

Un Maestro con Cuchillos

Ni Jack el Destripador, ni ilusionistas con arriesgados trucos de magia. El auténtico jefe de los cuchillos se llama Miguel Velasco. Sus herramientas son similares, pero su dedicación es todo un arte. Con un progenitor jefe de cocina no es de extrañar que el gusto por los alimentos se acabara despertando tarde o temprano en él. No eligió ponerse entre fogones y sartenes, sino que optó, con cuchillo en mano y arte innato, por hacer las delicias de los amantes del buen jamón cortando con clase y elegancia las mejores piezas. Su tienda de productos ibéricos es un sitio de referencia en la Sierra Norte en el que comprar puede ser toda una experiencia.

Han pasado ya tres años desde que la idea de Miguel se hizo realidad. **Entreverado** está en uno de los lugares más céntricos y comercialmente privilegiados de la localidad de San Agustín de Guadalix, en la Plaza de Juan Carlos I, y satisfecho comenta: “*los resultados son buenos*”. Cuando las puertas de su establecimiento se abren, jamás nadie imagina que dentro de esas paredes revestidas de madera negra y con una decoración tan elegante, lo que se vendan son embutidos ibéricos. Si no fuera porque de ellas cuelgan jamones con pezuñas negras y porque en los expositores abundan las chacinas y los quesos, todo el mundo pensaría que se trata de un moderna cafetería, pues mesas y taburetes tienen también cabida en el establecimiento. “*Quisimos hacer algo elegante, diferente a lo que estamos acostumbrados a ver en cuanto a tiendas de ibéricos*”, comenta Miguel.

Entreverado no sólo aspira a ser un punto de referencia en cuanto a tienda de venta de cara al público se refiere, sino que pretende serlo también en cuanto a distribución, pues se encarga de llevar los productos de numerosos restaurantes. Otro de los puntos fuertes de la empresa son los lotes y cestas de Navidad que comercializan tanto a particulares como a empresas. Los precios oscilan desde 30 hasta 400 euros. Entre sus productos más destacados se encuentran los jamones ibéricos de bellota, el “*lomito*”, que no es la conocida caña de lomo sino que es la presa de la paletilla; el carpaccio de presa de cerdo ibérico o los quesos de oveja.

Como producto estrella Miguel destaca uno de los tres tipos de jamones con los que trabaja: el ibérico de raza pura. Con una curación mínima de 36 meses, esta succulenta pieza procede de raza pura

tanto por parte de madre como de padre. Posee una maza muy estrecha y un color mucho más violeta y vivo al que acostumbran a tener sus otros hermanos serranos. Todas las piezas que Miguel posee en **Entreverado** son de la Sociedad Cooperativa Covap, de la que es distribuidor en exclusiva. Es una empresa con más de 15.000 socios situada en el Valle de los Pedroches, más concretamente en Pozoblanco, la localidad en la que perdió la vida Paquirri. Es un jamón muy dulce, que como él mismo destaca “*se come con los ojos*”. Además destaca algo que mucha gente desconoce: El alto contenido en ácido oleico, que ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares y a reducir el colesterol.

La actividad comercial de Miguel no termina con la venta de una de sus piezas. Además de venderlo, hay que saber venderlo, y a eso ayuda mucho su actividad como cortador experimentado y profesional. Al año despieza entre unas 300 y 400 piezas. Precisamente es esto lo que le ha ayudado a adquirir una gran habilidad y destreza con el uso de los cuchillos. Cuando su comercio echa el cierre comienza la apertura de sus lecciones magistrales cortando en eventos y restaurantes. A la hora de enseñar a sus alumnos a cortar el jamón pone especial hincapié en que lo principal es tener unas buenas herramientas, nada de jamoneras sospechosamente baratas y cuchillos poco afilados; no por la estética, sino por una mera cuestión de seguridad. “*Un jamón que no está bien sujeto acompañado de un cuchillo que no corta como debiera al final acaba ocasionando accidentes domésticos graves*”, comenta Miguel. La regla de oro no es otra sino llevar el corte desde la pezuña hasta la punta siempre de frente hacia el cortador, y no agarrando la pezuña ni la pieza de lado así como otras prácticas que Miguel recuerda haber visto. Sus demostraciones siempre tienen una finalidad didáctica orientada a la seguridad. “*Si no te dedicas a ello nunca conseguirás cortar como un profesional, por eso lo enfoco a la seguridad*”, explica.

La dedicación y el esmero que Miguel pone en cada una de las piezas que le llega a sus manos la ha ido cultivando desde pequeño. Recuerda cómo lo que le llevó a aprender a cortar correctamente fue que para poder comérselo sin que su padre se diera cuenta de que alguien le había metido mano a su jamón era necesario que fuera muy cuidadoso. “*Mi padre era muy maniático en cuanto a la forma de cortar el jamón y los quesos. Aprender a cortarlo era la única manera de que no se diera cuenta de que alguien le había metido mano*”, comenta risueño.

Después, la picaresca pasó a ser un oficio, y en su idea empresarial se plasma todo el empeño y el cuidado que desde pequeño han vivido en las manos de Miguel. Su empresa resiste el mal temporal que azota a los mercados y lo que es más importante, disfruta con lo que hace. Dice estar satisfecho, y no es para menos; porque corte a corte va llevando su tienda y su destreza a lo más alto. Buen provecho.

Texto: Lucía Rey. Fotos: Pilar Gast

