vinetur

5 claves para dominar el arte del corte del jamón

Dominar el arte del corte del jamón requiere destreza, pasión y maestría en cada movimiento. Desde la elección de un jamonero, hasta el momento de degustación en la mesa, hay una serie de pasos que se deben ejecutar cuidadosamente para que el resultado sea una obra de arte para nuestro paladar

miércoles 29 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARCO



En el mundo culinario, el arte del corte de jamón se alza como una sinfonía de destrezas, sabores, texturas y aromas que danzan en armonía. No es simplemente el acto de cortar, es una experiencia que transcurre entre la tradición y la innovación, donde cada loncha cuenta una historia de pasión y maestría. Julian Martín, empresa familiar especializada en la elaboración y distribución de jamones y embutidos ibéricos de Guijuelo, junto con **Florencio Sanchidrián**, considerado el mejor cortador de jamón y embajador mundial del jamón ibérico, comparten las **cinco claves indispensables para dominar el arte del corte de jamón**, desentrañando los pasos esenciales de esta práctica culinaria, donde la elección de un producto de calidad se erige como pilar fundamental.

Elección de un buen "jamonero"

En el escenario de un buen corte de jamón, la sujeción maestra de la pieza se erige como el primer paso en la coreografía culinaria. Cada corte es una obra de precisión y elegancia, y para lograrlo con seguridad, la pieza del jamón debe convertirse en un lienzo inamovible. Un detalle, que es crucial para que el cuchillo se sincronice a la perfección con la firmeza del jamón. La elección del jamonero es como seleccionar al compañero de baile perfecto: debe ser fuerte, confiable y capaz de adaptarse a los movimientos, en este caso, del cortador.

Cuchillos afilados

El afilado de los cuchillos es clave para un rendimiento magistral. En esta obra culinaria, afilar los cuchillos no es simplemente una tarea técnica, es un trámite que eleva la experiencia del corte a la excelencia. Cada loncha cuenta una historia, y para contarla con suavidad y precisión, el filo del cuchillo es fundamental ya que estos se convierten en la extensión del cortador, trazando líneas precisas que revelan las capas de sabor y textura del jamón.

Inicio del corte

La elección de por dónde comenzar es casi tan importante como el propio acto de saborear cada bocado. Para aquellos que planean deleitarse con esta joya gastronómica en un corto periodo de tiempo, lo ideal sería iniciar el festín por la maza. **La maza** es la parte del jamón donde encontramos la mayor cantidad de carne y donde la jugosidad es mucho más abundante permitiendo una mayor infiltración de grasa y por tanto, regalándonos lochas que destacan por su homogeneidad y su delicioso jugo.

En cambio, para aquellos que planean extender su disfrute a lo largo del tiempo, apreciando cada loncha poco a poco, la recomendación es comenzar por **la babilla**, una región situada en la parte inferior del jamón. Este detalle provoca que la frescura y la jugosidad de la maza quede intacta para futuras degustaciones, evitando que el tiempo y el aire arrebaten los matices sublimes que la caracterizan.

El tesoro secreto del jamón

Preservar con cuidado **la capa de grasa blanca** es un acierto que potencia la calidad de cada loncha y realza las virtudes nutritivas que ofrece esta joya culinaria. En esta armonía de sabores y texturas, la grasa blanca es un tesoro que merece ser apreciado y conservado por su preservación de la jugosidad y suavidad de cada loncha. Por otro lado, la grasa amarillenta, al aportar un toque rancio, se presenta como la única parte que debe ser eliminada para el disfrute total de la pieza.

El corte y el calor

Para lograr un corte sublime, el grosor de las lonchas se convierte en un protagonista fundamental. La clave radica en la finura de cada loncha, las cuales deben de ser cortadas desde el jarrete o codillo hacia la cadera con un movimiento cautivador como es el zigzag. La pieza misma se convierte en maestra, señalando la dirección del corte a través de las fibras.

El calor es un aliado sutil, a la hora de fundir la grasa en la pata del jamón, aportando un toque de suavidad a la experiencia. Sin embargo, nunca debemos adentrarnos en temperaturas inferiores a los 24 grados, ya que la pieza empieza a perder su sabor y aroma único.

"Cuando estás cortando jamón, la propia pieza se termina convirtiendo en el lienzo sobre el cual el maestro cortador despliega su arte con cada corte, revelando las capas de sabor, la textura sedosa y la personalidad de la pieza. Esa danza única que se realiza con cada corte culmina cuando se disfruta en paladar, convirtiéndose así en una auténtica celebración gastronómica", remarca Florencio Sanchidrián.

"En Julián Martín, creemos que la calidad está en cada detalle. Por este motivo, y teniendo como base un jamón ibérico de primera calidad, estos cinco pasos son todo un manifiesto por la excelencia", destaca Fernando Gracía, Director General de Julián Martín. "Estas Navidades puedes aprovechar e ir un paso más allá en tus celebraciones. Además de servir el mejor jamón ibérico puedes animarte a sorprender a los tuyos con una demostración en vivo del arte del corte del jamón, sorprendiendo así a los tuyos y coronándote como el anfitrión perfecto".

Sobre Julián Martín:

Julian Martin S.A. es una empresa familiar fundada en 1933 con sede en Guijuelo (Salamanca) dedicada a la fabricación de jamones y embutidos ibéricos. Desde sus instalaciones tanto de España como de Portugal distribuye a todo el mercado nacional e internacional, exportando en la actualidad a más de 30 países de todos los continentes. Con una facturación de 31 millones de euros, la exportación supone el 10% de su facturación. Actualmente cuenta con 137 trabajadores en sus distintas plantas en España.

Julián Martín ha conseguido las certificaciones British Retail Consortium (BRC) e International Featured Standards (IFS) como parte de los esfuerzos por elevar sus protocolos de calidad al más alto nivel. A través de Jamonturismo®, Julián Martín ha dado a conocer la producción del ibérico a más de 3.000 visitantes el pasado año. Esta actividad pionera (2008) ha sido señalada como una de las oportunidades del sector de

cara al futuro por la revista Alimarket.