

jueves 2 de marzo de 2023

## Bonares acoge este fin de semana la gran final del Campeonato de España de cortadores de jamón de la Liga Nacional AECCJ

Una vez celebrada esta final, se otorgará el título de Campeón de España a uno de los ocho cortadores clasificados, llegados de distintas provincias del territorio nacional



El vicepresidente de la Diputación y alcalde de Bonares, Juan Antonio García, acompañado por el teniente de alcalde del Ayuntamiento de Bonares, Eusebio Avilés, y el responsable de organización de la Liga Nacional de Cortadores de Jamón AECCJ, Cristo Muñoz, han presentado hoy el programa de actos de la gran final del Campeonato de España de Cortadores de Jamón, que se celebrará los días 4 y 5 de marzo en la carpa del recinto ferial de Bonares.

Para el alcalde y vicepresidente provincial, “es todo un honor acoger en nuestro municipio este evento tan especial e importante, ya que el jamón es, sin duda, uno de los productos estrella gastronómicos de nuestra provincia, como sector

productivo y como producto gourmet de gran proyección”.

García ha indicado que, en esta competición, “van a participar los ocho mejores cortadores de jamón del año 2022, de entre los que saldrá el nuevo Campeón de España, llegados de distintas ciudades de España, como son Toledo, Córdoba, Badajoz, Sevilla, Almería, Jaén y Málaga, lo que le otorga mayor prestigio y repercusión a esta importante final”.

Por su parte, el teniente de alcalde de Bonares ha señalado que “este campeonato se va a realizar en 2 días -4 y 5 de marzo- y cuenta con dos partes diferenciadas, una parte lúdica y de actividades paralelas al campeonato, que se realizarán el sábado, y otra parte que es la prueba de la final en sí, que será el domingo”.

Avilés ha indicado que “durante todo el fin de semana, habrá una barra con aperitivos y bebidas durante los diferentes eventos relacionados con el campeonato; también habrá una exhibición de baile moderno de niños y niñas; un curso de formación de futuros jurados para concursos de cortadores de jamón; la actuación del grupo flamenco onubense "Nuevo Son" y la actuación del Dj local Sergio Domínguez”.

El domingo 5 tendrá lugar la presentación e inicio de la gran final, que finalizará con la entrega de premios a participantes y organizadores, y la imposición de la casaca de "Maestro cortador" a un miembro relevante de la asociación.

El teniente de alcalde ha hecho hincapié en que “durante el domingo, todos los platos de jamón del campeonato se venderá a través de la Asociación de familiares de enfermos de Alzheimer de Bonares, AFA Bonares, y todo el beneficio de su venta será para la propia asociación, que sabemos de primera mano la gran labor que realizan en nuestro municipio”.

El responsable de organización de la Liga Nacional de Cortadores de Jamón, Cristo Muñoz, ha desglosado las bases del certamen, dando a conocer los ocho participantes: Santiago Díaz, de El Viso (Córdoba); Francisco Javier Ruiz, de Cobisa (Toledo); Alberto Sánchez, de Los Santos de Maimona (Badajoz); José Antonio Romano, de Utrera (Sevilla); Antonio J. Ortuño, de Huerca de Almería (Almería); Antonio Fonta, de Torreperogil (Jaén); Juan Carlos Garrido, de Dos Hermanas (Sevilla); y Francisco Ortiz, de Mijas Costa (Málaga).

Respecto al jurado, Muñoz ha indicado que “estará compuesto por cinco profesionales del sector, siendo de reconocida solvencia para el desarrollo de las tareas propias del concurso., llegados desde Granada, Murcia, Córdoba, Jaén y Sevilla”.

Sobre las bases, el responsable de la Liga Nacional ha destacado que “los concursantes no podrán ser ayudados por persona ajena a la organización, deberán ir provistos de los útiles necesarios para el corte del jamón, ir vestidos de forma adecuada: camisa blanca, pantalón negro y calzado negro, corbata, delantal de la organización y no se podrá portar reloj, pulseras o anillos”.

Los aspectos a puntuar por el jurado serán los siguientes: orden y limpieza; estilo del cortador; rectitud en el corte; emplatado general; calidad de la loncha; platos de presentación: maza, babilla, punta y creativo; pelado de la pieza; remate y apurado de la pieza; platos de 100 gramos; rapidez en el corte; número de platos obtenidos y rendimiento.



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen



Descargar imagen