

El XVI Campeonato de España de Cortadores de Jamón consagra a Javier Fernández en Villanueva de Córdoba

[@ANCJ](#)

Villanueva de Córdoba (Córdoba) se colocó el **22 de febrero de 2026** en el centro del mapa jamonero nacional con la [XVI Final del Campeonato de España de Cortadores de Jamón](#), celebrada en el Pabellón Municipal y respaldada por la **DOP Los Pedroches**. El lugar no es un decorado: aquí la **dehesa** manda, y el **ibérico de bellota** 100% ibérico no se “presume”, se trabaja. Por eso, cuando se reúne la élite del corte en territorio con apellido propio, lo que está en juego no es solo un título, sino el estándar del oficio.

En esta edición, el nombre que subrayó ese estándar fue el de **Javier Fernández Gómez (Fuentes de León, Badajoz)**, que convirtió la final en una demostración de madurez profesional: pulso, lectura de la pieza y un sentido del ritmo que, en competición, vale casi tanto como la mano. Porque aquí el jamón no perdona. Y menos cuando se corta sobre piezas de **bellota 100% ibéricas** amparadas por la DOP, con **más de cuatro años de curación**, grandes, exigentes y con una grasa noble que obliga a entender -de verdad- qué ocurre bajo la superficie.



En otras palabras: no basta con cortar fino; hay que saber por qué se corta así, cuándo conviene apretar o aflojar, y cómo se construye una experiencia en plato que sea coherente desde la primera loncha hasta el último aprovechamiento.

Cuando el cuchillo se vuelve bisturí: pruebas, criterios y presión real

La final funciona como un filtro diseñado para separar a los buenos de los que pueden sostener el nivel cuando todo cuenta: técnica, rendimiento, limpieza y narrativa visual. En un tiempo limitado, cada finalista se enfrenta a un jamón entero y se evalúa la ergonomía (postura, seguridad, control), la regularidad de la loncha (tamaño, grosor, longitud), el aprovechamiento máximo de la pieza y la capacidad de presentar platos con intención: maza, babilla, punta y raciones ajustadas a gramajes aproximados sin margen para la fantasía.

Hay, además, un elemento que parece menor y en realidad delata al profesional: **el orden de la mesa**. No se trata de estética “instagramable”, sino de lógica de trabajo: limpieza constante, herramientas en su sitio, continuidad del corte y una armonía visual que demuestre dominio, no nervios. Entre las pruebas fetiche, el **plato de 100 gramos “a ojo”** sigue siendo el examen quirúrgico por excelencia: obliga a confiar en la memoria muscular y en el criterio construido a base de horas, no de discursos.



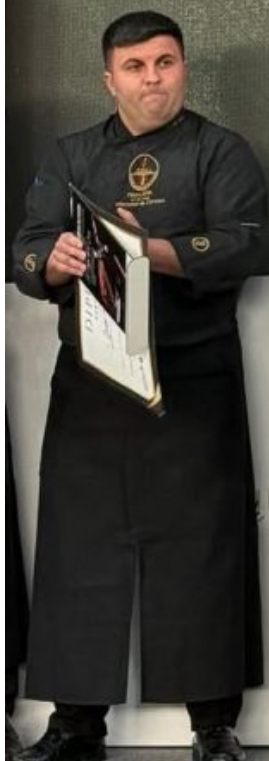
XVI CAMPEONATO DE ESPAÑA DE CORTADORES DE JAMÓN

XVI

CAMPEONATO DE ESPAÑA DE CORTADORES DE JAMÓN

Los Pedroches - Villanueva de Córdoba
20, 21 y 22 de Febrero de

El Origen de un Sueño



Su



Ahí se nota si el cortador entiende el jamón como anatomía - músculo, veta, temperatura, brillo- y si sabe leer cómo evoluciona la pieza a medida que avanza el despiece, porque el

jamón cambia mientras lo trabajas. Dicho de forma simple: [el campeonato](#) premia el corte, sí, pero sobre todo premia la **capacidad de interpretar**. Y esa interpretación, cuando es buena, se ve sin necesidad de explicarla.

Javier Fernández Gómez: un campeón hecho de constancia y oficio

En Villanueva de Córdoba, Javier Fernández confirmó lo que el circuito venía insinuando: estaba preparado para mandar. Llegó a la final tras clasificarse en el calendario competitivo y, una vez en el pabellón, construyó una actuación con una virtud poco común: **sobriedad sin frialdad**. Su corte combinó precisión y elegancia visual sin caer en el barroquismo, con lonchas finas, largas y limpias, bien resueltas en brillo y textura, y con una lectura inteligente de los tiempos del jamón conforme se transitaba por las zonas nobles.



Aquí no se gana “por bonito” ni “por rápido”: se gana cuando la estética no compromete el rendimiento y cuando el rendimiento no destroza el plato. En su caso, la sensación fue

la de un trabajo sostenido, sin altibajos, donde el control del cuchillo parecía una extensión natural de la mano. Y eso, en una final nacional, es oro.

El resultado fue el **primer puesto** y el reconocimiento implícito de que el título no suele premiar un golpe aislado, sino una trayectoria: la de quien entiende el oficio como disciplina y no como atajo. El campeonato, además, dejó un mensaje de fondo: el corte profesional vive una evolución clara, donde se consolidan estilos, se repiten nombres y aparece relevo con hambre de escenario, pero también con formación y método. Dicho en clave gastronómica: el jamón sigue siendo producto, pero el corte ya compite como **servicio**. Y cuando el servicio alcanza este nivel, la hostelería –de la barra al gran hotel– toma nota.

Podio, “plato creativo” y el circuito: una élite que también mira hacia Canarias

El podio de esta XVI edición se completó con **Daniel Acedo** en segundo lugar y **Juan Martín Moreno** en el tercero, mientras que el premio al **Plato Creativo** fue para **Mirko Gianella**, un detalle que confirma hacia dónde se mueve la disciplina: la creatividad se valora, siempre que nazca de la técnica y no de la ocurrencia. En paralelo, la final vuelve a recordar algo que conviene subrayar: este campeonato no es un evento aislado, sino la culminación de un **circuito de pruebas** que se celebran durante el año, donde cada plaza suma puntos, prestigio y billete a la gran cita. Y en ese mapa, **Canarias ya no aparece como espectadora**.



El **Concurso Nacional de Cortadores de Jamón de Arucas “Aníbal Falcón”** se ha consolidado como parada reconocida, con una lectura muy clara para el archipiélago: la figura del cortador funciona como puente entre el origen (dehesa, curación, denominaciones) y el destino (restaurantes, hoteles, eventos),

justo donde se decide la percepción de valor.

Para Canarias -con turismo gastronómico en crecimiento, cliente gourmet local y una restauración que compite por experiencia- integrar corte profesional no es capricho: es estrategia para elevar ticket medio, reforzar relato de sala y dar al producto el respeto que merece.

Al final, el cortador no solo corta: interpreta, dosifica, construye recorrido organoléptico y convierte una pieza en un lenguaje visual que el comensal entiende sin manual. Y eso, en la economía de la atención, frena más que un semáforo en rojo: frena el “scroll” del comensal, que es el verdadero campeonato diario.