vinetur

El I Reto Profesional de Corte de Jamón a Máquina nace en España

Una iniciativa pionera en España que busca poner en valor esta técnica de loncheado

martes 14 de julio de 2026

ESCRITO POR LUCÍA



El Campus del Jamón Monte Nevado ha marcado un hito con la celebración de la gran final del 'I Reto Profesional de Corte a Máquina'. Con esta iniciativa, inédita hasta la fecha en España, la institución ha roto moldes en un sector donde los certámenes tradicionalmente se han centrado en el corte a cuchillo. El objetivo primordial de este

reto ha sido poner en valor el rigor, la precisión y la técnica que exige el corte a máquina, reconociendo de forma directa la labor diaria y el conocimiento de los profesionales de la charcutería.

El concurso ha querido dar visibilidad a una realidad indiscutible: el corte a máquina es la forma de consumo de jamón más extendida y mayoritaria en la sociedad. Por ello, garantizar la excelencia técnica en este proceso es clave para que el producto llegue al consumidor en sus óptimas condiciones organolépticas. Tras una exigente fase de preselección que convocó a profesionales de toda la geografía nacional, cuatro finalistas consiguieron su billete para la gran final presencial, celebrada en Campus del Jamón en Carbonero el Mayor (Segovia).

Una exigente prueba de destreza y conocimiento

El corte a máquina profesional requiere una enorme destreza, agilidad y sensibilidad técnica. Para demostrarlo, los finalistas se enfrentaron a una intensa prueba en la que tuvieron que trabajar a partir de una pieza entera deshuesada de Jamón Serrano 24 Monte Nevado. El desafío les obligó a presentar tres platos perfectos que mostraran su maestría en tres zonas diferenciadas del jamón: un plato de la zona del codillo o la punta, un segundo plato con el centro de la pieza y, por último, un tercer plato de corte libre y creativo empleando la parte de la pieza de su elección.

Para evaluar este despliegue de habilidades, se constituyó un jurado multidisciplinar de primer nivel, compuesto por Miriam López, fundadora de Jamón Lovers; Roberto Santalla, cortador y formador profesional; Pedro José Pérez, experto formador en el mundo del jamón y el corte a cuchillo; y José María de la Fuente, responsable de comunicación de Monte Nevado. Los jueces evaluaron minuciosamente la técnica de corte y la regularidad de la loncha, el emplatado, las buenas prácticas de manipulación e higiene, y la capacidad de los participantes para comunicar y defender su propuesta.

Tras una deliberación muy reñida debido al alto nivel técnico demostrado en los mostradores, Javier Campos, profesional procedente de Belmonte (Cuenca), se proclamó ganador de esta primera e histórica edición, obteniendo el reconocimiento sectorial, un premio en metálico de 1.000 € y un jamón Monte Nevado. La excelencia

de la convocatoria y el gran nivel de la charcutería española quedaron perfectamente representados por el resto de los finalistas nacionales, que rozaron el máximo galardón con propuestas impecables: Ana María Aguilar Prieto (Málaga), David Sánchez Elvira (Salamanca) y Aída María Romero Castilblanco (Murcia).

Con la clausura de este pionero certamen, el Campus del Jamón Monte Nevado reafirma una vez más su liderazgo y su compromiso inquebrantable con la formación, la investigación y la divulgación, consolidándose como el gran motor de innovación capaz de dar voz y prestigio a todas las vertientes y profesionales del mundo del jamón.