vinetur

Alicante Gastronómica lanza un concurso profesional para elegir al mejor cortador de jamón de España

La cita reunirá a ocho finalistas y repartirá un premio absoluto, un galardón técnico y tres distinciones especiales

jueves 30 de julio de 2026



Alicante Gastronómica ha convocado la primera edición de ‘A Cuchillo’, un concurso profesional de corte de jamón que se celebrará el próximo 2 de octubre durante la primera jornada de la feria. La organización plantea esta nueva cita como una incorporación a la programación profesional del certamen y como una propuesta dirigida tanto al sector como al público asistente.

El concurso reunirá a un máximo de ocho profesionales, que serán seleccionados entre las personas inscritas. Los finalistas competirán ante el público con el objetivo de lograr el título de mejor cortador de jamón de España. La inscripción ya está abierta a través de la plataforma habilitada por la organización.

Alicante Gastronómica enmarca esta iniciativa en su intención de reforzar su papel como escaparate de la gastronomía española y como punto de encuentro entre profesionales y visitantes. La feria se presenta además como un espacio centrado en la

gastronomía del Mediterráneo, con una programación que combina actividades para el sector y propuestas abiertas al público.

Durante la prueba, el jurado evaluará varios aspectos del trabajo de los participantes. Entre ellos figuran la lectura de la pieza, la limpieza, el rendimiento, el emplatado, la regularidad de la loncha y la puesta en escena. La organización señala que el jurado estará formado por personalidades técnicas vinculadas a esta materia y por expertos del ámbito gastronómico.

La edición está organizada por Luga Sabores y contempla cinco reconocimientos. Habrá un Premio Absoluto al Mejor Cortador de Jamón, un Premio Técnico centrado en la técnica de corte y tres premios especiales: al Mejor Emplatado, al Mejor Aprovechamiento de cada pieza y el Premio del Público.

La presidenta de Alicante Gastronómica, Gema Amor, afirma que esta nueva apuesta reúne en torno a “un producto muy nuestro” al sector profesional, despierta interés entre los asistentes y ofrece un espectáculo visual por la propia técnica del corte. Amor añade que la propuesta ya ha generado interés entre profesionales del sector, atraídos, a su juicio, por el prestigio de la feria.

Desde la organización sostienen que ‘A Cuchillo’ nace con la intención de convertirse en otra de las señas de identidad de Alicante Gastronómica dentro de su calendario de concursos profesionales. En esa línea, recuerdan que la feria ya acoge otras citas consolidadas, como el Campeonato de España de Tortilla de Patatas, el Premio Internacional de Alta Pastelería Paco Torreblanca a la mejor tarta de chocolate, el Campeonato Internacional de Tortillas de Patatas y el Concurso a la Mejor Tapa Creativa con Salazón.

Con esta incorporación, Alicante Gastronómica amplía su oferta de certámenes especializados en torno a productos y técnicas muy vinculados a la cocina española. El corte de jamón se incorpora así a una programación que busca atraer a profesionales especializados y, al mismo tiempo, ofrecer al visitante una prueba en directo basada en la precisión, el aprovechamiento de la pieza y la presentación final.