

Arte y solidaridad se fusionan en la final del Campeonato de Cortadores de Jamón en Alcantarilla

En un evento que combina tradición, destreza y solidaridad, Alcantarilla se convierte en el epicentro de la cultura del jamón ibérico este fin de semana.

Cortadores de Jamón, los 10 mejores estarán en la ciudad murciana la que acoge la emocionante final del Campeonato de España de Cortadores de Jamón, un espectáculo que promete deleitar tanto a aficionados como a expertos en este arte culinario.

Esta competición, este evento se erige como una [celebración](#) de la maestría en el corte del jamón, una tradición profundamente arraigada en la gastronomía española.

El domingo 3 de marzo, desde las 11:00 horas, la pista de juegos tradicionales del Parque del Acueducto se llenará de vida y sabor, ofreciendo a los asistentes la oportunidad única de degustar exquisitos platos de jamón ibérico de cebo.



Estos serán cortados “in situ” por los diez mejores cortadores del país, seleccionados tras una rigurosa competición en la Liga Nacional de Cortadores de Jamón. A ellos se suman talentos locales de la Asociación de Cortadores de Jamón de la Región de Murcia (Asojam), quienes participarán de manera colaborativa, añadiendo un toque de camaradería al evento.

Campeonato de Cortadores de Jamón

Esta final no solo destaca por su atractivo gastronómico; también tiene un fuerte componente social. Con cada plato de jamón vendido a un precio simbólico de cinco euros, los fondos recaudados se destinarán a TEA Alcantarilla, una asociación dedicada al apoyo de personas con trastorno del espectro autista y sus familias. Es una oportunidad para los asistentes de contribuir a una causa noble mientras disfrutan de la excelencia culinaria.

El evento no se limita al domingo. Las actividades arrancan el sábado con una serie de iniciativas que incluyen desde una visita guiada al Museo de la Huerta hasta una gala benéfica,

pasando por masterclasses y un curso para jueces de concursos de cortadores.



Este preludio cultural y formativo subraya la importancia del jamón en la cultura española, además de fomentar la formación y el intercambio de conocimientos entre profesionales del sector.

El trofeo de la Noria de Oro aguarda al [campeón](#), simbolizando no solo el triunfo en la competición, sino también el reconocimiento a la dedicación, el arte y la pasión por el jamón ibérico. Subcampeón y tercer clasificado recibirán, respectivamente, los trofeos de Plata y Bronce, junto con premios especiales que destacan la creatividad y habilidad en el corte.

Este fin de semana, Alcantarilla se convierte en el escenario donde la tradición culinaria se encuentra con la solidaridad, demostrando que la cultura del jamón ibérico va mucho más allá

del sabor, englobando valores de comunidad, apoyo y excelencia.