

lunes 2 de junio de 2014

## Cortadores de jamón compiten en Corteconcepción por el título de mejor de España



### El Campeonato Nacional de Cortadores de Jamón alcanza su tercera edición

Ya está todo preparado para recibir a los cortadores que este año van a competir por el título de mejor de España con motivo del III Campeonato Nacional de Cortadores de Jamón que se celebrará en Corteconcepción el próximo domingo 8 de junio en el marco de sus IV Jornadas Gastronómicas y Cinegéticas.

Así lo ha dado a conocer esta mañana la alcaldesa de Corteconcepción, Ana Eiriz, que ha estado acompañada

por la diputada territorial de la Cuenca Minera, Susana Rivas, y por el patrocinador Domingo Eiriz.

El encuentro está organizado por el Ayuntamiento de Corteconcepción y cuenta con el patrocinio de la Consejería de Turismo y Comercio de la Junta de Andalucía, la Diputación de Huelva y la empresa local Jamones Eiriz. Asimismo, en la organización de los actos colabora la Asociación de Cazadores de Corteconcepción.

Profesionales de once provincias españolas llegarán a la localidad para intentar alzarse con tan prestigioso título, ya que este campeonato, pese a su corta trayectoria, ha conseguido meterse de lleno en el calendario de eventos importantes de la provincia y todos los años bate record de asistencia.

Una de las principales novedades este año es que unas horas antes del Campeonato Nacional, se va a celebrar el I Campeonato Semiprofesional dirigido a cortadores amateur cuyo ganador tendrá pase directo al Concurso Nacional que se celebre en el municipio en 2015.

La alcaldesa Ana Eiriz destacó la importancia de este tipo de eventos para “difundir el patrimonio tan rico que tiene nuestro municipio y su gastronomía, ya que contamos con empresas que avalan la calidad de los productos del cerdo ibérico y su esencia que es el mejor jamón del mundo”.

Asimismo, señaló la apuesta que hace el municipio con la celebración del I Concurso Semiprofesional, “ya que vamos a dar la oportunidad de estar presentes en Campeonatos Nacionales a jóvenes cortadores que de otra forma no podrían hacerlo debido al alto nivel que se les exige a los concursantes”.

Por su parte, Domingo Eiriz señaló que en esta tercera edición “se consolida este Campeonato” y destacó el valor de los premios que se otorgan “ya que damos una cantidad total que alcanza los 2.500 euros”.

Entre las novedades de esta edición destacó la celebración del I Campeonato Semiprofesional y la presencia en el certamen de un tallador de jamón especialista en la talla del tocino.

Domingo Eiriz incidió en el valor que tiene este Campeonato “ya que concursan cortadores de un nivel excelente, que llegan de once provincias diferentes y contamos con un jurado integrado exclusivamente por profesionales del sector”.

Cada campeonato contará con ocho cortadores participantes que serán valorados por nueve miembros de un jurado experto entre los que se encuentran el ganador de la primera edición y actual campeón de España, el extremeño Jesús García Carrasco, y el ganador del año pasado José Joaquín Vázquez Vega, que irá este mes de junio a la final del campeonato de España que se celebra en Madrid.

Los participantes del Campeonato Nacional de Cortadores, además del reconocimiento que confiere competir en un evento oficial de esta categoría, recibirán un premio en metálico, (300, 200 y 100 euros para los tres primeros clasificados y 50 euros para el resto) y un diploma acreditativo. Los tres primeros recibirán además un trofeo y una tabla jamonera (de la marca Afinox en Silestone valorada en 600 euros para el ganador y Sagra y Saigo para el segundo y tercer clasificado).

La empresa ‘Jamones Eiriz Jabugo’ será la encargada de suministrar los 16 jamones para el corte, todos ellos de bellota con D.O. Jamón de Huelva. La empresa ha sido distinguida con prestigiosos premios internacionales, tales como cinco estrellas a la calidad de sus productos en el IFFA Delicat 2013, la muestra cárnica más importante del mundo celebrada en Frankfurt (Alemania), las Tres Estrellas de Oro por su excelente calidad en el Great Taste Award 2011 de Reino Unido o la Estrella de Oro en el mismo festival en 2010.

Los platos de jamón que se obtengan en el campeonato se venderán al público a 6 euros.

#### **IV Jornadas Cinegéticas y Gastronómicas**

Por otra parte, la localidad serrana se convertirá durante el 6 y 7 de junio en epicentro de la gastronomía y la caza ya que al mismo tiempo se celebran las IV Jornadas Cinegéticas y Gastronómicas, donde la caza y los platos derivados de esta disciplina tendrán un protagonismo especial.

La alcaldesa destacó la importancia de estas jornadas en un municipio donde existe una gran afición por la caza y aseguró que a través del amplio programa de actividades diseñado para estos días “se quiere impulsar el desarrollo sostenible y la puesta en valor de la cultura tradicional, así como satisfacer la demanda de visitantes y aficionados y difundir el conocimiento gastronómico y cinegético en la localidad”.

Entre las actividades destacan ponencias sobre el mundo cinegético, un concurso culinario en el que se premiará el mejor plato de caza, un concurso fotográfico, actuaciones musicales, espectáculos de cocina en vivo y en directo o exhibiciones de cetrería y tiro con arco, entre otras. También durante el fin de semana mantendrán abiertas sus puertas un mercado con más de una veintena de expositores relacionados con el mundo gastronómico y cinegético.