

## La familia rondeña Corbacho. El corte va en la sangre.

Enviado por F. Aguilar en [Cortadores](#), [General](#)

### **Cuatro miembros de una familia rondeña, el padre, dos hijos y un yerno, suman seis primeros puestos nacionales en campeonatos de cortadores de jamón**



Leocadio calcula que ha cortado un millón de jamones en su vida, una cifra que bien merece el título del mejor cortador de jamón. Además, este rondeño, que maneja la hoja blanca desde los catorce años, ha sabido transmitir el oficio a los de su sangre. Y es que en la actualidad son cuatro los miembros de la familia rondeña Corbacho los que suman seis primeros puestos nacionales obtenidos en distintos concursos de cortadores de jamón, organizados a lo largo y ancho de la geografía española. Después de la experiencia, los cuatro miembros de la familia, el padre, los dos hijos y el yerno, coinciden en señalar que no hay ningún truco para cortar el jamón, sino que el secreto es el cariño.

El primero fue el padre. Leocadio Corbacho obtuvo en 2002 el primer premio del III Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel, un puesto que volvería a alcanzar su hijo David Leocadio Corbacho en 2006. Antes, este ganó el concurso de Villanueva de Córdoba en 2004 y el XII Concurso de Cortadores de Jamón Dehesa de Extremadura en 2005.

Alberto Corbacho también se animó. En 2007, se proclamó campeón del mismo concurso. El último descubrimiento es el yerno. De nuevo, hace unos días, Juan Miguel Álvarez ha obtenido el título en dicho campeonato de Extremadura, que se enmarca en la celebración del Salón Internacional del Club Gourmets, un evento referente en el sector de la gastronomía de calidad en Europa.

Leocadio asegura que no existe ningún truco para cortar jamón. «Más que el cuchillo, hay que saber manejar la muñeca», afirma mientras corta un pieza ibérica de la que se obtendrán, como media, mil lonchas.

Seguir leyendo [Diariosur.es](http://Diariosur.es)