

miércoles, 20 de julio de 2016

Juan Antonio Pérez logra la Medalla de Oro al Mérito Profesional

El bartolino recibe una nueva distinción tras conseguir la tercera posición en el Campeonato de España



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

Juan Antonio Pérez continúa haciendo historia en el mundo del corte de jamón. Si la semana pasada se proclamó tercer mejor cortador en la final del Campeonato de España de cortadores de jamón y obtuvo el premio al mejor plato artístico de España 2016, el pasado viernes recibió la Medalla de Oro al Mérito Profesional del Foro Europa 2001. “Que más puedo pedir”, escribe orgulloso en las redes sociales, al tiempo que reconoce que “en la vida pude imaginar a donde me llevaría y las satisfacciones que me iba a dar el ritual del corte del jamón”.

Natural de San Bartolomé de la Torre, Juan Antonio tuvo su primer contacto en con el cuchillo en 2006 cuando trabajaba de camarero en catering los fines de semana, un trabajo que compaginaba con sus estudios superiores de Ingeniería Técnica de Empresas Agropecuarias. Fue entonces cuando empezó sus primeros pinitos en una trayectoria meteórica que le ha llevado a convertirse en uno de los mejores cortadores del mundo.

En 2014 decidió montar su propia empresa relacionada con el mundo del corte de jamón, la guinda del pastel. Autodidacta en el arte del corte, Juan Antonio Pérez ha centrado su carrera profesional en el corte de jamón y venta de productos ibéricos, ofreciendo servicios de corte en eventos al más alto nivel profesional, apostando por el mundo de internet y las nuevas tecnologías y creando su tienda on-line www.eljamondehuelva.es. Se han convertido en una empresa referente en el sector, destacando en los servicios de corte a cuchillo y envasado al vacío del jamón creando una línea dedicada a restaurantes y distribuidoras. El joven onubense es reconocido más allá de nuestras fronteras por su creatividad e innovación con la que trata cada pieza. Trajes de flamenca para muñecas, figuras de recién casados, muñecos de comunión o escudos de equipos de fútbol, son algunos de los trabajos por los que se le reconoce.

Además, ha acumulado 25 participaciones en concursos de corte de jamón en tan sólo dos años y ya cuenta con una treintena de premios provinciales, nacionales e internacionales, entre ellos Campeón Provincial de Huelva, Campeón Nacional en Valladolid y Campeón Internacional de Salvaleón, y, por último y más importante, los premios conseguidos hace una semana en la Final del Campeonato de España, tercer mejor cortador y mejor plato artístico de España 2016, ya que éste es equiparable, en el mundo del jamón, a un campeonato del mundo de cortadores de jamón.