

38 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 7 – 10 abril 2025



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 abreedores 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 abreostra, con una cuchilla estrecha, corta y afilada perfecta para hacer palanca.



Y la técnica, imprescindible en ambos campeonatos. Como se recomienda 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 facilitan 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, mueva la mano que sujeta el cuchillo de arriba a abajo hasta que la ostra se abra. Una vez abierta, corte 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



Dominio, técnica y cuchillos afilados

31 y 17, o sea, el Concurso de Corte de Jamón / Dehesa de Extremadura y el Campeonato Español de Apertura de Ostras / Sorlut / Grupo Gourmets / Spanish Championship, dos clásicos del Salón Gourmets, que celebran sus respectivas ediciones. Pero, ¿qué tres cosas tienen en común estas dos competiciones?

Para dominar esta técnica, solo los mejores están a la altura. Los maestros cortadores y abreedores de ostras tienen un tiempo limitado para completar la prueba, no solo bajo la atenta mirada del jurado, sino también del público presente durante la competición.

Cuchillos bien afilados. Para cortar un jamón, todo maestro cortador tiene dos cuchillos: uno largo y flexible para rebanar y otro corto y resistente para deshuesar y limpiar. En el caso de las ostras, un cuchillo para ostras, con una hoja estrecha, corta y afilada, es perfecto para hacer palanca.

La técnica es fundamental en ambos campeonatos. Como recomienda la DOP Dehesa de Extremadura, lo primero es retirar la corteza y la grasa amarilla, procurando mantener la superficie de corte limpia y plana. Aprovechar todas las partes del jamón es esencial: la maza (la parte más alta) por su jugosidad, la babilla (la parte más baja) por su intensidad y la punta (la parte posterior) por su sabor profundo. Los concursantes deben presentar al jurado un plato con cada una de estas partes. Cuanto más finas sean las lonchas, más fácil será colocarlas en el plato, lo cual es importante porque también deben preparar un plato en el que se premiará la presentación.

En cuanto a las ostras, Daniel Sorlut recomienda abrirlas bien frías, ya que esto facilita el proceso. Primero, tome la ostra con el lado plano hacia arriba y la bisagra apuntando hacia usted. Luego, inserte el cuchillo en la parte superior izquierda, donde se unen las dos tapas. Cuando la punta esté dentro, mueva la mano que sostiene el cuchillo hacia arriba y hacia abajo hasta que la ostra se abra. Una vez abierta, corte el músculo para liberarla.

Este año, como novedad, los participantes tendrán que abrir 40 ostras en lugar de 30, y la competición contará con dos semifinales, con 4 concursantes en cada una, y una final, en la que los 4 aspirantes resultantes competirán por el título.

Parece fácil, pero solo uno se alzará con el codiciado título: Mejor Cortador de Jamón 2025 o Mejor Abridor de Ostras de España 2025. ¿La fecha? En la feria de gastronomía y bebidas más exclusiva de Europa , ¿dónde si no?

- **31.º Concurso de Corte de Jamón / Dehesa de Extremadura** . Lunes 7 de abril, de 11:30 a 14:00 h. Escenario Gourmets (sala 6).
- **XVII Oyster Opener-Écailleurs / Sorlut / Grupo Gourmets / Campeonato Español** . Martes 8 de abril, de 13:30 a 17:00 h. Escenario Gourmets (pabellón 6).

Del 7 al 10 de abril de 2025 en Ifema Madrid



Grupo Gourmets
Aniceto Marinas 92, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, AV. Partenón 5, Madrid
7 al 10 de abril de 2025

www.gourmets.net comunicacionsg@gourmets.net Tel.: +34 915 489 651

#SG25

