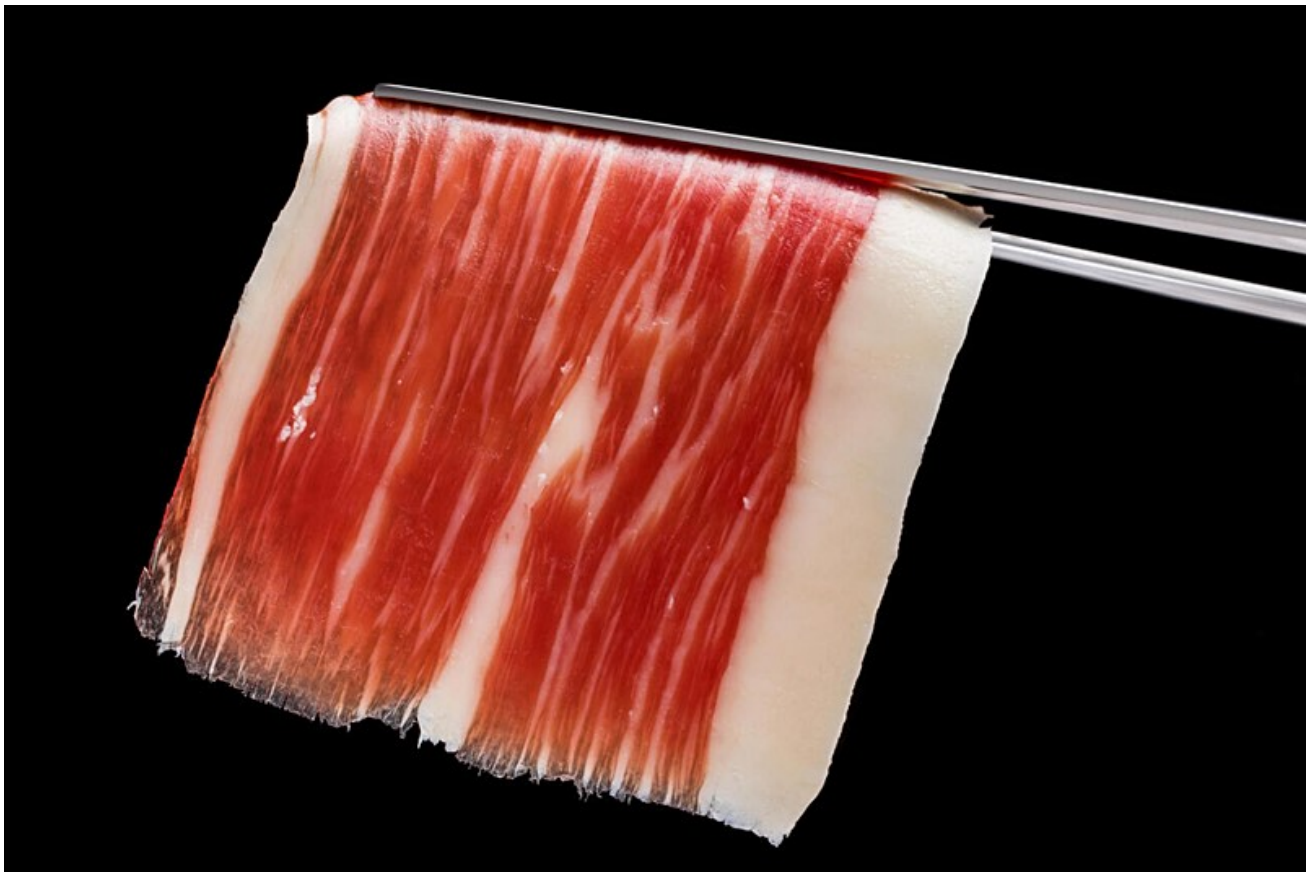
vinetur

Ronda abre una cata popular entre cuatro orígenes para elegir el mejor jamón del mundo

El certamen impulsado por Enrique Tomás llevará al Convento de Santo Domingo a ocho ganaderos y público general

lunes 17 de agosto de 2026



Ronda acogerá del próximo 4 al 6 de septiembre la primera edición del Mundial del Jamón, una cita que reunirá por primera vez en una misma cata a los cuatro grandes orígenes del jamón ibérico para elegir el “Mejor Jamón del Mundo”. El encuentro

coincidirá con la celebración de la Goyesca y tendrá como sede el Convento de Santo Domingo.

El proyecto está impulsado por Enrique Tomás Ruiz y, de acuerdo con la organización, nace con la intención de reunir al sector del jamón ibérico y reforzar la proyección internacional de un producto que sitúa entre los referentes de la gastronomía española. El formato previsto para esta primera edición combinará degustaciones con propuestas culturales, música y actividades para los asistentes durante tres jornadas.

La base del certamen será una cata comparativa entre Guijuelo, Extremadura, Jabugo y Valle de los Pedroches, los cuatro territorios que participarán en esta edición. La organización ha fijado que todos los jamones pertenezcan a la misma añada para que la comparación se haga en igualdad de condiciones y para que el público pueda apreciar las particularidades de cada origen.

Una de las principales singularidades del encuentro será el sistema de elección del ganador. No habrá jurado profesional. Tras la degustación, serán los asistentes quienes voten por su pieza favorita y decidan cuál de los cuatro orígenes recibe el reconocimiento de “Mejor Jamón del Mundo”.

La cita no se limitará a la votación. La organización plantea el evento como una experiencia más amplia alrededor del jamón ibérico. Durante los tres días habrá actuaciones, photocall VIP y barra de bebidas. Los asistentes, además de participar en la elección del ganador, podrán optar a premios anunciados por el certamen.

El encuentro contará también con la participación de ocho ganaderos. Según indican los promotores, su presencia busca reforzar el vínculo con el origen del producto y con quienes trabajan de forma directa en su elaboración y producción. Junto a ellos, el convento reunirá a profesionales, productores, aficionados a la gastronomía, personalidades y público general.

La elección de Ronda como sede está ligada a la coincidencia con la Goyesca, uno de los grandes reclamos culturales y sociales de la ciudad durante ese fin de semana. La organización entiende que esa coincidencia puede convertir el Mundial del Jamón en un punto de reunión con visibilidad para el sector en un momento de gran afluencia de

visitantes.

Además de la cata y de las actividades paralelas, el certamen entregará reconocimientos a distintas personalidades por su labor en la difusión de la cultura del jamón. La organización presenta esta distinción como una iniciativa con vocación de continuidad en próximas ediciones.

La experiencia de cata tendrá un precio de 15 € e incluirá jamón ibérico y agua. El acceso al recinto estará abierto el próximo 4 de septiembre de 11:00 a 21:00, el próximo 5 de septiembre de 11:00 a 19:00 y el próximo 6 de septiembre de 11:00 a 13:00.

Con esta primera edición, los impulsores del Mundial del Jamón quieren convertir la cita en una convocatoria anual centrada en el producto, en sus territorios de origen y en los profesionales que lo hacen posible. La meta que trasladan es situar a Ronda como escenario del arranque de una nueva cita dedicada al jamón ibérico, con el voto del público como elemento central del certamen.