

Portada > Cáceres

CINCO CORTADORES PARTICIPARON EN EL CERTAMEN, EN LOS SOPORTALES DEL RESTAURANTE TORRE DE BUJACO.

Jamones de oro y cuchillos con arte

David Lavado se impone en el concurso anual de cortador de jamón.

13/06/2010 R. CANTERO

[comentarios](#)

[enviar](#)

[imprimir](#)

[valorar](#)

[añade a tu blog](#)



Una cigüeña realizada con pequeñas lonchas de jamón, una rosa con pétalos a base de las láminas de tocino que se retiraba de los jamones. Los platos se llenaron ayer de *filigranas ibéricas* sacadas con maestría por parte de los cortadores de jamón que participaron en la quinta edición del concurso anual convocado por el empresario Rafael Arnáiz, que se celebró ayer en los soportales de la plaza Mayor, junto al Restaurante Torre de Bujaco, uno de sus establecimientos.



El ganador, David Lavado, durante el concurso en el que se ha impuesto como el mejor cortador.
Foto: JOSE MANUEL RUBIO

EDICIÓN IMPRESA EN PDF



Esta noticia pertenece a la edición en papel.

[Ver archivo \(pdf\)](#)

En el concurso participaron este año cinco expertos, que durante casi dos horas se dedicaron a convertir en láminas cinco piezas de jamón de aproximadamente 7,5 kilos de peso. Todas las piezas "son de ibéricos de bellota, tienen 34 meses de curación, un peso similar, y una consistencia y cantidad de grasa igual", explica Javier Hidalgo, director Técnico de Dehesa de Solana, la empresa de Herrera de Alcántara de la que procedían las piezas con las que se *batieron en duelo* los cortadores. El jurado evaluó siete criterios: limpieza, corte, cantidad de carne desechada, número de platos obtenidos, calidad de la loncha, presentación y que cada plato contenga aproximadamente 100 gramos de jamón.

PREMIOS Puntuando esos criterios, el ganador de este año fue David Lavado Lázaro (31 puntos), de la empresa Monsalud de Montánchez, que recibió un cheque de 600 euros; en segundo lugar quedó Pedro Antonio Mora Porras (con 30 puntos) de Comercial Mora, de Chipiona, que ganó 400 euros; y en tercera posición, (con 27 puntos) Fulgencio Borrella, del Mesón San Juan. "El nivel ha sido mucho mejor que en años anteriores", señaló Rafael Arnáiz. Esa circunstancia no fue óbice para que, como es habitual en el certamen, alguno de los cortadores sufriera algún percance con el cuchillo, aunque sin mayor trascendencia, mientras manipulaba el jamón.

Junto al reconocimiento al mejor cortador, la organización entregó ayer los tradicionales 'jamones de oro', a aquellas personas que difunden las excelencias del jamón ibérico extremeño. Los encargados de recibirlo este año fueron el cardiólogo Félix Palomino, el catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Uex Jesús Ventanas, y el presidente de la Fundación ReBross, Francisco Rebollo.