

Celebración de la final del primer Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico

El Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico es una de las actividades que el Comité organizador del XI Congreso Mundial del Jamón ha preparado para 2021, dentro de un programa de eventos y presentaciones en los que se reunirán todos los operadores del sector. Mirko Giannella ha sido el ganador del Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico

En la jornada de ayer tuvo lugar el Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico, evento organizado por el XI Congreso Mundial del Jamón (XICMJ) y la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ), con el patrocinio oficial de la campaña europea de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici) “Jamones ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo” y la colaboración de Jamón Lovers.

Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico

Uno de los objetivos fundamentales de La Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico es Despertar el Sentido Ibérico del consumidor a través de la celebración de actividades de proyección mundial que permitan dar cada vez más visibilidad internacional al Ibérico. Es por este motivo por el que el XI Congreso Mundial del Jamón y la ANCJ han celebrado el Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico.

Este concurso, cuya acogida ha sido muy positiva, ha contado con profesionales de Japón, México, Francia, Cuba, Italia y España y se ha dividido en dos fases.

La primera, de la que se obtuvieron los 10 semifinalistas, consistía en una votación online de los vídeos enviados por los participantes, en los que debían explicar su experiencia, cómo practicaban el tercer corte, el por qué de ese corte y los puntos fuertes o claves de su propuesta.

En la segunda fase, un jurado profesional designado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón eligió a los 4 finalistas que hoy se han disputado el premio final midiendo su técnica de corte, el aspecto sensorial y su interacción con los consumidores.

Final del I Concurso Internacional de Corte de Jamón Ibérico

En la final, disputada esta mañana en Madrid, un jurado ha evaluado el rendimiento de los finalistas, además de su técnica de corte y el aspecto sensorial del proceso.

El italiano Mirko Giannella ha sido el ganador de la final, de quien se ha valorado el remate de un Jamón Ibérico teniendo en cuenta que la finalidad era alcanzar el equilibrio entre rendimiento, técnica de corte y aspecto. El vicepresidente de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón, Juan José Masa, cuenta que “con este concurso queremos premiar al cortador más completo, el que aporte más

a la industria. Buscando un equilibrio entre desarrollar perfectamente la técnica de corte, realzar el aspecto sensorial del producto e interactuar con el consumidor final”.

Durante el evento, Antonio Prieto, presidente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), ha destacado que “uno de los ejes estratégicos de nuestra campaña internacional de promoción es reforzar y poner en valor la profesionalidad y capacitación de los prescriptores que trabajan con nuestro producto como vía para llegar al consumidor. La figura del cortador profesional se ha erigido en una figura fundamental para nuestro sector, porque, además de cortar, debe saber transmitir cuáles son los valores diferenciales que convierten al Jamón Ibérico en un producto único y excepcional de la gastronomía.”

Julio Tapiador, presidente del Congreso Mundial del Jamón, indicó que “con este concurso el Congreso Mundial del Jamón busca acercarse a los cortadores y consumidores y poner en valor un producto tan nuestro como es el Jamón”. Además, Tapiador explicaba que “el sector del jamón es muy importante a nivel nacional y este concurso supone una alianza entre sector y cortadores, consolidando así, un alimento esencial para el sector agroalimentario español”.

José Miguel Herrero, Director General de la Industria Alimentaria del MAPA, quien ha hecho entrega del premio al ganador del concurso, añadía que “para Alimentos de España este tipo de iniciativas ayudan unir los eslabones de la cadena y en este caso la del Jamón Ibérico, que es un icono de nuestra gastronomía, dentro y fuera de nuestras fronteras”. Además, “el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación está volcado en la campaña “El país más rico del mundo” donde productos como el Jamón Ibérico son punta de lanza de nuestra calidad y muestra del buen hacer del sector en todo el territorio nacional”, añadió Herrero.

Datos de contacto:

Paloma Fernández
917217929

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>