

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.

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

The poster features a central image of Daniel Acedo, a man with a beard, wearing a dark jacket, holding a long knife horizontally. A gold medal with a red ribbon is pinned to his chest. The background is dark with a faint image of a building. The text is in white and gold, with some red accents.

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.