

Roberto González Santalla: "El corte del jamón no deja de ser un show y es importante la puesta en escena"

El cortador vino a Pontevedra para dar un curso de formación

31.08.2019 | 02:13

Roberto González Santalla se define como "profesional gastronómico especializado en el corte y la divulgación de jamón" y se proclama enamorado de lo que él define como "un producto gourmet único", el jamón de bellota 100% ibérico. Se dedica a divulgar sobre el corte del jamón y dar formación a particulares y profesionales, motivo por el que ha venido a **Pontevedra**.



Santalla cortando jamón durante una formación. // Santos

-¿Qué es lo que marca la diferencia en el corte?

-El corte de jamón no deja de ser un show y es muy importante la puesta en escena. La forma de cortar, la posición erguida y que los platos sean muy vistosos, manteniendo una loncha fina que es lo que le da calidad.

-¿Y lo más importante?

-Conseguir la loncha perfecta, que sea un rectángulo perfecto y que todas las lonchas sean exactamente iguales y finas. Al final es la que da más sabor en boca.

-¿Cómo se gana un premio a plato creativo?

-Tiene que ser algo súper vistoso y novedoso. Yo siempre cuento que en un evento tengo, por ejemplo, diez platos cortados y la gente llega y no acaba de coger jamón porque le da apuro romper el plato, es un poco como **arte** efímero.

-¿Se considera artista entonces?

-Yo estoy intentando potenciar la parte del emplatado artístico, ese arte efímero en lo que es el plato de jamón. Creo que esa puesta en escena llama la atención, pero no solo en el plato sino en todo lo que es la mesa de corte y todo lo que engloba el jamón.

-¿Cómo se pasa de trabajar en una carnicería a ser cortador de jamón profesional?

-Empecé en una carnicería, luego pasé a una charcutería y conocí la cantidad de producto que hay entorno a la palabra jamón, es un mundo muy grande. Me fui especializando y formando, buscando cómo crecer y ahora estoy buscando como trasladar esa cultura del jamón al resto de la gente. Creo que es nuestro emblema a nivel internacional y no se conoce lo suficiente, tanto en nuestro país como fuera.

-Su formación, de algún modo ha sido algo autodidacta...

-No es fácil porque quizá ahora ya hay mas formación, pero yo empecé hace unos diez años en Ponferrada, al final el jamón es algo más vinculado al sur... Y si que era complicado

encontrar gente que diera formación y **cursos**. Fue una parte de autodidacta y parte de cruzarme España buscando formaciones. Ahora es más fácil, existe YouTube y tutoriales en internet, simplemente hay que filtrar lo que es de calidad y lo que no.

-¿Es difícil crear una marca en este mundo?

-Creo que sí, es una profesión que no existe como tal y que está empezando. La mayoría de los cortadores de jamón lo hacen como un segundo trabajo en el que adquieren unos ingresos, pero no es su trabajo principal. Dedicarte solo a ello sí que es difícil, y la prueba es que hay pocos cortadores de jamón dedicados solo a esto.

-¿Tres consejos básicos para cortar jamón?

-La seguridad es fundamental. La mayor causa de ingresos por cortes en diciembre suele ser por cortar jamón. Es muy importante que la mano que coge la loncha siempre vaya por detrás del cuchillo. Además, que la loncha sea lo más fina posible, porque es como más vamos a disfrutar el producto y, por último, tener cuidado e ir bordeando los huesos para conseguir rentabilizar el jamón.

[Compartir en Facebook](#)

[Compartir en Twitter](#)

Más información

Fundador de "Los Peperetes".

Personaliza tus regalos para el Día del Padre en 'Díselo con Flores'.

Todo el sabor de Dulces Monluik, ahora en tu casa en 24 horas.

Temas relacionados:

Art

Escena

Gente

Gourmet

Contenido para ti