

Marbella
ENTREVISTA A ALBERTO CORBACHO, CHARCUTERO
«El jamón tiene que ser alargado y de pata delgada»

11.12.07 -

Alberto Corbacho aprendió desde muy joven los secretos del jamón. Este año ha sido galardonado con el Premio Nacional al Mejor Cortador de Jamón, galardón que también poseen su padre (2002) y su hermano (2005). Actualmente trabaja en el negocio familiar La casa del Jamón de Leocadio Corbacho.



¿Desde cuándo trabaja en la venta de productos ibéricos?

Desde hace unos diez años más o menos.

GENERACIÓN. Corbacho trabaja en el negocio familiar./J-L

Incluso ha ganado algunos premios como cortador de jamón...

Sí, algún que otro premio hemos ganado. El primero fue mi padre, que en el año 2002 ganó el Premio Nacional. En 2005 lo ganó mi hermano y este año lo he conseguido yo.

¿Qué es lo que diferencia un buen jamón?

El jamón ibérico tiene que ser alargado y la pata debe ser delgada. Y la diferencia entre el pata negra y uno de pata blanca, como todo el mundo sabe, es bastante sencilla, puesto que se ve en el color de la pata.

¿Cómo están marchando las ventas este año?

Este año está siendo un poquito mejor que el año pasado, pero las ventas siguen tranquilas.

¿Cuál es la procedencia de todos los productos ibéricos que venden en su establecimiento?

Tenemos varias denominaciones de origen como es el caso de Guijuelo (Salamanca), Jabugo (Huelva) y Extremadura.

¿Cómo empezó en esta profesión?

El que comenzó fue mi padre, que fue quien nos introdujo en el tema de los jamones. Él lleva de toda la vida trabajando con este producto, de ahí que mi hermano y yo empezáramos a hacer nuestros pinitos en el corte, pero simplemente para comer. Después nos picó este gusanillo y ya hace 15 años que nos dedicamos a este negocio.