

SALÓN GOURMETS

AGUSTÍN BORREGUERO GORJÓN SE ALZA COMO GANADOR DEL 29 CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN / DEHESA DE EXTREMADURA

Agustín Borreguero Gorjón, de Paisajes Gourmet (Madrid), ha sido elegido como el Mejor Cortador de Jamón del concurso con más historia del Salón Gourmets (SG); Borreguero ha recibido un jamón de cebo ibérico D.O. Dehesa de Extremadura y un premio de 1.000 €, además de un trofeo y un diploma acreditativo

En la prueba, de hora y media de duración, se han tenido en cuenta el grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad, entre otros parámetros

Desde hoy lunes 17 de abril, hasta el jueves 20, cinco pabellones de Ifema Madrid acogen de nuevo la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno en el mundo, el mayor escaparate de productos de alta gama y tendencias del sector: 70.000 m² con más de 2.000 expositores, 55.000 productos y una previsión de asistencia de más de 100.000 profesionales



Madrid, 17 de abril de 2023.- La 36ª edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, ha celebrado en su primera jornada uno de sus certámenes más esperados: **el 29 Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura. Agustín Borreguero Gorjón, de "Paisajes Gourmet" (Madrid), se ha alzado con el primer premio.** Francisco Ortiz Escalona, de la tienda gourmet "Corte de Autor" (Mijas, Málaga), ha obtenido el segundo premio; Felipe Gil Díaz, de "Jamonería, Quesería, Charcutería Felipe Gil" (Plasencia, Cáceres), el tercer premio.

El **primer, segundo y tercer áccesit** han recaído, respectivamente, en Cristian García Argente, cortador de jamón en Sala Blanca (Algemesí, Valencia); Abraham Cambres Salinas, Jamonería Abenza & Cambres (Alcantarilla, Murcia), y Juan Antonio Pérez Moro, de Juan Pérez Jamones (San Bartolomé de la Torre, Huelva).

SALÓN GOURMETS

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 más exclusiva del mundo. A la final han llegado seis experimentados profesionales, 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 y un aroma agradable y lleno de matices.

En la prueba, de hora y media de duración, se han tenido en cuenta el **grosor y tamaño de la loncha, la rectitud del corte, la presentación del plato, la limpieza y la velocidad**, entre otros parámetros. Además, los concursantes han tenido que calcular una ración de 100 gramos, demostrar el conocimiento sobre la cultura del jamón respondiendo a una pregunta relacionada y presentar un plato con cada una de las partes de este producto: maza, babilla y punta.

El **jurado de esta 29 edición** ha estado compuesto por Elena Diéguez, presidenta del Consejo Regulador de la D.O. Dehesa de Extremadura y presidenta del Jurado; Elena Arzak, chef del restaurante Arzak; Pedro Larumbe, chef del Grupo Larumbe; Juan Francisco Hernández, cortador de jamón del Grupo Urrechu; Begoña Tormo, periodista gastronómica; Gonzalo Miró, colaborador de televisión, y Clemente Gómez, cortador de jamón.

En la entrega de premios tras el concurso, **el ganador ha recibido un jamón de cebo ibérico D.O. Dehesa de Extremadura, un premio de 1.000 €, además de un trofeo y un diploma** que le acredita como Mejor Cortador de España 2023. El segundo puesto, un soporte jamonero y un diploma acreditativo y el tercer clasificado una manta de cuchillos. Por su parte, en la categoría de Mejor Plato Creativo Artístico, el ganador ha sido obsequiado con un diploma acreditativo y un jamón de Cebo Campo de la D.O.

36ª SALÓN GOURMETS: CUATRO DÍAS, CINCO PABELLONES

La 36ª edición de Salón Gourmets **cuenta por primera vez en su historia con cinco pabellones** y supera los 70.000 m² de extensión total. A lo largo de cuatro días, uno más que la pasada edición, más de 2.000 expositores nacionales e internacionales **presentarán unos 55.000 productos singulares y celebrarán más de 1.200 actividades, algunas de ellas inéditas hasta la fecha**. La previsión de público tampoco se queda atrás: se estima la visita de más de 100.000 profesionales. Los asistentes podrán conocer, probar y sorprenderse con lo mejor del sector gastronómico en un espacio único que reunirá a los representantes de la más alta calidad. Como en años anteriores, se celebrarán concursos, campeonatos, catas, *showcookings* y un sinfín de actividades.

La mayor cita anual del sector gastronómico contará, una edición más, con Estrella Galicia y Cabreiroá como cerveza y agua oficiales, respectivamente, así como con Nespresso Professional, Café Oficial de Salón Gourmets, que traerá a Madrid sus mejores cócteles, recetas y clases magistrales a cargo de sus expertos baristas y el chef 7* Michelin, Quique Dacosta. Asimismo, Madrid será la Comunidad Invitada y Brasil ejercerá como el País de Honor de este año. El estado brasileño **acercará al público español e internacional lo mejor de su industria de alimentación y bebidas** a través, por ejemplo, de la *cachaça*, el café, el *açaí*, el azúcar, el vino, las especias y los snacks saludables.

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 expositores o necesitas más información, contacta con:

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

SALÓN GOURMETS

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

Elvira Lalana / 619 553 116 / elviralanana@accionycomunicacion.com

José Fernández / 699 687 043 / josefernandez@accionycomunicacion.com

Heleana Suárez / 630 859 250 / heleanasuarez@accionycomunicacion.com

Jessica Moreno / 627 04 33 30 / jessicamoreno@accionycomunicacion.com

María José Arévalo / 679 67 29 57 / mariajosearevalo@accionycomunicacion.com

Juan Fernández del Álamo / 669 72 65 13 / juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com

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

