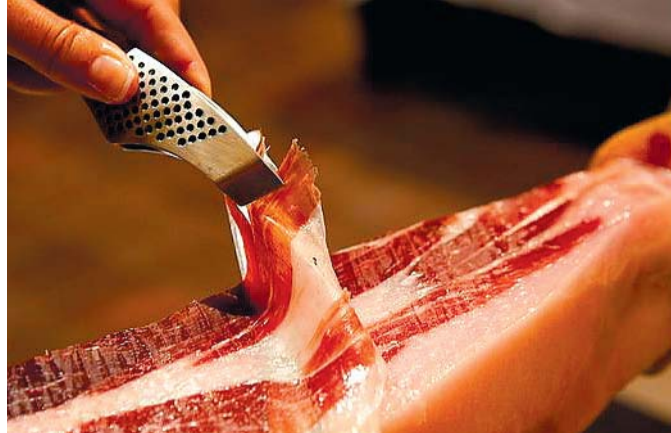


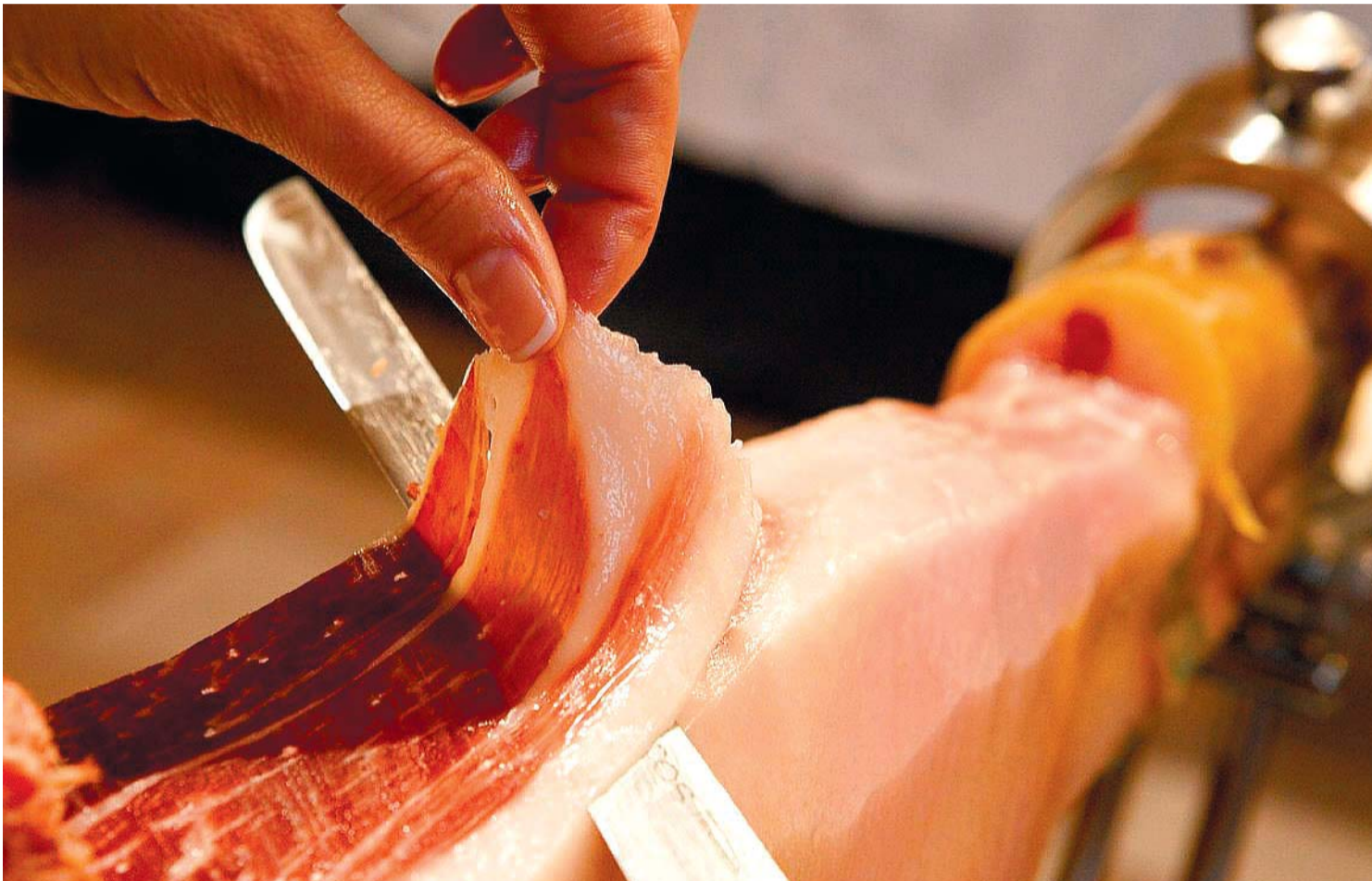
La habilidad

UN VAIVÉN ARMONIOSO



utensilios

El uso de unos cuchillos adecuados, tanto en forma como en afilado, es básico para garantizar un corte preciso, suave y seguro



Sin desechar la grasa. Para conseguir un sabor pleno, el jamón debe cortarse en lascas finas que incluyan tocino (solo el blanco) y magro.

