vinetur

Manuel Gallardo gana el Concurso de Cortadores de Jamón de MEAT XPERIENCE

El jurado premió su técnica, la precisión del corte y el aprovechamiento de la pieza

martes 6 de octubre de 2026

Manuel Gallardo ha ganado el Concurso de Cortadores de Jamón celebrado en MEAT XPERIENCE 2026, la feria profesional del sector cárnico que se desarrolló en La Farga de L'Hospitalet de Llobregat entre el pasado 4 de octubre y este lunes, 5 de octubre. El certamen fue organizado por la Escuela Europea de Cortadores de Jamón y reunió a profesionales del oficio ante un jurado especializado.

La prueba sirvió para medir varios aspectos del trabajo de un cortador profesional. La organización del concurso señala que los participantes tuvieron que demostrar técnica de corte, precisión, aprovechamiento de la pieza y capacidad de presentación. En este tipo de ejercicios no solo cuenta la rapidez: también se valora la regularidad de las lonchas, la limpieza del corte, el conocimiento del producto y el rendimiento que se obtiene de cada jamón.

Gallardo trabaja como cortador profesional de jamón y suma más de 30 años de trayectoria en hostelería, según la información facilitada por la organización. Su victoria llegó en una cita que buscaba dar visibilidad a un oficio con un componente técnico claro, ligado tanto al servicio como al conocimiento del producto y al uso correcto de las herramientas.

El ganador afirmó que el reconocimiento le produce “placer y satisfacción”, sobre todo por haber compartido la experiencia con otros profesionales del sector. Gallardo añadió que, a su juicio, el valor de este tipo de concursos no se limita al premio, sino que también reside en la posibilidad de compartir conocimientos y de difundir la cultura del jamón en España.

El fundador de la Escuela Europea de Cortadores de Jamón, Julián Moreno Santaella, valoró de forma positiva la participación de la entidad en la feria. Moreno sostuvo que las dos jornadas permitieron reunir a alumnos y profesionales en un mismo espacio, con una primera sesión centrada en la formación y una segunda dedicada al concurso. A su entender, estos encuentros ayudan a reforzar el oficio y a transmitir los conocimientos que requiere.

La presencia de la escuela en MEAT XPERIENCE incluyó además un curso especializado de nueve horas impartido el pasado 4 de octubre. Esa actividad abordó técnicas de corte, seguridad, presentación, conservación y aprovechamiento del jamón. La escuela enmarca esa formación en su apuesta por mejorar la preparación técnica de quienes ya trabajan en este campo y de quienes buscan especializarse.

El concurso permitió también que el público siguiera en directo distintas formas de corte y presentación. En la práctica profesional, un corte regular y un buen aprovechamiento de la pieza influyen en el servicio y reducen la merma, por lo que este tipo de pruebas cumplen una función didáctica además de competitiva.

MEAT XPERIENCE 2026 reunió durante dos jornadas a profesionales, empresas y marcas del sector cárnico en torno a la innovación, la formación y las oportunidades comerciales. La feria está organizada por Impacta Group, impulsada por la Federació Catalana de Carnissers-Cansaladers-Xarcuters y cuenta con el apoyo de CEDECARNE y de asociaciones y gremios territoriales del sector.