



Maestría, técnica y cuchillos afilados

31º y 17º, o lo que es lo mismo, el Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura y el Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets, dos clásicos del Salón Gourmets, que celebran sendas ediciones. ¿Pero qué tres cosas tienen en común estos dos concursos?

La maestría, solo los mejores están a la altura, maestros cortadores y abridores de ostras cuentan con un tiempo limitado para concluir la prueba, no sólo bajo la atenta mirada del Jurado, sino también del público presente durante el desarrollo del concurso.

Los cuchillos, bien afilados. A la hora de cortar un jamón, todo maestro cortador cuenta con dos cuchillos, uno largo y flexible para las lonchas y otro corto y fuerte para deshuesar y limpiar. En el caso de las ostras, un cuchillo abreostras, con una cuchilla estrecha, corta y afilada perfecta para hacer palanca.

Y la técnica, imprescindible en ambos campeonatos. Como recomiendan en la DOP Dehesa de Extremadura, lo primero es eliminar la corteza y la grasa amarilla y después procurar mantener la superficie de corte limpia y plana. Aprovechar todas las partes del jamón es fundamental, la maza (la parte más alta) por su jugosidad, la babilla (parte más baja) por su intensidad y la punta (la parte de atrás) por su sabor profundo, los concursantes han de presentar un plato de cada una de estas partes al Jurado. Cuanto más finas las lonchas, más fáciles de colocar en el plato, esto es importante porque los concursantes también tienen que elaborar un plato en el que se premiará la presentación.

En cuanto a las ostras, Daniel Sorlut recomienda que estén bien frías a la hora de abrirlas, ya que facilita el proceso. Lo primero es coger las ostras con la parte plana hacia arriba y la bisagra apuntando hacia ti, después hay que introducir el cuchillo en la parte superior izquierda de la ostra, donde se unen las dos tapas. Cuando la punta esté dentro, mover la mano que sujeta el cuchillo de arriba a abajo hasta que la ostra se abra. Una vez abierta, cortar el músculo para soltarla.

Este año como novedad los participantes tendrán que abrir 40 ostras en vez de 30 y la mecánica del concurso contará con dos semifinales, con 4 concursantes en cada una, y la final, con los 4 aspirantes resultantes que aspiran a ganar el título.



Parece fácil pero solo uno se hará con el preciado título, ya sea el de Mejor Cortador de Jamón 2025 o Mejor Abridor de Ostras de España 2025. ¿La cita? En la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, ¿dónde sino?

- 31º Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura. Lunes 7 de abril, 11:30 a 14:00 h. Escenario Gourmets (pabellón 6)

- 17º Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets. Martes 8 de abril, 13:30 a 17:00 h. Escenario Gourmets (pabellón 6)

Del 7 al 10 de abril 2025
en Ifema Madrid

SALÓN
GOURMETS