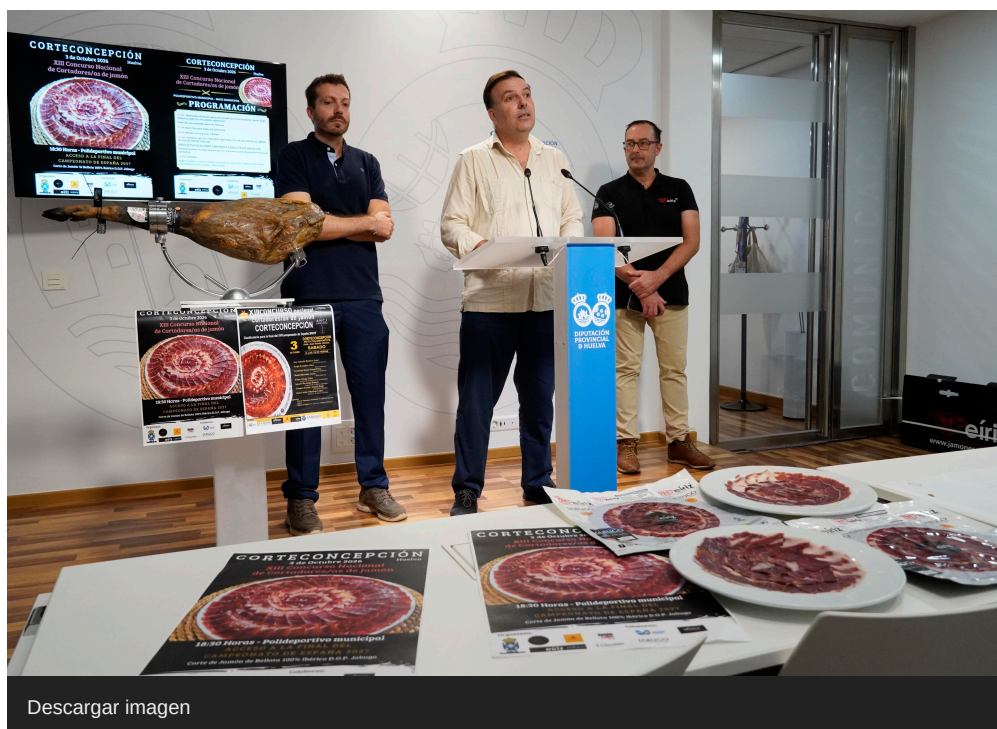


miércoles 30 de septiembre de 2026

Corteconcepción vuelve a convertirse en capital de España de los cortadores de jamón

El municipio serrano celebrará el próximo 3 de octubre su XIII Concurso Nacional de Cortadores de Jamón, proclamado en 2022 el mejor de España por parte de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ), y cuyo ganador pasará a la final del Campeonato de España de 2027



Descargar imagen

El municipio onubense de Corteconcepción celebrará el próximo sábado 4 de octubre la décimo tercera edición de su Concurso Nacional de Cortadores y Cortadoras de Jamón, una cita muy prestigiosa dentro del sector y que en 2022 fue proclamado el mejor evento de su ramo de España por parte de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANJC).

El certamen vuelve a ser este año clasificatorio para el próximo Campeonato de España, que tendrá lugar en 2027, por lo que el ganador tendrá pase directo a la final

nacional, y vuelve a situar esta localidad de la sierra onubense como la capital de España de los cortadores de jamón.

De esta forma, los participantes buscan recoger el cetro que consiguiese en 2025 Juan Martín Moreno, de Villanueva de Córdoba, que cogió el relevo del profesional de Cumbres Mayores Antonio González Cárdeno. De nuevo, ocho concursantes de distintos puntos del país, y seleccionados por un comité profesional, participarán en el concurso.

Los participantes de este año son Francisco Javier García Pérez (Aracena), Antonio Jesús Vázquez (El Repilado), Pedro Ortega (Arroyo de la Encomienda- Valladolid), Sergio Escudero (Vicar-Almería), Juan Antonio Barbero Peral (Cáceres), Ignacio Reviriego (Fregenal de la Sierra-Badajoz), Daniel Herencia (Mula-Murcia) y Juan Carlos Villadiego López (Sanlúcar la Mayor-Sevilla).

Francisco Cuevas González (Linares-Jaén) y Gaspere Mione (Málaga) serán los suplentes, preparados en todo momento por si su trabajo es necesario en el concurso por alguna razón.

Para presentar el evento se han desplazado a la Diputación de Huelva este miércoles el alcalde de Corteconcepción, Javier Ginés, y el patrocinador del evento y representante de la empresa Jamones Eíríz, Domingo Eíríz, que han estado acompañados por el diputado provincial José Carlos Roda.

Roda ha destacado importancia de una jornada “en la que se unen muchas iniciativas para que disfruten del día muchas personas”, promocionando uno de los productos más importantes de la gastronomía onubense, además de poner a disposición de los organizadores todo el apoyo posible del organismo provincial.

