

# **Cinco cortadores profesionales participan en el II Campeonato Regional “Cortadores de Pata Canaria”**

*Tras un éxito de participación en la convocatoria, solo cinco cortadores profesionales disputarán el sábado 10 de noviembre, en la Plaza del Cristo de La Laguna, el **II Campeonato Regional “Cortadores de Pata Canaria” Copa La Laguna / Tacoronte-Acentejo**, cuyo ganador se llevará el anhelado “Cuchillo de Oro” y el reconocimiento de ser el ‘Mejor Cortador de Pata Canaria’.*

**El II Campeonato Regional “Cortadores de Pata Canaria” Copa La Laguna / Tacoronte-Acentejo**, único en su categoría de **Canarias**; se desarrollará en el marco del **III Festival del Cochino Negro Canario** y tiene como finalidad, reconocer la figura de los maestros cortadores de jamón como embajadores de la raza porcina autóctona de **Canarias**, el **Cochino Negro**.

El presidente del jurado, **Moisés Trujillo** (GastroLercaro) y diferentes miembros de la **Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra**, ya han seleccionado a los 5 concursantes titulares del certamen, de entre 72 inscritos, decisión difícil por el gran nivel profesional de cada uno de ellos.



Presidente vdel Jurado: Moisés Trujillo (GastroLercaro), Cortador Profesional con especialización y profesionalización en el “Corte de Pata Canaria”.

En concreto, los cinco cortadores que participarán en este certamen son:

**De la Isla de Tenerife: Domingo Javier Alonso De León, Antonio Ferrandez López y Héctor Abornos. De Gran Canaria: Iván Gabaldon Catalán y Josué Falcón Morales.**



Cortador Héctor Albornos



Cortador Iván Gabaldón



cortador Antonio Fernández



Cortador Josue Falcón Morales



Cortador Domingo Javier Alonso

Durante el concurso, el jurado valorará aspectos como la limpieza del área de trabajo, la rectitud, el emplatado y el plato creativo que, hace referencia al aliño que tradicionalmente acompaña a la pata canaria.

El jurado estará formado por:

- Presidente: **Moisés Trujillo** (GastroLercaro), Cortador Profesional con especialización y profesionalización en el “Corte de Pata Canaria”.
- **Jonathan Gaspar Carballo** ‘Mejor Cortador de Pata Canaria’ Vencedor del I Campeonato Regional “Cortadores de Pata Canaria” Copa La Laguna / Tacoronte-Acentejo.
- **Rafael González Martín**, Jefe del Servicio Técnico de Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife.
- **Jonay Darías** (Hotel Laguna Nivaria), Presidente de la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario, Cielo Mar & Tierra.
- **Esteban Reyes**, Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Vinos “Tacoronte-Acentejo”.

El concurso está organizado conjuntamente por la **Asociación de**

**Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario Cielo Mar & Tierra, el Cabildo de Tenerife a través de su área de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), GastroLercaro y es patrocinado por la Denominación de Origen Tacoronte-Acento, el Ayuntamiento de La Laguna, la Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) y Dorada Especial Extramaduración.**

**Lugar de Celebración:** Plaza del Cristo – La Laguna

**Hora:** 16:30 – 19:00

**Proclamación y entrega de premios:** 20:00

[III Festival del Cochino Canario](#)