

El Cuchillo Jamonero de Oro de Monesterio se queda sin dueño

AYUNTAMIENTO DE MONESTERIO - Domingo, 23 de agosto de 2020

Por vez primera en dos décadas se suspende el Concurso de Cortadores de Jamón de Monesterio

En su dilatada trayectoria sólo dos monesterienses han logrado conseguir el máximo galardón

La situación sanitaria por la que venimos atravesando y la nueva normalidad derivada de la pandemia provocada por el coronavirus, están siendo protagonistas de un verano excepcional, cargado de anulaciones y suspensión de aquellas actividades, que por sus características acumulan a un gran número de asistentes. Este es el caso de la celebración del Día del Jamón de Monesterio, que a estas alturas de mes estaría ultimando detalles para recibir a miles de visitantes para la celebración de su fiesta más multitudinaria. Hace unas semanas el alcalde, Antonio Garrote, anunciaba la suspensión de esta Fiesta de Interés Turístico Regional, y de todas las actividades incluidas en su programación. Entre ellas, la celebración del XXII Concurso de Cortadores de Jamón de Monesterio que, por vez primera en dos décadas, hace paréntesis, hasta mejor ocasión.

El de Monesterio, ha sido considerado desde sus orígenes por quienes ostentan el Cuchillo de Oro, como el mejor concurso que se disputa en todo el país. Su rigurosidad, las normas por las que se rige, su continuidad, el rigor del jurado y el enclave en el que se desarrolla, forman parte de las características únicas de este certamen, que a diferencia de otros concursos no ofrece premios en metálico.

Inicios

El concurso de cortadores de jamón de Monesterio ha ido evolucionando con el paso de los años. El primero, que se disputó en 1.999 y cuyo ganador fue el maestro cortador zarfrense Juan Rodríguez, se celebró en la carpa de la caseta municipal, formando parte de las actividades incluidas en las degustaciones populares de las primeras ediciones del Día del Jamón. La espectacularidad del concurso hizo que la organización sacara de ese día este certamen, que pasó a disputarse en el auditorio de la casa de la cultura. Allí se celebró entre los años 2.000, a 2.005. En aquél lustro fueron ganadores los cortadores Jesús González, de Alburquerque, (2.000); Demetrio Calderón, de Monesterio (2.001); el añorado Nico Jiménez, de Mérida, (2.002), Joaquín Sánchez, de Fuente de Cantos (2.003), Raúl Romero, de Vilafranca de los Barros, (2.004), y Zacarías Píriz, de Alburquerque.



En la plaza

El paso de los años y el cada vez mayor renombre del certamen motivó otro cambio de ubicación, --definitivo hasta el día de hoy--, hasta la Plaza del Pueblo. La espectacularidad de este espacio presidido por la fachada de la iglesia parroquial, la posibilidad de concentrar a un mayor número de espectadores, pero, sobre todo, el hecho de que los visitantes puedan rondar alrededor de los cortadores para seguir su trabajo, en un ambiente en el que predomina el intenso olor a jamón ibérico, a lo que se sumó la degustación gratuita de las piezas loncheadas en el concurso, han supuesto valores propios, añadidos a una celebración que por sí sola, acapara la atención de paisanos y foráneos, convertidos, junto a la media docena de maestros cortadores, en los verdaderos protagonistas de una actividad que se distingue por ser promoción de producto y localidad, a través de los medios informativos que se desplazan para cubrir el certamen.



Ayuntamiento
de Monesterio



Durante esta tercera etapa han conseguido el prestigioso cuchillo de oro los cortadores, José Manuel Núñez, de Guillena, Sevilla, (2.006); Clemente González, de Chiclana de la Frontera, Cádiz, (2.007); Francisco Robles, de Madrid, (2.008); Sergio Bellido, de Morón de la Frontera, Cádiz, (2.009); Anselmo Pérez, de Salamanca, (2.010); Pedro José Pérez, de Puebla de la Calzada, Badajoz, (2.011); Jesús García, de Monesterio (2.012); Emilio José Rubio, de Villanueva de Córdoba, (2.013); Pablo Martínez, de Jumilla, Murcia (2.014); Pablo Montiel, de Gines, Sevilla (2.015); Juan José Masa, de Miajadas, Cáceres, (2.016); Abraham Cumbres, de Murcia, (2.017); Aníbal Falcón, de Arucas, Gran Canaria (2.018) y Antonio González, de Cumbres Mayores, Huelva, (2.019).

Prestigio

Todos y cada uno de quienes ostentan el Cuchillo Jamonero de Oro de Monesterio lo exhiben como su mayor galardón. Poseer este premio ha significado para muchos de estos cortadores ser al día de hoy reconocidos maestros, que incluso pueden presumir de haber hecho carrera profesional con este arte. La mayoría han conseguido montar empresas propias, y todos, han mostrado en público, en más de una ocasión, el empujón que para su vida profesional ha supuesto incluir en su currículum esta codiciada recompensa.

Si conseguir el premio es difícil, no menos dificultoso es llegar a él. Hay concursantes que se recorren media España participando en eventos similares para hacerse de un currículum con el que poder acceder a la media docena de cortadores que cada año se la juegan, en directo, ante centenares de espectadores, entre quienes se encuentran aspirantes a próximas ediciones, para estudiar minuciosamente contrincantes, normas y desarrollo del concurso. Tal es la rigurosidad del certamen, que en sus algo más de dos décadas de existencia, sólo dos cortadores de Monesterio se han alzado con el primer puesto: Demetrio Calderón, en 2.001, y Jesús García, en 2.012.



Este 2.020, el Cuchillo Jamonero de Oro de Monesterio se queda sin dueño. Su fecha de celebración hubiera sido esta, (último, o penúltimo fin de semana de agosto), dependiendo de la cita con la Feria de Septiembre y el Día del Jamón, que esta edición, por responsabilidad organizativa ante la otra vez creciente pandemia sanitaria del covid-19, queda suspendido tal y como fue durante más de veinte años.