



Florencio Sanchidrián

El cortador de jamón de Obama

Del arte del mejor cortador de jamón del mundo han sido testigos desde Benedicto XVI hasta el presidente de EE UU.

POR SACHA HORMAECHA

FLORENCIO Sanchidrián, *Floren*, es posiblemente el mejor cortador del mundo. Lleva exhibiendo su arte en casi más grandes premios de fórmula 1 que Fernando Alonso, y acumula más horas de vuelo que un piloto de Iberia. Viaja por el mundo como muchos españoles soñarían: con un jamón bajo el brazo. Floren nos recibe en el cielo de Madrid, en la terraza del palacio de Cibeles, donde se encuentra el restaurante Adolfo, de la familia Muñoz. Aparece con su bandana alrededor del cuello –luego se la colocará en la cabeza– y un jamonero de edición limitada de Ferrari, ideado por uno de los ingenieros que diseñan las balas rojas. Viene a mostrar sus experiencias y conocimientos sobre cómo lidiar con la extremidad más deseada de un cerdo de primera.

“Hay cuatro pilares que sostienen el jamón”, afirma solemne el cortador abulense. “El color, el sabor, la textura y los aromas”. Para saber cómo elegirlo, ilustra, “el modo táctil es fundamental. Por cómo se profundizan los dedos en la grasa, ahí es donde se ve la calidad. Cuando al jamón le observas una silueta perfecta, un perfil en el que predomina la estrechez sobre la anchura, viene el momento culminante para desabrigarlo, esto es, quitarle la corteza. Hay que hacerlo en silencio y con elegancia”. Con el deje ingenioso del que



En un buen jamón se esconden hasta siete sabores diferentes.

Fotografía de Fede Serra

sabe lo que no está escrito, concreta: “Siempre hay que colocarlo con la pezuña mirando al cielo, vaya a durar mucho o poco. Una vez se empieza a cortar, la grasa va infiltrándose para abajo y la parte más seca gana en jugosidad y calidad”.

Después de haber pasado cuatro años junto al cantaor Camarón de la Isla, a quien le “encantaba” el jamón que él loncheaba, y muchos más de viaje escoltado por su colección de cuchillos, Floren no se ha convertido solamente en una figura entre los de su oficio, sino en toda una fuente de anécdotas y chascarrillos. También acumula lecciones aprendidas, como la que se encontró en 1994 cuando ganó el premio al mejor profesional de España en su especialidad. “Un señor, que estaba observándome, vino a mí cuando no había nadie y me dijo: ‘¿Usted es Cuchillo de Oro? Pues no sabe cortar jamón’, rememora entre risas. “Yo le dejé mi cuchillo, y él lo usó de la caña a la punta. Se fue, yo me quedé allí y me dije: ‘Tiene toda la razón’. Fue el final de una historia y el principio de una vida para mí”.

Apasionado del flamenco y la lidia, Floren estoquea sus jamones con desparpajo taurino. “La primera norma es que tienes que tener muchísima tranquilidad”, recomienda, para pasar a enumerar las bondades de un producto que, desde su punto de vista, “se encuentra entre los cuatro ases de la gastronomía en el mundo”. “Un jamón tiene siete sabores diferentes”, señala. “Y está directamente relacionado con la salud. Es muy rico en vitamina B1, B6, B12... Está demostrado que es muy bueno para el sistema cardiovascular



y circulatorio, y baja el colesterol”. Siendo así, cuesta poco ponerse a elaborar la receta que propone: unos ravioli que aúnan algunos de los siete sabores de la pata. “Y falta el octavo: el hueso, con el que haremos un caldo espectacular, para acompañarlo con unos hongos aliñados”.

Acérrimo defensor del jamón como elemento de “cultura”, Florencio Sanchidrián ha sido invitado a “desabrigar” con personajes internacionales que van desde el papa Benedicto XVI a Robert De Niro o Tony Blair. Después de nuestro encuentro, volaba a Londres para aparecer en un programa de televisión junto a Antonio Banderas. ¿Y qué hace alguien como él en la Casa Blanca, con nada menos que Barack Obama? “Mostrarle al presidente de Estados Unidos”, dice sin atisbo de fanfarronería, “que el jamón ibérico puro de bellota es un producto número uno del mundo”. “Lo probé y le gustó”, sentencia el hombre que se lo ha dado a catar hasta al vegetariano Mick Jagger.

No hay lugar a donde no lleve el jamón por bandera, como buen embajador. “Y creo”, remata la faena, “que cuando pasemos a la otra vida, habría que importarlo”. —EPS

 **Ver vídeo:**
www.elpaissemanal.com



Ravioli de jamón con hongos

Para 4 comensales

20 euros por persona

- 200 gramos de jamón ibérico, hueso y tocino.
- Dos hongos de unos 150 gramos.
- Dos dientes de ajo.
- Tomillo y romero.
- Aceite de oliva virgen extra Picual.
- Una copa de vino de Jerez.
- Sal.

1. Para el caldo:
Hacer un caldo con el hueso del jamón, el tocino y los dientes de ajo. Cocer a fuego lento y reducir con el jerez. Dejar enfriar y reservar.
2. Para los ravioli:
Cortar lascas de la caña, el jarrete, la punta y la contramaza del jamón. Hacer láminas de la maza y usar para envolver el resto. Lavar, secar y filetear los hongos. Aliñar en un bol con aceite y el caldo del jamón.
3. Para emplatar:
Hacer una base con un poco del tocino exterior del jamón cortado muy fino. Extender los hongos aliñados y repartir los ravioli por el plato. Incorporar unas hojas de tomillo y romero. Rociar con un chorro de aceite y otro de la reducción del caldo.