

RONDA

El corte va en la sangre

Cuatro miembros de una familia rondeña, el padre, dos hijos y un yerno, suman seis primeros puestos nacionales en campeonatos de cortadores de jamón.

02.04.09 - VANESSA MELGAR / PLT RONDA

Leocadio calcula que ha cortado un millón de jamones en su vida, una cifra que bien merece el título del mejor cortador de jamón. Además, este rondeño, que maneja la hoja blanca desde los catorce años, ha sabido transmitir el oficio a los de su sangre. Y es que en la actualidad son cuatro los miembros de la familia rondeña Corbacho los que suman seis primeros puestos nacionales obtenidos en distintos concursos de cortadores de jamón, organizados a lo largo y ancho de la geografía española.

Después de la experiencia, los cuatro miembros de la familia, el padre, los dos hijos y el yerno, coinciden en señalar que no hay ningún truco para cortar el jamón, sino que el secreto es el cariño.

El primero fue el padre. Leocadio Corbacho obtuvo en 2002 el primer premio del III Concurso de

Cortadores de Jamón de Teruel, un puesto que volvería a alcanzar su hijo David Leocadio Corbacho en 2006. Antes, este ganó el concurso de Villanueva de Córdoba en 2004 y el XII Concurso de Cortadores de Jamón Dehesa de Extremadura en 2005.

Alberto Corbacho también se animó. En 2007, se proclamó campeón del mismo concurso. El último descubrimiento es el yerno. De nuevo, hace unos días, Juan Miguel Álvarez ha obtenido el título en dicho campeonato de Extremadura, que se enmarca en la celebración del Salón Internacional del Club Gourmets, un evento referente en el sector de la gastronomía de calidad en Europa.

Leocadio asegura que no existe ningún truco para cortar jamón. «Más que el cuchillo, hay que saber manejar la muñeca», afirma mientras corta un pieza ibérica de la que se obtendrán, como media, mil lonchas. Aunque después añade: «La buena loncha es la que deja ver el cuchillo a través de ella». Los cuatro rondeños son conocedores de que sus locales comerciales son la mejor escuela: «La práctica está en el trabajo diario y en la atención a los clientes», aseguran.

Buena presencia

Los Corbacho han obtenido los mejores resultados en los concursos de cortadores de jamón, donde se puntúa la vestimenta, la higiene en el trabajo, la técnica del corte y la presentación de los platos (peso, diseño y lonchas procedentes de distintas partes del jamón).

Actualmente, los Corbacho regentan dos tiendas en la ciudad del Tajo (La Casa del Jamón), y otra en Marbella, una labor con la que disfrutan los mejores paladares y que pone en auge la actividad jamonera rondeña.



Los Corbacho aseguran que la mejor escuela es atender diariamente al público. /PLT

PREMIOS

Participación en concursos
Trayectoria: Primer premio III Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel 2002 (Leocadio Corbacho); primer premio Villanueva de Córdoba 2004 (David Leocadio Corbacho); primer premio XII Concurso de Cortadores de Jamón Dehesa de Extremadura 2005 (David Leocadio Corbacho); primer premio VIII Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel 2006 (David Leocadio Corbacho); primer premio XIV Concurso de Cortadores de Jamón Dehesa de Extremadura 2007 (Alberto Corbacho); y XIII Concurso de Cortadores de Jamón Dehesa de Extremadura 2009 (Juan Miguel Álvarez).

