

## **El 5 de Abril y el 10 de Mayo comienzan los cursos de Corte de Jamón en el Hotel Velazquez.**

**Nuevas fechas para la temporada 2008. El prestigioso maestro cortador Francisco Robles, impartirá estos cursos en los que se trabajará con jamón de la denominación de origen "Dehesa de Extremadura"**

Comienzan los cursos impartidos por este maestro cortador de jamón madrileño en las instalaciones del prestigioso Hotel Velázquez. Estos cursos, vienen a satisfacer la creciente demanda de este difícil arte, que se ha incrementado en las últimas fechas por el aumento de la publicidad del sector porcino, debido a la apertura de las fronteras para la exportación de nuestro maspreciado majar a países como China, Japón o Estados Unidos. En estos cursos, cada alumno dispondrá de una jamón ibérico de campo 100% genética pura de la prestigiosa firma "Iberselec Montanchez", que después de haber aprendido a "loncharlo", podrá llevárselo a casa envasado al vacío en raciones. Los alumnos dispondrán de todos los útiles necesarios para la elección, calado, cata y corte del pernil, recibiendo además, material didáctico y el delantal y cuchillo jamonero empleado en el corte. Esos mismos cuchillos son los que ha empleado Francisco Robles para alzarse con la victoria en dos de los mas importantes concursos de cortador de jamón que se celebran a nivel nacional : Jamón de Oro en Villanueva de Córdoba y Concurso Internacional de cortadores de jamón de Salvaleón, convirtiéndose así en el único cortador que a repetido victoria en un concurso de corte en todo el ámbito nacional en el 2007.

Una buena iniciativa y una excelente ocasión para degustar el mejor jamón extremeño.

Para mas información sobre fechas, temario, horario, materiales a emplear y demás dudas que puedan surgir, visiten la sección de "Cursos" de la pagina web : [www.LosCortadores.com](http://www.LosCortadores.com) .

---