

Arucas se prepara para convertirse en la capital del corte de jamón ibérico con la III edición del Concurso Nacional “Aníbal Falcón”

Arucas vive un momento de gran expectación gastronómica con la llegada inminente de la **III edición del Concurso Nacional de Cortadores de Jamón “Aníbal Falcón”**, que se celebrará el sábado 27 de septiembre de 2025, a las 11:30 horas en la finca La Rekompensa. La jornada se completa con la [Masterclass de corte de jamón](#), que tendrá lugar el viernes 26 en los Jardines Municipales, donde expertos cortadores compartirán sus técnicas y secretos con el público.

Este evento, que forma parte del circuito oficial de la **Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ)** y es clasificatorio para la semifinal del **Campeonato de España**, reúne a cortadores profesionales de distintos puntos de España e incluso un participante internacional, que competirán en una demostración de destreza, precisión y elegancia en el corte del **jamón ibérico**.

Masterclass de lujo

La noche previa al concurso, el viernes 26 de septiembre de 2025 a las 19:30 horas, en los Jardines Municipales de Arucas, se celebrará una Masterclass de Corte de Jamón impartida por grandes profesionales y campeones nacionales. Los expertos que guiarán esta formación serán:

- Pedro José Pérez Casco, maestro cortador de Puebla de la Calzada (Badajoz) y director de formación de la

Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ).

- Anselmo Pérez, maestro cortador de Salamanca y campeón de España en 2011.
- Jaime García Pascual, director comercial de Montesano Extremadura.
- Silvia Martín Ocaña, ingeniera agroalimentaria.

Además, a los cuchillos durante la competición estarán:

- David Lavado Lázaro (Montánchez, Cáceres), campeón de España 2012.
- Pablo Montiel Enríquez (Guillena, Sevilla), campeón de España 2016.
- Pablo Martínez Pérez (Jumilla, Murcia), campeón de España 2017.
- Aníbal Falcón Morales (Aruca, Las Palmas), campeón de España 2019 y referente indiscutible del corte de jamón, conocido por su técnica, precisión y más de 40 primeros puestos en competiciones nacionales e internacionales.

En el concurso se cortará:

- 1 Jamón de Bellota 100% Ibérico,
- 1 Paleta de Bellota 100% Ibérica,
- 1 Jamón de Bellota Ibérico (50% Raza Ibérica),
- 1 Paleta de Bellota Ibérica (50% Raza Ibérica),

Todos cortes gentileza de Ibéricos Montesano, avalando con calidad esta prestigiosa cita gastronómica.

Este encuentro es gratuito con reserva previa a través de la app “Aruca Espacio Cultural” y ofrece una oportunidad única para acercarse a las técnicas profesionales del corte de jamón, descubrir secretos del producto y vivir una experiencia

sensorial y formativa que complementa la competición que se celebra al día siguiente en la finca La Rekompensa.



Los participantes confirmados para esta edición son:

- **Daniel Acedo Cruz**, de Almendralejo (Badajoz), un joven cortador que se ha destacado recientemente ganando importantes concursos nacionales como el de Monesterio y el Salón del Jamón Ibérico en Jerez, reconocido por su técnica impecable y gran elegancia al corte, consolidándose como una promesa del arte jamonero.
- **Alberto Benito Zamorano** de Madrid, experto cortador con amplia experiencia en eventos gastronómicos de prestigio.
- **Javier Fernández Gómez** de Fuentes de León (Badajoz), con un recorrido importante en concursos regionales.
- **David Galván Alcaide**, de Mérida (Badajoz), conocido por su conocimiento profundo del jamón ibérico y precisión técnica.

- **Mirko Giannella**, procedente de San Cesareo, Roma (Italia), que aporta un toque internacional a la competición.
- **Laura Rey Padín**, de Santiago de Compostela (A Coruña), destacada cortadora gallega con varios reconocimientos en su trayectoria.

El jurado evaluará aspectos como el grosor y tamaño de la loncha, la presentación del plato, el rendimiento de la pieza, la velocidad y la técnica, valorando también el conocimiento cultural en torno al jamón.

Garantía de calidad y compromiso sostenible

El concurso reivindica la excelencia de los jamones DOP Dehesa de Extremadura, emblema de calidad con 38 industrias y más de 280 ganaderías certificadas que aseguran un control riguroso desde la cría hasta la curación. En la campaña 2024-2025 se certificaron cerca de 15.000 cerdos en 60.000 hectáreas, protegiendo un ecosistema único que equilibra tradición, sostenibilidad y biodiversidad.



Esta edición ha significado mucho para el sector: tras una montanera difícil, la participación y el reconocimiento profesional refuerzan la dedicación diaria y la herencia de generaciones apasionadas por el **jamón ibérico**.

El Ayuntamiento de Arucas, junto con la **Denominación de Origen Protegida (DOP) Dehesa de Extremadura**, promueven esta competición para fomentar la **cultura gastronómica local y nacional**, además de la excelencia en el corte, que es una artesanía valorada y respetada.

La ciudad invita a residentes y visitantes a aprovechar esta oportunidad única para disfrutar de un espectáculo donde tradición, gastronomía y arte se entrelazan alrededor del producto estrella de la gastronomía española: el jamón ibérico.