

## ► Actualidad Provincia

FRANCISCO RIVERO TEYSSIERE CAMPEÓN DE ESPAÑA DE CORTADORES DE JAMÓN

**Calidad suprema.** El profesional cazallero, que logró el título de Maestro Cortador y el segundo premio al Plato más Creativo el pasado mes de marzo, narra los secretos de su éxito

# “El trabajo de un cortador debe transmitir serenidad”

### CAZALLA DE LA SIERRA

Paco Núñez SEVILLA

Dicen que, cuando se pierde alguno de los cinco sentidos, se agudizan los demás. Francisco Rivero Teyssiere, natural de Cazalla de la Sierra, es sordo de nacimiento, pero eso no le ha impedido lograr el primer puesto en el VII Campeonato de España de Cortadores de Jamón celebrado en Madrid durante el pasado mes de marzo, consiguiendo el máximo título de Maestro Cortador y alcanzando un segundo premio al Plato más Creativo de España. Y es que Rivero tendrá que comprar estanterías nuevas en su casa para albergar tanto galardón.

—¿Cuál es el secreto para conseguir 27 premios nacionales de corte de jamón?

—El secreto es mucho trabajo, esfuerzo, constancia, horas de dedicación, horas de pensar en la creación de platos artísticos... Un buen cortador profesional de jamón tiene que tener numerosos aspectos positivos que son los que se valoran en los concursos como son: estilo del cortador;

### La perseverancia tiene premio

En la presente década del siglo XXI, Francisco Rivero no ha parado de cosechar éxitos en su profesión: primer premio en la XVII Feria del Jamón y del Cerdo Ibérico de Aracena en 2012; Pinza de Bronce en el I Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de Dos Hermanas 2013; primer premio en el XXI Concurso de Cortadores de Jamón Dehesa de Extremadura 2014; Cuchillo de Oro en el VII Concurso de Jerez de los Caballeros 2014... La Loncha de Oro y Premio a la Mejor Rectitud logrados en el XII Concurso de Ronda 2014 es especial para Rivero: “Después de mucho trabajo y esfuerzo, me proclamé campeón de este título y me clasificó para el campeonato de España, que era uno de mis objetivos desde que comencé en este mundo del jamón”. Además, triunfó en el certamen de Barcarrota en 2014, un año sensacional que ha tenido la rúbrica del cetro nacional en 2015.

rectitud en el corte; grosor y tamaño de la loncha; presentación de un plato de cada parte del jamón (maza, babilla y punta); presentación de un plato creativo; uniformidad de las lonchas de jamón; emplatado general; limpieza y pelado del jamón; limpieza en la zona de trabajo; pesado de los despojos para saber el rendimiento del jamón...

—¿Cómo aprendió a cortar jamón, teniendo en cuenta su discapacidad?

—Mi afición nace desde pequeño, ya que tenemos una empresa familiar, Ibéricos Sierra de Cazalla Rivero, relacionada con el mundo del jamón. Nos dedicamos a la elaboración artesanal del cerdo ibérico, desde la crianza en campo hasta la montanera, donde la vida del cerdo ibérico llega a su fin, con los posteriores procesos de secado, curación del jamón y venta de carne y embutidos del cerdo ibérico.

—¿Es consciente de que usted es todo un ejemplo para las personas sordas, un faro que puede iluminar el camino de muchos discapacitados para decirles que *Sí se puede*?

—Soy consciente y quiero decir-



Rivero, con los trofeos que le acreditan como campeón de España 2015.

les que luchen y se esfuercen por conseguir sus sueños, porque no existen barreras. Claro que se puede.

—¿Ha tenido usted que esforzarse más que ninguno para conseguir ser un referente en su profesión?

—Soy como cualquier compañero cortador de jamón. Mi único inconveniente en los concursos de corte de jamón era el auditivo, pero para mí no fue en ningún momento un problema, puesto que siempre iba acompañado por una persona que me hacía de intérprete y era la que me retransmitía el desarrollo del concurso. Ser un buen cortador es mantener una rectitud impecable, un tamaño de loncha adecuado, fácil de comer, con cuerpo para poderla masticar y degustar. El trabajo de un cortador debe transmitir serenidad, tener un estilo y un gran

conocimiento del jamón. El tipo de cuchillo y el tipo de jamonero son muy importantes. Para hacer un buen trabajo de corte de jamón es necesario tener unas buenas herramientas de trabajo.

—¿Hasta qué punto ha sido importante el apoyo familiar en el cumplimiento de sus objetivos?

—Cuando luchas por un objetivo en tu vida que para ti es un sueño, es muy importante que la familia, amigos y la gente que te rodea te dé su apoyo.

—Además de la buena gastronomía serrana, ¿qué otras aficiones tiene? Como diría Perales, ¿a qué dedica el tiempo libre?

—Mi afición favorita es la caza mayor. También me gusta montar a caballo, ir al campo a pasear y ver la evolución de mi ganadería porcina y vacuna.

### EN BREVE

#### Salteras

'LA PRENSA EN LAS ESCUELAS' LLEGA AL IES PÉSULA

El taller *La Prensa en las Escuelas*, organizado por la Asociación de La Prensa de Sevilla en colaboración con la Consejería de Presidencia de la Junta de Andalucía y la Obra Social La Caixa llega al IES Pésula de Salteras. El dinamizador y periodista Héctor Rojo impartirá mañana la segunda sesión en dos grupos de 4º de ESO. Esta actividad la recibirán un total de 40 alumnos.



#### Cantillana

HELEN DORON ORGANIZA UNA 'GYMKANA' SOLIDARIA EN EL PARQUE FELIPE GONZÁLEZ

Helen Doron English organizará mañana, en colaboración con el Ayuntamiento de Cantillana, una *gymkana* solidaria en inglés para niños y jóvenes con motivo de la defensa del orangután y de la conservación de los bosques tropicales. Será en el parque Felipe González a partir de las 18:30. Helen Doron English lleva años apoyando a organizaciones que luchan contra el cambio climático, que contribuyen a concienciar sobre problemas sociales y defienden activamente especies en peligro de extinción. Pero ha sido en su trigésimo aniversario cuando actuará a nivel internacional uniendo a todos los infantes del mundo en una campaña global de defensa del orangután, uno de los animales más inteligentes y en peligro de extinción. En esta actividad, los niños y jóvenes aprenderán en inglés la problemática a la que se enfrenta esta especie, y por tanto, la importancia de preservar los bosques tropicales. También aprenderán cómo nuestro comportamiento de compra cotidiano influye en el medio ambiente.