

Daniel Acedo Campeón del III Concurso de cortadores de Jamón “Aníbal Falcón”

Hay eventos que trascienden lo competitivo y se convierten en símbolo. Eso ocurrió en la **tercera edición del Concurso de Corte Aníbal Falcón**, una jornada impecablemente [organizada](#), que no solo elevó el nivel técnico y estético del corte de jamón en Canarias, sino que confirmó algo más profundo: **nuestra tierra ya forma parte del mapa nacional cuando se habla del mejor jamón y de quienes lo cortan.**

Desde Canarias, y con el aval oficial de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ), **Aníbal Falcón** –Campeón de España y embajador nato del arte del corte– ha logrado tender un puente directo entre el archipiélago y las grandes ligas del [jamón ibérico](#). Con visión, compromiso y pasión por el oficio, ha posicionado a Arucas y al concurso que lleva su nombre en el calendario de referencia del campeonato nacional.

The poster is for the 3rd National Jamón Cutting Competition 'Aníbal Falcón' 2025. It features a central image of Daniel Acedo, the champion, holding a jamón. The text on the poster includes:

- 3º CONCURSO NACIONAL**
- Cortadores de Jamón de Arucas**
- ANIBAL FALCÓN 2025**
- 26 SEPTIEMBRE ARUCAS MASTERCLASS**
VIERNES 19:30 h.
Jardines Municipales
- 27 SEPTIEMBRE ARUCAS CONCURSO**
SÁBADO 11:30 h.
Finca la Rekompensa
- montesano** (with logo 'm' and 'SINCE 1965')
- CULTO al ibérico**
- ARUCAS** (large stylized text at the bottom right)

Y este año, entre cuchillos bien afilados, nervios controlados y lonchas que rozaban la perfección, **el primer premio fue para el extremeño Daniel Acedo (@danielacedocruz)**, una joven promesa ya consolidada, que acumula más de 25 premios nacionales y cuyo dominio técnico es tan pulcro como expresivo. Acedo no solo cortó jamón: lo interpretó con maestría.



Daniel Acedo (Extremadura)

En segundo lugar, el talento internacional de **Mirko Giannella (@mirkogiannella)** brilló doblemente. Nacido en Italia y vinculado al mundo del jamón desde su plataforma **Jamón**

Experience de Roma, ha venido forjando su prestigio compitiendo en certámenes nacionales e internacionales.
interham.org+2Jamón Lovers+2

Además de conquistar el **segundo premio general**, se alzó con el galardón al **“Plato Creativo”**, demostrando que su propuesta no solo domina las lonchas, sino que logra conmover con estética, originalidad y equilibrio visual. Él representa esa fusión que muchos buscan: técnica rigurosa, mirada artística y una sensibilidad que trasciende el corte para convertirse en lenguaje.



Mirko Giannella (Italia)

El tercer puesto fue para **Javier Fernández Gómez**, natural de **Fuentes de León, Badajoz**, quien logró subirse al podio en una edición de altísimo nivel. Su participación fue correcta, con un corte limpio y uniforme, aunque sin llegar a los niveles de proyección técnica de sus compañeros. Aun así, sumar

experiencia en este tipo de certámenes ya es un mérito en sí mismo.



Javier Fernández Gómez

Y entre tanto nivel, una mujer sobresalió con elegancia y precisión: **Laura Rey Padín (@laurareypadin)**, natural de Santiago de Compostela, se alzó con el **Premio al Mejor Plato (100 gramos)**. Única mujer en competición, cautivó al jurado con un corte limpio, perfectamente pesado y un emplatado impecable.



Laura Rey Padín

Su destreza, discreción y concentración hicieron que el plato brillara por su equilibrio y rigor técnico. Laura representa esa nueva generación de cortadoras que llegan para quedarse,

rompiendo moldes en un mundo históricamente masculino, con el cuchillo como herramienta de precisión y de respeto al producto.

Una edición memorable en la que también brillaron los nombres de quienes organizaron, patrocinaron y acompañaron: desde @josuefalcon_cortadordejamon y @frimanchacanarias, hasta @jamonlovers y @ibericos_anselmo_perez. Todo en un entorno excepcional como la @haciendalarekompensa.

El corte de jamón es cultura, técnica y emoción. Y gracias a Aníbal Falcón, Canarias ya no es solo tierra de gofio y vinos: también es tierra de jamón cortado con excelencia.

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 (Arucas, 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 “Arucas 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.

The poster features a central image of a man in a dark jacket, holding a long, thin slice of jamón. The background is dark with a subtle architectural illustration of a building. Text is arranged in a structured layout with various fonts and colors (white, gold, red, and yellow).

3º CONCURSO NACIONAL
Cortadores de
Jamón de Arucas
ANIBAL FALCÓN
2025

26 SEPTIEMBRE
ARUCAS
MASTERCLASS
VIERNES 19:30 h.
Jardines Municipales

27 SEPTIEMBRE
ARUCAS
CONCURSO
SÁBADO 11:30 h.
Finca la Rekompensa

montesano
— SINCE 1965 —
CULTO
al ibérico

ARUCAS

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.