

SALÓN GOURMETS

EL ITALIANO MIRKO GIANELLA SE ALZA COMO GANADOR DEL 28 CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA

Mirko Gianella, de Jamón Experience (Roma), ha sido elegido como el Mejor Cortador de Jamón del concurso con más historia del Salón Gourmets (SG) y ha obtenido, además, el galardón al Plato más Creativo / Artístico

El SG espera recibir a más de 70.000 compradores profesionales y contará, una edición más, con Estrella Galicia, Cabreiroá y Nespresso Professional como cerveza, agua y café oficiales



Madrid, 25 de abril de 2022.- **El italiano Mirko Gianella, de Jamón Experience (Roma), ha sido elegido ganador del 28 Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura**, que se ha celebrado hoy en SG, en Ifema Madrid. Además, se ha alzado con el reconocimiento al Plato más Creativo / Artístico de esta edición. Por su parte, Juan Barragán Escarmena (Fuente de Cantos, Badajoz) y Justo López Jareño, del restaurante Casa Justo, de Ciudad Real, han obtenido, respectivamente, el segundo y tercer premio.

Por su parte, el primer accésit ha recaído en Carolina Ruiz Gómez (Hotel Aldiana, Cádiz), el segundo en Eva María García Hernández (Brindisa, Borough Market, Londres) y el tercero, en Marcos Gutiérrez García, de SanJamón (Valladolid).

El de cortadores de jamón es el premio con más solera del SG, ya que, desde que se celebró la primera edición en 1994, no ha faltado a su cita con la Feria de Alimentos y Bebidas de Calidad número uno de Europa. A la final han llegado seis cortadores experimentados, quienes han demostrado su destreza como cortadores con los jamones de la D.O. 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, y un aroma agradable y lleno de matices. Esta denominación de origen es de las más exigentes del sector: cada cerdo disfruta de 3,8 hectáreas durante la montanera (período de engorde en la dehesa,

SALÓN GOURMETS

alimentándose solo a base de bellotas, pastos y hierbas naturales), durante el que pasan de unos 100 kilos a unos 170. Los jamones se someten a una curación de entre 3 y 4 años, lo que garantiza un sabor único.

El jurado ha estado compuesto por Elena Diéguez, vicepresidenta de la D.O. Dehesa de Extremadura; Elena Arzak, chef del restaurante Arzak; Andrea Tumbarello, propietario del restaurante Don Giovanni; Pedro Larumbe, del Grupo Larumbe; Francisco Javier Morato, vocal de la D.O. Dehesa de Extremadura y productor de jamones y paletas con D.O., y Begoña Tormo, periodista de Telemadrid, Canal Cocina y presentadora gastronómica. Los jueces han puntuado el estilo del cortador, el tamaño y el grosor de la loncha; la presentación, el rendimiento de la pieza, la limpieza, la rectitud del corte en sus tres zonas principales (maza, babilla y punta, de las que debieron obtener una ración), sus conocimientos sobre la cultura del jamón y, finalmente, su ojo clínico para calcular una ración de 100 gr.

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, con los ganadores o con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

María José Camacho / 674 060 611 / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com

María Martínez / 649 844 964 / mariamartinez@accionycomunicacion.com

Carmen Díaz / 618 524 341 / carmendiaz@accionycomunicacion.com

María Luisa Avilés / 669 152 397 / marialuisaaviles@accionycomunicacion.com

Víctor Martín / 630 859 250 / ayc@accionycomunicacion.com

Marian Honrubia / 672 153 172 / marianhonrubia@accionycomunicacion.com

