcón

Aníbal, eres uno de los fuertes candidatos para hacerte con el próximo Campeonato nacional de Cortadores de jamón Ibérico de España. Esto es un recorrido por los diferentes campeonatos regionales hasta llegar al campeonato nacional. Nos cuentas un poco como ha sido tu recorrido de estos años, al tiempo que has llegado a convertirte indiscutiblemente, en uno de los mejores del país

AF.-Bueno...a día de hoy de todo lo vivido, casi que prefiero dejarlo a candidato a secas, pues llevo cuatro campeonatos de España de cortadores de jamón ibérico a las espaldas, lo que me ha convertido en el cortador, que históricamente lleva más finales y, de camino a la quinta el próximo enero del 2019.

He de decirte que, a cada una de ellas he llegado dentro de las quinielas, pero eso no es la clave del éxito, por lo que te digo que prefiero dejarlo en candidato sin más...(ríe).

Bien es verdad que, desde abril de este año, me encuentro de

forma brutal, en cuanto a técnicamente y ánimo se refiere, lo cual, intentaré mantenerlo e incluso, mejorarlo, hasta que llegue ese gran día.

Es un camino muy duro, y mientras lo andas, en él te encuentras de todo, alegrías, tristezas, sonrisas y lágrimas, lo conlleva todas las emociones y hay que saber convivir con todas ellas, puesto que una sobredosis de cualquiera de ellas, te puede expulsar de la concentración que necesitas.



Este año, la verdad que, a pesar de arrancar con una medalla de bronce en el campeonato nacional de España, no me puedo quejar, tercer puesto en corteconcepción, segundo lugar en Castellón, segundo en el concurso de Dehesa Extremadura del Salón Gourmet, primer Premio Real Café trofeo Santiago Bernabéu, primer premio ciudad de Toledo (que es que me ha llevado a la gran final del 2019), primer premio en Librilla

(Murcia) y hace escasamente una semana he podido llegar a ganar unos de mis sueños y, de cualquier cortador, El Cuchillo de Oro de Monasterio, increíble, pensé que me retiraría sin el, y ya está en casa.

Este será el año de Aníbal Falcón ¿por qué lo sientes así? Danos un poco de esa emoción que llevas para esa gran final 2019.

AF.- Como te comentaba antes, me encuentro en un estado de forma muy fuerte en todos sus aspectos, siento que ya debo ganar ese campeonato de España, que he perseguido desde hace 5 años, cierto es que mis compañeros van muy fuertes y cada vez los ponen más difícil, pero estoy convencido que nunca, quiero coronar como Campeón de España, y Canarias, Gran Canaria y Arucas conmigo de la mano, creo que a sufrirlo, trabajarlo y llorarlo, este año no me gana nadie, ten por seguro que me dejaré la piel por hacer este sueño realidad.

¿No te sientes profeta en tu tierra?

AF.-Es complicado, la verdad que en mi profesión se me conoce más en territorio peninsular o incluso en el extranjero que en Canarias, hay mucha gente en mi tierra que sabe quién soy y que, a pesar de haber sido Campeón de Canarias 2013 y salir en un mismo día de portada en tres periódicos regionales, recuerdo, sigue habiendo un gran contingente de personas que no sabe que, en este mundo hay una persona de la tierra, que se deja el alma cada día por llevar el nombre de las islas a la élite del mundo del corte de jamón ibérico.



Igualmente tengo que acotar que, por ejemplo, a parte de Canariasgourmet y la Revista Cielo Mar & Tierra, también me he sentido muy arropado por mi ciudad, Arucas, Radio Arucas siempre se han hecho eco de lo que he ido consiguiendo estos años. Me ha sorprendido gratamente ver como el Señor Alcalde D. Juan Jesús Facundo ha hecho publico en sus redes sociales

un mensaje de apoyo hacia mi persona, compartiendo link de la prensa extremeña, en la cual, me nombraban cuchillo de Oro de Monasterio.