Joselito hace una introducción a la técnica

El abecé del corte de jamón

Texto **Alberto González** Fotos **Marta Jordi**

LA CLASE magistral que tuvo lugar el pasado jueves en El Poble Espanyol (ver páginas anteriores) sirvió para que los asistentes ampliaran sus conocimientos sobre el jamón ibérico de bellota. Un producto con gran cantidad de ácidos grasos saludables, además de una fuente de vitaminas, minerales y antioxidantes naturales. La sesión concluyó con una breve pero didáctica explicación sobre el corte del jamón, a cargo del responsable de comunicación de Joselito, Marc Oromí. Estas son algunas de las claves:

▮ Antes de nada, es importante dispo-

ner de los utensilios necesarios para trabajar correctamente. Primero, una mesa estable y un jamonero, que debe tener una base sólida y un casquillo regulable para fijar la pezuña. También, al menos, tres cuchillos: una puntilla (que sirve para separar el hueso de la carne), uno tipo sierra (para retirar la corteza y la grasa) y un cuchillo jamonero. Todos ellos deben estar perfectamente afilados. No están de más unas pinzas, para ir cogiendo las lascas a medida que se cortan.

▮ La disposición de la pata en el jamonero dependerá de si será consumida en un

solo día –en cuyo caso la pezuña deberá mirar hacia arriba– o si, por el contrario, se gastará en varias semanas (entonces la pezuña mirará abajo). En cualquier caso, debe quedar bien fijada, sin que se produzcan balanceos.

▮ Para estrenar el jamón, se toma el cuchillo de sierra y se realiza una incisión vertical en la caña (parte estrecha cerca del soporte) hasta llegar al hueso. A partir de aquí, se extrae la corteza y la grasa superior. Si se espera consumir el jamón el mismo día, puede limpiarse la pata entera. De lo contrario, la corteza se irá retirando a medida que sea necesario.

Las capas externas de tocino –de color amarillo intenso– se desechan. Sin embargo, es importante guardar parte de la grasa blanca que recubre la carne del jamón, pues será utilizada para su buena conservación (ver más adelante).

▮ El corte siempre se realiza en dirección al hueso de la cadera y en perpendicular al cortador. Nunca debe exponerse la mano libre delante del recorrido del cuchillo. Las lonchas de magro deberían ser no muy grandes, **“de un tamaño similar al**

de una tarjeta de crédito”, especifica Marc Oromí, director de comunicación de Joselito. Y el corte, horizontal, **“realizado suavemente, como si tocáramos un violín”**, añade la misma fuente.

▮ Para conseguir un sabor pleno, el jamón debe incluir tocino (solo el blanco). Cuanto más elevada sea la calidad del jamón, más tocino podemos incluir en la lasca. En el jamón de bellota, el tocino es saludable y tiene tanto sabor o más que el magro (la carne).

▮ A medida que se avanza en el corte, el primer hueso que aparece es la cadera. Hay entonces que introducir el cuchillo fino alrededor de la misma para separar el jamón del hueso y poder apurar la zona. El siguiente hueso en ver la luz es el fémur, y determina el momento en el que el jamón debe ser girado.

El jamón que queda finalmente adherido al hueso puede ser retirado con el cuchillo corto y utilizado para cocinar o comer en taquitos. Asimismo, el hueso es perfecto para la elaboración de muchos platos, como por ejemplo cocidos.

▮ Según informa Oromí, la temperatura de conservación ideal del jamón se encuentra entre los 20 y los 25 grados. En cualquier caso, se recomienda tenerlo en un lugar seco donde no perciba directamente la luz del sol. Además, deben evitarse los cambios bruscos de temperatura, por lo que la cocina es una estancia poco recomendable. **“Sin embargo, es este el lugar donde –erróneamente– se tiene en la mayoría de los casos”**, puntualiza el experto.

La clave para su buena conservación es colocar en la superficie de corte parte de la grasa blanca que hemos conservado anteriormente, y a continuación, envolverlo en papel de film. Es así como evitaremos que entre en contacto con el aire (procesos de oxidación) y que siempre esté jugoso.

▮ Pero no siempre tenemos la oportunidad de tener un jamón entero en casa. **“Si se compra el producto loncheado, hay que abrir el envase un par de horas antes de su consumo y dejarlo fuera de la nevera, para que extraiga su grasa y alcance la temperatura correcta para su degustación. El jamón no se puede comer frío”**, recuerda el responsable de comunicación de Joselito.