



26 Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura

Cristo Muñoz Montes de la Cafetería Paradise (Sevilla) ha sido el ganador del Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura que ha celebrado su 26 edición hoy, lunes 8 de abril a las 11:30 horas, en el 33 Salón Gourmets.

Juan Antonio Barbero Peral de Cáceres y Juan Carlos Garrido de Dos Hermanas, Sevilla han sido el segundo y tercer clasificado.

Mención aparte merece Josué Acosta Quintanilla de MásQMenos (Madrid) que ha sido el vencedor en la categoría Plato más Creativo / Artístico, novedad para este año.

Desde que se celebró la primera edición en 1994, este concurso no ha faltado a su cita con la feria internacional de alimentos y bebidas de calidad más importante de Europa.

Los 6 participantes han demostrado su destreza como cortadores con los jamones Dehesa de Extremadura, caracterizados por su forma exterior alargada y estilizada, su color que va del rosa al rojo púrpura, un sabor delicado, poco salado o dulce, así como un aroma agradable y lleno de matices.

El jurado compuesto por Elena Dieguez, Vicepresidenta Dehesa de Extremadura, Elena Arzak, chef Restaurante Arzak, Sara Cucala, periodista Librería A punto, Juan Francisco Hernández, cortador de Jamón del restaurante El Cielo de Urrechu y Gonzalo Miró, colaborador de radio y televisión ha puntuado el estilo del cortador, tamaño y grosor de la loncha, la presentación, el rendimiento de la pieza, la limpieza, la rectitud del corte en sus 3 zonas principales (maza, babilla y punta, de las que deberán obtener una ración), sus conocimientos sobre la cultura del jamón y, finalmente, su ojo clínico para calcular una ración de 100 gr.