¿Qué le falta a Canarias para estar incluida en el circuito regional para el campeonato nacional?

AF.- A nivel de infraestructura, nada, tenemos una tierra bellísima, una cultura rica en todos los aspectos, como anfitriones, no nos gana nadie y gente con clase, donde los haya, vamos solo es cuestión de plantearlo, mi primer objetivo es ganar el Campeonato de España, pero mis propósitos no terminan ahí, el día (el año que viene) que lo haga quiero llevar a Canarias un concurso clasificatorio para la gran final del Campeonato de España, ¿mi sueño? Ver que se realice en la Plaza de San Juan en Arucas, la ciudad que me vio nacer, se me ponen los pelos de punta, nada más de pensarlo.

Creo que Canarias, sin lugar a dudas, lo merece, nuestra tierra es grande y patriota y, contando con la gran cantidad de turismo que recibimos, nos convertiríamos en un gran embajador del producto español.

Has ganado en lo que va de año, los más representativos e importantes campeonatos regionales. ¿Cómo ha sido cada uno de ellos? Dinos en pocas palabras cuál ha sido, hasta ahora el más emocionante, el más difícil y claro el que mayores satisfacciones te ha brindado.

AF.-La verdad, que de cada uno de ellos me ha quedado algo especial, 1º Premio Café Real del Santiago Bernabéu, que puedo decir yo de esta casa, la casa del Club de fútbol más grande de la historia, el Real Madrid. Había un potentísimo cartel ese día con los primeros espadas de España, y conseguí alzarme con el primer premio. A día de hoy, justo en la entrada del Café Real del estadio Santiago Bernabéu, en la calle Concha Espina de Madrid, hay una vitrina con las condecoraciones que ha ganado el restaurante y justo en el centro de esa vitrina,

una foto mía como campeón... isin palabras!

1º Premio Ciudad de Toledo, este ya había conseguido ganarlo en el 2014 y lo he vuelto a hacer 4 años después, siendo el único cortador que lo tiene dos veces. Ocho grandes nos dimos cita ese día, solo uno saldría vencedor y clasificado para la final del campeonato nacional, me siento afortunado de haberlo logrado, desde entonces, trabajo con muchísima presión, puesto que ya la plaza está conseguida.





Primer Premio Librilla 2018, jornada de meditar y ponerme a punto para la semana siguiente en Monasterio, no solo conseguí el primer premio, sino que, además hice un triplete ese día llevándome los premios especiales a la rectitud en el corte y al plato creativo más bonito.

Para mí, si me hace elegir uno, tengo que quedarme con el Cuchillo de Oro de Monasterio, es el concurso más antiguo de España, cumplía el pasado 25 de agosto, 20 años, es el más exigente pues de las dos horas que se conceden para acabar el trabajo, Monasterio solo te da una hora y media, "se nota" además que es un concurso diferente al resto, una de las peculiaridades, aparte del tiempo, es la de la prueba de los 100gr, al finalizar el corte, el jurado elige de tus platos 5 al azar y los llevan a la báscula, estos deben aproximarse lo máximo posible a los 100gr, la báscula marcó de estos 5 platos tuve 3 de 100 gr exactos, uno de 95 gr y otro de 105 gr, marcándose así una media de 100gr, un record histórico en 20 años. El Cuchillo de Oro es una de las dos máximas condecoraciones que pueden darle a un cortador de jamón ibérico, junto al Campeonato de España y, ¡el cuchillo ya está en casa!

Hay un movimiento actual importante en esta profesión que, como dije antes, necesita mucha disciplina, ¿dejamos un mensaje a los jóvenes que se están iniciando?

AF.- Solo les puedo decir que, si deciden adentrarse en esta profesión, con o sin competir, luchan por llevarlo a la máxima expresión, pues si se cree y se trabaja para ello, todo se puede lograr y como me dijo un gran amigo, ya hoy día Campeón de España: "Fija la vista en el objetivo y no lo pierdas de vista, ipero recuerda! que cada capítulo forma parte del camino".