PEDRO VAQUERO LUQUE

Pedro, un joven y valiente paisano, no puede negar ese carácter emprendedor y buscavidas que caracteriza a las gentes de nuestro pueblo.

A sus pocos más de 20 años, consciente de la precaria situación económica que nos ha tocado vivir, no ha dudado, en momento alguno, en buscarse “las habichuelas” allí donde le han ofrecido alguna oportunidad.

Ha aprovechado el verano para trabajar en Ibiza y actualmente, se encuentra en Londres, desempeñando lo que mejor sabe hacer con sus manos: el arte de la venencia y el corte de jamón.

Pedro, es una persona inteligente, colmado de iniciativas y con gran gusto y amor por el trabajo.
A título de ejemplo a seguir, le realizamos esta pequeña entrevista “a distancia”,en la confianza de que muchos otros jóvenes lo tomen como referente.

¡Ánimo Pedro!
Y enhorabuena por esa labor cotidiana que te engrandece como persona que lleva el nombre de Montalbán en su corazón, dignificando nuestro pueblo.

-Antes de lograr ser un buen veneniador y cortador de jamón, ¿Te dedicaste a alguna otra actividad?

Sí, como la mayoría de montalbeños, mis comienzos fueron en el campo y almacén de ajos, según la temporada. También en hostelería, algunos eventos ocasionales y varias empresas más a nivel local.

-¿Qué razones te indujeron a la práctica de venenciar vinos y ser un gran cortador de jamón, consiguiendo ser un gran profesional en ambas habilidades profesionales?

Bueno, mi familia siempre ha estado ligada a la hostelería, en cierto modo lo llevo en la sangre. Estos productos son parte de nuestro trabajo, nuestra tierra y están directamente asociados a la dieta mediterránea, lo cual, hace que sean reconocidos en todo el mundo y se requiera de personal cualificado para promocionarlo y abrir nuevos mercados.

-¿Qué resaltarías de tu vida en Londres?

(Haha, is the jungle), sin duda la ciudad más cosmopolita en la que he vivido, puedes encontrarte personas de cualquier nacionalidad por la calle, en el metro o en tu barrio, lo cual quiere decir, que hay que respetar la religión, tradiciones y costumbres sociales.

Destacar por supuesto, todos los puntos de interés declarados Patrimonio de la Humanidad, museos, teatros, parques y un sinfín de lugares por descubrir.

-Durante tu estancia en Ibiza, ¿Qué aspectos positivos y negativos desearías plasmarnos?

Ibiza es mágica, aparte del tiempo, que no es como Londres!
Esta isla tiene algo que atrae a gente de todo el mundo y eso hace que sea muy variopinta y a la vez, un escaparate de oportunidades, donde poder disfrutar de calas de ensueño, aguas cristalinas, muchas horas de luz, todo tipo de deportes y un amplio abanico de ocio diurno y nocturno. Destacar también, los más exclusivos restaurantes, no aptos para cualquier bolsillo, donde puedes encontrar algún que otro famoso.

Negativo destacaría, la mala publicidad que está recibiendo en los últimos años y que mancha la imagen de la isla, atrae turismo que degrada y daña este paraíso y proclama este destino como fiesta y desfase absoluto, como si de una ciudad sin ley se tratase.

-¿Crees que el saber venenciar y cortar jamón tiene salida fuera de España? ¿Animarías a otros jóvenes a seguir tu experiencia?

Resaltaría que se está haciendo una buena campaña de Marketing, por parte de las empresas y las administraciones, se está ofreciendo nuestra cultura culinaria, se imparten cursos y catas con nuestros productos, para ampliar otros mercados y que otros hábitos de consumo aprecien la calidad que nos hace diferentes.

Claro que sí, apoyo a los jóvenes para que salgan, que descubran nuevas ciudades y culturas, eso sí, no les garantizo que sea un camino de rosas, pero bueno, en eso

consiste la aventura, ¿no? Obtendrán experiencias, historias, aprenderán y recordarán lecciones para afrontar nuevos retos en uno futuro no muy lejano.

-Tú que eres gran observador, tras tu experiencia vivida, ¿Dónde crees que se valora más tu profesión, en España, o fuera del país?

Sinceramente, en la mayoría de nuestras casas a lo largo del año, suele haber jamón, pero no sabemos cortarlo o sacar el mejor rendimiento a la pieza. ¿por qué, si es nuestro producto esetrella? Creo que todavía no valoramos lo que tenemos, con esto me refiero a todos los productos de la dieta mediterránea, jamón y vino. Aunque últimamente, gracias a algunos programas de televisión, nos hemos puesto un poco más "entendidos" de la cocina. Debemos aprender a diferenciar la calidad de estos productos, aunque eso suponga no comprar siempre lo más económico, porque eso afectará a nuestra industria local o empresas y es algo que, por ejemplo, aquí en Londres no pasa, porque les gusta la calidad, la aprecian y si está hecho en su país aun más, y eso está por encima de su valor de mercado.

En mi caso, puedo decir que en general, las personas no residentes en España, se interesan mucho por las características del jamón, sus diferencias, alimentación, curación, y les gusta preguntar e informarse de todo lo relacionado con el producto, creando así una cultura gastronómica más amplia.

-¿Qué deseos y anhelos, tanto laborales como personales, deseas transmitirnos desde Londres?

Animo a todas las personas a que busquen un objetivo, un reto, un proyecto que sea su pasión y que mantengan la ilusión y la constancia, esa es la clave.
No tiene por qué ser cortando o venenciando, a mí personalmente me encanta promocionar los productos de nuestra tierra allá por donde vaya, no sólo jamón y vino, tenemos una amplia gama de productos por ofrecer, somos la despensa de Europa y eso lo tenemos que valorar y trabajar con ese objetivo.

No podría terminar sin dedicar unas líneas al resto de paisanos y paisanas que están en una situación como la mía (por suerte no soy el único) y son más de lo que realmente creemos y son reconocidos en su ámbito profesional y también nos representan con el nombre de Montalbán. Dar las gracias a estas personas, porque he aprendido mucho de sus experiencias y sus ánimos para salir del pueblo.
Por eso desde aquí, agradecer sus lecciones y apoyar su labor, innovando, investigando y desarrollando. ¡Tenéis mucho que ver con esta entrevista!.

Finalmente, si alguien quiere ampliar información, puede acceder mediante facebook a la página de "sonrisa ibérica".

Con esta última respuesta de Pedro, damos por finalizada la entrevista, agradeciendo su amabilidad y prestancia.

Pedro es una persona que ha demostrado un poder de iniciativa y adaptación extraordinarios, logrando un enriquecimiento personal y laboral que traspasa fronteras, a la vez que enriquece enormemente ese “currículum vinae” que le aporta una experiencia única.

SONRISA IBÉRICA
Pedro Vaquero Luque
CORTADOR DE JAMÓN - VENENCIADOR
sonrisaiberica@hotmail.com
/sonrisaiberica
@feelthEssence
feel the essence

16-02-2015