



Sánchez Saavedra, conocido como «Pinichi», corta jamón desde los once años

A.MALLADO

«Le daré mucho jamón a Iniesta a ver si se le ponen los cachetes como a Heidi»

Manuel Sánchez Saavedra — Cortador de jamón de la selección española de fútbol

«Pinichi» está convencido de que con este producto corriendo por las venas de los jugadores «ganamos el mundial seguro». Lleva a Sudáfrica 15 jamones, 20 cañas de lomo, 19 chorizos y 19 salchichones

POR **ALBERTO MALLADO**

En la expedición de España al Mundial de Sudáfrica los hay encargados de marcar goles, de que el contrario no los marque, de cuidar el físico de los futbolistas, de informar de lo que ocurre, de tocar el bombo y de «tocar el violín». Esta misión le corresponde a un vecino de Alcalá de Guadaíra, Manuel Sánchez Saavedra «Pinichi», que es el cortador oficial de jamón de la expedición y que está convencido de que con este producto corriendo por las venas de los jugadores «ganamos el mundial seguro».

—¿Qué material ibérico lleva para Sudáfrica para abastecer a los jugadores y la expedición?

—Llevo 15 jamones, 20 cañas de lomo, 19 chorizos y 19 salchichones. Todo ibérico de bellota de primera calidad de Bernardo Hernández. Son los jamones más seleccionados,

engordados en montanera, con cuatro años de curación y que superan en analítica el 54 por ciento de ácido oléico. Hace poco a estos jamones los han elegido en una Feria en Francfort como los mejores del mundo.

—¿Los jugadores pueden comer jamón libremente o el abuso de este producto puede ser contraproducente para los deportistas?

—No sé las restricciones que tendrán en la dieta, pero desde luego el jamón es un producto excelente para los deportistas por su alto contenido en ácido oleico, porque el cochino es el olivo hecho animal y el jamón tiene las mismas propiedades que el aceite de oliva. El jamón de bellota es muy bueno sobre todo para el corazón. La caña de lomo también les va bien. Otra cosa es el chorizo y el salchichón.

—¿Hay algún futbolista al que

crea que le hace más falta un buen lote de jamón?

—Yo voy a procurar darle mucho jamón sobre todo a Iniesta, a ver si le saco un poquito de color a la carita. Comiendo mucho jamón seguro que se le ponen los cachetes colorados como a Heidi.

—¿Pero quince jamones son muchos sólo para los jugadores, no?

—Claro, además se servirá jamón en la sede de la Selección en las recepciones que dé la Federación y a las personas que lleguen como invitados. El cálculo es servir un jamón al día, aunque supongo que los días de victoria habrá más consumo.

—¿Y si le pide jamón un futbolista de un equipo rival?

—Yo hago lo que me diga la

Federación, pero si se lo tengo que dar, pues le corto de la babilla, que es la parte más mala y más seca. La masa, que es lo mejor la guardo para los nuestros.

—¿Cuánto tiempo lleva cortando jamón?

—Con once años ya me puso mi padre a cortar jamón. Mi padre Manolo «Pinichi», de restaurante Pinichi de Alcalá de Guadaíra es mi maestro. Desde entonces no he dejado de trabajar en esto. He trabajado en Guijuelo y para la empresa Bernardo Hernández y Jagus, su distribuidora en Andalucía, he hecho de cortador en degustaciones por toda España.

—¿Vamos a aprovechar, díganos como es un jamón de máxima calidad, cómo los que irán a Sudáfrica?

—Un buen jamón ha de tener la pezuña fina y ser largo y estilizado. La grasa de abajo debe ceder con facilidad si se aprieta con el dedo, a menor resistencia más ibérico es el jamón y más bellota ha comido el cochino. La grasa ha de ser de color dorado y para que esté bien curado, la parte de la masa tiene que estar bien apretada.

«El cálculo es servir un jamón al día, aunque supongo que los días de victoria habrá más consumo»