

Alberto Corbacho, ganador del XIV Concurso de Cortadores de Jamón / Dehesa de Extremadura

Mercedes Piky 22 de abril de 2007

Otra de las actividades que se han desarrollado en el transcurso del XXI Salón Internacional del Club de Gourmets, ha sido el **XIV Concurso de Cortadores de Jamón, patrocinado por el Consejo Regulador Dehesa de Extremadura. En esta edición el ganador ha sido Alberto Corbacho Aguilar**, de La Casa del Jamón de Ronda (Ronda-Málaga) que se ha llevado un diploma de reconocimiento y 3.000 euros, que nunca viene mal. Ha habido dos accésit, de 1.500 euros cada uno, que han recaído en Abdul Karim Muntari, de la Taberna El Almendro 13 (Madrid) y para Isaías Núñez Diego, del Mesón Dulcinea (Badajoz).



Todos hacemos nuestros pinitos ante un buen jamón, pero de ahí a ser galardonados va un largo camino, de todas formas si os veis preparados, tened en cuenta, como ha sido en este caso, que el jurado valorará y puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:

Estilo del cortador.

Grosor y tamaño de la loncha.

Presentación de las raciones: Platos grandes/Platos pequeños.

Rendimiento de la ración.

Corte de una ración de 100 gr.

Rendimiento de la pieza.

Rapidez en el trabajo.

Limpieza del mismo.

Presentación de raciones de las distintas partes del jamón.

Inventiva en la nueva presentación del jamón.

Que, ¿os atrevéis a presentaros en la próxima edición?. Mientras tanto, ya conocemos los lugares donde podremos degustar de un buen jamón.

Vía | [Gourmets](#)

Mas información | [Serranía de Ronda](#)

En Directo al Paladar | [XXI Salón Internacional del Club de Gourmets en imágenes](#)