



El arte del corte a cuchillo

Desde que se celebró la primera edición en 1994, el Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura no ha faltado a su cita con el Salón Gourmets. El más veterano de los campeonatos celebrará su 26 edición el lunes 8 de abril, a las 11:30 horas, en el Escenario Gourmets, ubicado en el pabellón 6.

Entre todas las candidaturas recibidas, antes del 8 de febrero, el jurado escogerá a los 6 participantes que competirán por el título y los 1.000 euros que recibirá el ganador en la gran final.

Todos dispondrán de un jamón de la DOP Dehesa de Extremadura, un producto avalado por el estricto control que pasa cada una de sus piezas durante sus 3 fases -en el campo, en el proceso de elaboración y en el producto final- que certifican su carácter tradicional, artesanal y de calidad.

Los jamones Dehesa de Extremadura, cuentan con unas características únicas como son 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. Además de ser un alimento sano, colaboran con la conservación de un ecosistema único en el mundo, la dehesa extremeña que ocupa cerca de un millón de hectáreas.

Durante el campeonato, el jurado puntuará 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.

Además, en esta edición habrá una nueva categoría de premio, el Plato Creativo / Artístico, para el que los participantes tendrán que dar rienda suelta a su imaginación para sorprender a los miembros del jurado.

Más información:
comunicacionsg@gourmets.net
actividades@gourmets.net