

WINE + FOOD

EN EL PUNTO DE MIRA

FLORENCIO
SANCHIDRIÁN

CONTADOR DE JAMÓN

Se transfiguró. Sobre él se posó lengua de fuego y de matanza. Lo cuenta con poesía y arabescos, cuchillo en ristre. En 1993, Florencio Sanchidrián se recluyó 11 días en un convento de Santander “con cinco jamones y agua”, para volar de allí mutado como superlativo cortador, que si no el mejor del orbe (él siempre se resta méritos), sí el más imbuido de la mística que supone rebanar las deliciosas patas rojiblancas de los cochinos negros. De tan intensa meditación, emergió Sanchidrián con la literatura y la destreza por mandamientos como “contador de jamón”, dispuesto a recorrer y comerse el mundo, agasajar a personalidades y blandir la bandera del ibérico de bellota por los cinco continentes. Así lo cuenta: “Son tres los duendes que revolotean por el jamón: imaginación, experiencia y tiempo. No hay que cortarlo, hay que contarlo, con los cinco sentidos. Sacar sabores y aromas diferentes, hay que demostrar que el jamón es un papel en blanco y el cuchillo, su lápiz, para hablar de libertad”, razona. Cual samurai castizo, se anuda su pañuelo cada día para cumplimentar un ritual sagrado que ha podido repetir ya en “más de 30.000 ocasiones”. **S**

MUY PERSONAL

Sus poderes

Vino al mundo en El Fresno (Ávila), en el año 1960. Aprendió el oficio con las matanzas paternas, hecatombe doméstica donde se daba matarile a seis cochinos al año. Cortó en bodas, bautizos y cuchipandas. Se arremangó en el Mundial de Naranjito, y en la EXPO 92 devanó para Sánchez Romero Carvajal por 3.000 pesetas al día. Desde entonces, leyenda.



TEXTO: JAVIER CABALLERO. FOTOS: ARCADIO SHELK.

Al restaurador José Luis (fallecido en mayo de 2013) le debe mucho. Gracias a él, Florencio entró en órbitas exquisitas y escenarios de postín como el Teatro Real. Empezó a fraguar su personaje, su despegue. Le hicieron Embajador Mundial del Jamón Ibérico en París, ha sido cinco veces Cuchillo de Oro, campeón de España y del Mundo (2003). Además, ostenta la Gran Sartén de Oro, premio concedido por la Asociación de Empresarios de la Unión Europea.



QUEVEDIANO Con una prosa irrefrenable y un carisma que convoca corrillos, Sanchidrián imparte magisterio como si viniera del Siglo de Oro (también por su aspecto), ahora que tan en boga están los viajes temporales con fines didácticos. “Este magistral producto es el único alimentado por los cuatro elementos: la tierra que le da la vida, el agua que alimenta su alma, el fuego que le dio calor para su secado y el aire que le exime de todo mal en su curación”. Las notas de cata que logra sacar no son baladí: frutos secos, azúcar quemado, nuez, piñón, hongos, violeta, maderas, caramelo, trufa... “Hay que seguir el veteado. El jamón expresa en cada momento por dónde ha de ser cortado. Por la elasticidad de grasas que posee, el cortador tiene que crear, y esa creatividad ha de llevarse a un gran punto de encuentro para elevarlo a la más alta expresión, a su estado puro”. Y siempre a 24 grados.

**¿ALBACETEÑOS?
NO, SUIZOS** Cada vez que Florencio despliega su maletín, desenfunda cuchillos de la marca Victorinox, sello suizo fundado en 1884. Flexibles como el junco, ligeros y obedientes al desplazamiento y cadencia de la muñeca, “son fáciles de domar, me gustan de hoja ancha para que la grasa, según vas cortando, se funda y alcances la esencia”, asegura el artista. Provisto de dos chairas diamantadas para afilar, los utensilios han tenido algún percance en esos aeropuertos del mundo y de ellos han recelado hasta los guardaespaldas del presidente el día que cortó ibérico en la Casa Blanca.



BOTÍN, EL PAPA Y NADAL El maestro asegura que cada vez que abre un jamón arranca “un viaje a la vida, a la infancia, a la vejez, a Dios, hacia el alma de un artista que ama”. En clave más prosaica, ha tenido que viajar a los cinco continentes para mostrar su talento en una disciplina tan intransferiblemente española. Junto a Emilio Botín (fallecido en 2014), recorrió los premios de Fórmula 1, ha hecho probar ibérico a nuestro rey emérito (varias veces), al Papa Benedicto XVI y a George Bush Jr, a actores y deportistas como Rafael Nadal, y a los invitados a la boda de los Príncipes de Asturias (2004). Ha rebanado lonchas en lugares tan insospechados como Vietnam y Madagascar. Este novillero en su juventud (de ahí algunos de sus acompasados movimientos en su quehacer diario) sigue impartiendo *master classes* allá donde le reclaman.

PUNTO DE ENCUENTRO



Afterwork con arte

Como cuartel general y sede de su principal negocio. Así define Sanchidrián la Venta Matadero (Madrid), taberna con buena carta de vinos y generosas raciones que regenta junto con su socio Manolo Fernández. No es raro ver en su terraza a algún célebre actor quien, tras actuación en las contiguas Naves del Matadero (Legazpi), repone fuerzas y trasiega una cerveza.



Salmantinísimo

Desde 1920 vienen los responsables de Fisán (familia Sánchez) despachando ibéricos de alta calidad. Curan con mimo en Campillo de Salvatierra (Salamanca), y fueron impulsores en la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo. En la imagen, un jamón de bellota Gran Reserva, de ocho kilos de peso, de sabor suave y muy aromático.