

XVI EDICION DEL CONCURSO DE LA DENOMINACION DE ORIGEN.

Un afilado cuchillo rondeño

El malagueño Juan Miguel Alvarez gana un reñido concurso de cortadores de jamón Dehesa de Extremadura.

31/03/2009

Juan Miguel Alvarez Orellana, de la Casa del Jamón de Ronda (Málaga), se alzó ayer con el primer premio del XVI Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura que organiza esta denominación de origen. Recibió de manos de Heraclio Narváez, presidente de Dehesa de Extremadura, un cheque de 3.000 euros, trofeo y diploma acreditativo como el mejor cortador de jamón de España.

Jordi Sala Font, de Jamones Don Jamón (Girona) y Juan Carlos Gómez Sierra, de Campofrío Food Group recibieron sendos accésit, dotados con 1.500 euros y diploma.

Finalmente, obtuvieron un diploma Pedro Gómez Gimeno, de Artesanos del Jamón Pedro Gómez (Valencia), Francisco José Alonso González, de restaurante La Telaraña (Santa Cruz de Tenerife) y Javier Fuster Alvarez, de restaurante La Costana (Asturias).

El jurado estuvo compuesto por: Angel García, del Real Café Bernabeu (Madrid); Elena Arzak, de Restaurante Arzak (San Sebastián-Guipuzcoa); Heraclio Narváez, presidente de Dehesa de Extremadura; Javier Oyarbide, de Restaurante Príncipe de Viana (Madrid); y Mario Sandoval, entre otros expertos.

Como en ediciones anteriores se valoró el estilo en el corte, la limpieza, la presentación, el aprovechamiento y el corte de una ración de 100 gramos.

Heraclio Narváez afirma que el nivel este año ha sido mucho más alto que en anteriores ediciones.

Precisamente, Javier Oyarbide destacó el alto nivel de los participantes, así como del jamón Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Durante el concurso los asistentes pudieron degustar en la sala platos de jamón procedentes del buen hacer de los maestros cortadores.



Heraclio Narváez entrega el trofeo a Juan Miguel Alvarez, ayer. J.F.LUQUE

Edición impresa en PDF