Además, ha puesto el acento en la importancia de un concurso que es “un referente en España, que permite clasificarse para el Campamento de España”.

Por su parte, el alcalde de Cortegada ha destacado en la rueda de prensa, que este evento supone de nuevo poner en el mapa del país “un producto que da trabajo a muchas personas, con un concurso que se difunde por prácticamente en todo el mundo y sigue en crecimiento”, además de ser el ejemplo claro de colaboración entre una institución como el Ayuntamiento y una empresa privada como Jamones Eíriz.

Además, subraya que este año llegan a Cortegada cortadores de cuatro comunidades autónomas distintas: “Murcia, Castilla y León, Extremadura y Andalucía”, con el apoyo de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón, y en un ambiente “en el que disfrutan mucho los cortadores, “con el prestigio que da que quien gane se clasifica directamente para la final del Nacional, que en 2027 será en Badajoz”.

Javier Ginés ha agradecido a la Diputación su apoyo, y ha dicho que el objetivo, con su ayuda, es que el concurso siga creciendo.

El organizador, Domingo Eíriz, ha reiterado ese agradecimiento, y se ha mostrado muy orgulloso de que haya alcanzado sus 13 ediciones un concurso “que es complejo por el tema logístico, pero de mucho nivel, que la gente que viene tienen que estar muy preparada, con ocho miembros del jurado de los seis son campeones de España”.

Tiene además el matiz de que los concursantes tienen 1:45 de tiempo para cortar el jamón completo, por dos horas del resto de certámenes.

Ha mostrado su especial agradecimiento a todo el equipo del Ayuntamiento que está trabajando muy duro. “Si no fuera por ellos sería imposible”, con especial mención a Luisa Lobo, una colaboradora que este año, por motivos ajenos a ella, “no estará físicamente”, pero sí es imprescindible para su éxito.

Por último, ha subrayado que, debido a la previsión de lluvia, el concurso se traslada a una nave municipal a cubierto, con el mismo brillo y organización que en años anteriores, y con la cobertura de referentes del mundo del jamón, como la instagramer Jamón Lovers.

Un certamen sobre el que hay muchos detalles a cumplimentar, como que los concursantes deben demostrar una especial habilidad son el estilo y la vestimenta del cortador, la presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza, el orden y la limpieza de la zona de trabajo, el rendimiento y la cantidad de platos obtenidos, el remate y el apurado de la pieza, la rectitud del corte, el tipo y grosor de lonchas, la eficacia y eficiencia, que sean platos de 100 gramos y la creatividad, entre otros.

El concurso comenzará a las 18.30 horas en la pista Polideportiva de la localidad, con la condición de que todos los concursantes estén presentes en el lugar del evento una hora antes, y se prevé que sobre las 21.30 horas se realice el acto de entrega de premios a los ganadores.

Las bases del concurso

Según las bases, cada participante dispondrá de una pieza de Jamón de bellota 100 % ibérico de la Denominación de Origen Protegida Jabugo, con un rango de peso de +- 250 gramos el mayor con el más pequeño y de la misma añada de curación, la de 2024, aportado por Jamones Eíriz. Se trata, de hecho, del único concurso de España que se celebra con jamones de la DOP Jabugo, aportando un producto de primera calidad, de un peso aproximado de entre 7 a 7,5 kilos cada uno de ellos.

Cada vez que el concursante corte cinco platos se retirarán con autorización del cortador, para su venta por parte de la organización, anotando en un albarán colocado en la mesa del cortador y firmando su retirada, previa inspección por el jurado, a excepción de los platos artísticos y creativo.

Las bases indican también que, en caso de empate a puntos en la valoración final, el ganador será el que haya acabado primero su trabajo, y si hay empate a puntos en el plato creativo, el desempate se hará a mano alzada entre los miembros del jurado y el director del Concurso.

En cuanto a los premios, se otorgarán 300, 200 y 100 euros para los tres primeros clasificados y 50 euros para el resto, así como un trofeo para los tres primeros, un pack de botellas de vino Bodegas Díaz para todos los concursantes y un diploma acreditativo.

El ganador recibirá además una tabla jamonera Afinox valorada en 1.000 euros. El primero el segundo tendrán como premio también un juego de cuchillos 3 Claveles. También se premiará el mejor plato creativo con un trofeo.

El certamen está organizado por el Ayuntamiento de Corteconcepción y cuenta con la colaboración de la Diputación Provincial de Huelva, así como con el patrocinio de Jamones Eíriz y las firmas Afinox, Bodegas Díaz y 3 Claveles. Asimismo, la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ) es la entidad certificadora del Concurso.

Corteconcepción se prepara así para una intensa jornada donde el jamón ibérico es la estrella, todo un espectáculo para ver a grandes profesionales compitiendo por conseguir el primer puesto de este reto y su pase a la final de España.