

martes, 12 de julio de 2016

El bartolino Juan Antonio Pérez, tercer mejor cortador de jamón de España

Su destreza le valió un puesto en el podio del campeonato nacional y obtuvo el premio especial al mejor plato artístico



[p://www.sanbartolomedelatorre.es/export/sites/sanbartolome/es/.galleries/imagenes-noticias/noticias2015-12/Juan-Antonio-Perez.jpg](http://www.sanbartolomedelatorre.es/export/sites/sanbartolome/es/.galleries/imagenes-noticias/noticias2015-12/Juan-Antonio-Perez.jpg)

Juan Antonio Pérez, de San Bartolomé de la Torre y embajador de la candidatura de Huelva para Capital Española de la Gastronomía 2017, se proclamó el domingo pasado el tercer mejor cortador de jamón de España en el marco del Congreso Mundial del Jamón celebrado en Madrid, en el que el experto bartolino causó muy buena impresión en la VIII Final del Campeonato de España de Cortadores de Jamón.

Organizado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón, el campeonato se extendió durante dos horas y los participantes hicieron disfrutar a los asistentes, ya que se daban cita los 6 mejores cortadores de España, cuchillo en mano, los recursos desplegados por ellos fueron del máximo nivel, como cabía esperar de un Campeonato de España. La organización ha reconocido que fue una de las finales con más nivel celebrada hasta el momento.

Los seis participantes finalistas tuvieron que conseguir su plaza ganando una de las distintas pruebas repartidas por la geografía española, siendo los elegidos: Antonio Escribano de Villanueva de Córdoba (Córdoba), clasificado en el Concurso Nacional de Ronda; Aníbal Falcón Morales de Aruca (Gran Canaria), clasificado en el Concurso Nacional de Azuaga; Pablo Martínez Pérez de Jumilla (Murcia), clasificado en el Concurso Nacional

de Serón (Almería); Pablo Montiel Enríquez de Ginés (Sevilla), clasificado en el Concurso Nacional de Villanueva de Córdoba; Juan Antonio Pérez de San Bartolomé de la Torre (Huelva), clasificado en el Concurso Internacional de Salvaleón; Antonio Rodríguez Baena de Málaga, clasificado en el Concurso Nacional de Valencia.

Para conseguir el título de campeón de España, los concursantes tenían que cortar un jamón teniendo en cuenta diferentes aspectos puntuables por el jurado, tales como como el estilo y la vestimenta del cortador, la presentación y la limpieza previa y posterior al corte de la pieza, el orden y limpieza de la zona de trabajo, el rendimiento y cantidad de platos obtenidos, el remate y apurado de la pieza, la rectitud del corte, el tipo y grosor de lonchas, el emplatado general, la eficacia y eficiencia, la precisión a la hora de calcular que los platos tengan un peso de 100 gramos y la creatividad en el plato de presentación.

Asimismo, como novedad en esta edición se han introducido nuevas pruebas que le han dado un toque diferente. Además del plato creativo y de nombrar al Campeón de España, se ha llevado a cabo una prueba de oratoria, en la que los cortadores tenían que exponer y defender el tipo de jamón que estaban cortando. Otro aspecto distinto, ha sido que los cortadores han contado con media hora para limpiar la pieza antes de empezar la competición.

El tercer premio al mejor cortador de España ha sido para Juan Antonio Pérez. El segundo premio y subcampeón, para Antonio Escribano y el primer premio, y nuevo campeón de España, para Pablo Montiel.

El premio especial al mejor plato artístico ha sido para Juan Antonio Pérez y el premio especial a la mejor oratoria, para Antonio Escribano.

El joven cortador baertolino augura unacarrera prometedora, ya que a su corta edad y en apenas dos años de competición en el circuito nacional, cuenta ya en su haber con 30 premios internacionales, nacionales y provinciales, destacando entre ellos el de Campeón Internacional de Salvaleón, Campeón Nacional en Valladolid y Campeón Provincial de Huelva y por último y más importante, los premios conseguido este domingo, ya que este Campeonato de España es equiparable en el mundo del jamón a un campeonato del mundo de cortadores de jamón.

Uno de sus puntos fuertes es su creatividad a la hora de cortar el jamón, confeccionando platos únicos, con una técnica muy compleja, acumulando por ello 11 premios especiales por mejores platos artísticos.



(
<http://www.sanbartolomedelatorre.es/export/sites/sanbartolome/es/.galleries/imagenes-noticias/Juan-Antonio-Perez-2.jpg>
)



(
<http://www.sanbartolomedelatorre.es/export/sites/sanbartolome/es/.galleries/imagenes-noticias/Juan-Antonio-Perez-3.jpg>
)



(
<http://www.sanbartolomedelatorre.es/export/sites/sanbartolome/es/.galleries/imagenes-noticias/Juan-Antonio-Perez-4.jpg>
)