

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





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.

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.

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.

El Jamón Ibérico en las Cenas Navideñas: Historia, Tradición y la Delicia del Presente

Un Origen Ancestral que Cruza Fronteras

El **jamón ibérico** tiene una historia que hunde sus raíces en la época de los fenicios y romanos, quienes introdujeron en la península ibérica técnicas de **secado** y **curación** que con el tiempo evolucionarían hasta convertirse en el **proceso artesanal** que conocemos hoy.

Durante siglos, **la cultura y la tradición de la cría y el aprovechamiento del cerdo** han permanecido vigentes en **España**, siendo en la Edad Media cuando el **jamón ibérico** empezó a adquirir prestigio y a consolidarse como un símbolo de [calidad](#). Su lugar en la **mesa navideña** va mucho más allá del placer **gastronómico**, ya que cada **loncha** representa un legado cultural que une generaciones y revive la **historia** en cada **cena**.



Una Técnica de Elaboración Cuidadosa y Única

El proceso de elaboración del **jamón ibérico** es una combinación de conocimiento y paciencia. Todo comienza con la **cría de cerdos ibéricos** en **dehesas** donde se alimentan de **bellotas**, **ingrediente** clave para obtener su **sabor distintivo**. Luego, el **jamón** pasa por un proceso de **curación** lento que puede durar entre tres y cuatro años, bajo la supervisión de **maestros jamoneros** que dominan cada etapa.

Etapas de un jamón

Después de la **salazón** inicial, en la que se cubre la **carne** de **sal marina** para deshidratarla y potenciar su sabor, el **jamón** entra en la fase de asentamiento, donde se controla la temperatura y humedad para que la sal penetre de forma gradual y uniforme.

Posteriormente, los **jamones** pasan al secadero natural, donde

temperaturas más cálidas y una deshidratación pausada permiten que **las grasas** se infiltren en la **carne**, intensificando así su **sabor y textura**. Finalmente, el proceso culmina en **bodegas frescas** y oscuras, donde el **jamón** envejece entre 12 y 36 meses.



Aquí, gracias a las enzimas naturales, el jamón adquiere los aromas complejos y el sabor profundo que lo distinguen, mientras los maestros jamoneros supervisan cada detalle para asegurar la calidad óptima de cada pieza.

Esta técnica **artesanal** y exigente es el secreto de la **textura**, **aroma** y **sabor** inconfundibles del **jamón ibérico**, cuyo prestigio se ha transmitido de [generación](#) en generación. Así, el producto final llega a las **mesas navideñas** para convertirse en protagonista de la celebración.

La importancia de un buen cortador

Un buen **jamón ibérico** no solo depende de su proceso de **curación**, sino también del **arte de un cortador** experimentado. La habilidad del **cortador** es crucial para revelar todo el potencial de cada pieza, ya que un **corte preciso**, en finas **lonchas** y con el ángulo adecuado, permite que cada **bocado** libere el **sabor**, **aroma** y **textura** en su máxima expresión.



Además, un **corte** bien ejecutado garantiza una presentación atractiva, realzando tanto la estética como la experiencia sensorial del **jamón**. La destreza del cortador convierte la **degustación** en un verdadero homenaje a esta **joya gastronómica**.”

Tradición y Valor en la Navidad Moderna

A medida que se acercan las fechas decembrinas, **el jamón ibérico** comienza a ocupar un lugar de honor en las listas de preparativos navideños. Este año, como cada año, muchas familias españolas planean dar a sus cenas un toque auténtico y exclusivo al incluir en sus mesas **jamones** de calidad. Aunque hoy día **el jamón ibérico** se puede encontrar en tiendas especializadas de todo el mundo, su valor en **España** sigue siendo especial y único.

Tres de los mejores, nuestras

recomendaciones

Arturo Sánchez

En el universo del **jamón ibérico**, algunos nombres destacan no solo por la calidad de sus productos, sino por el respeto a la **tradición** y la **innovación** que aportan al sector. **Arturo Sánchez** es un ejemplo de esta dedicación, desde hace más de un siglo, esta empresa selecciona cuidadosamente sus **cerdos** en las mejores **dehesas** de la Sierra Norte de **Sevilla** y **Extremadura**, llevándolos a sus secaderos en Guijuelo.



La localidad de Guijuelo es famosa por sus productos curados del cerdo ibérico de bellota, con una tradición chacinera desde hace más de un siglo





Con un enfoque distintivo, optan por la **doble montanera**, permitiendo que los cerdos se alimenten de **bellotas** dos temporadas seguidas, lo que potencia los [antioxidantes](#) en la carne y contribuye a un sabor complejo y una **grasa** que se deshace al contacto.

Carrasco Ibéricos

Por su parte, **Carrasco Ibéricos** representa la esencia de **Guijuelo** en cada pieza. La familia, con una trayectoria de décadas, ha sabido convertir su apellido en sinónimo de excelencia tanto en **España** como en mercados europeos y asiáticos.

Con una selección de **jamones ibéricos** puros de **bellota** que no necesitan ediciones especiales ni etiquetas diferenciadoras, la empresa entrega productos de sabor dulce, textura delicada y **aromas naturales** que evocan el campo. Este enfoque directo y transparente ha consolidado a esta marca, **Carrasco** como uno de los favoritos en la **alta restauración**, en especial en el

País Vasco.







Cinco Jotas

Esta marca insignia de **Jabugo** desde 1879, representa la **maestría y tradición** en estado puro. Solo trabajan con productos **100% ibéricos** de **bellota**, asegurando al consumidor una calidad inigualable en cada **bocado**.

Con un precio que refleja su exclusividad y el [cuidado](#) con el que se produce, **Cinco Jotas** ha conseguido una **reputación internacional** que pocos pueden igualar, fusionando la autenticidad de cada pieza con una identidad sólida y de confianza.







El jamón Ibérico...parte de lo nuestro

Cada año, a medida que se acercan las **celebraciones navideñas**, **el jamón ibérico** continúa siendo el protagonista indiscutible en las **mesas españolas y canarias**. Este manjar, que simboliza la excelencia y la tradición, invita a disfrutar de momentos especiales en compañía de seres queridos.

Ya sea como **aperitivo** o como parte de un **plato principal**, **el jamón ibérico** no solo ofrece un **sabor** inigualable, sino que también cuenta una historia rica que conecta generaciones y culturas. Con cada **loncha**, se celebra el esfuerzo de los productores que mantienen viva la herencia **gastronómica** de **España**, convirtiendo cada **cena navideña** en una experiencia **gastronómica** memorable.

Rocío Pérez Benito se alza como ganadora en el Concurso Nacional de Cortadores de

Jamón en el Salón Gourmet

El prestigioso **Salón Gourmet de Madrid**, reconocido como uno de los eventos más importantes de la gastronomía de alta gama en España, fue el escenario del **Concurso Nacional de Cortadores de Jamón**, que este año celebró su décima edición. En un concurso que destaca por su exigencia y su celebración de la tradición culinaria española, **Rocío Pérez Benito** se destacó entre los participantes y se coronó como la ganadora.

Ganadora absoluta

Rocío, quien es cortadora profesional de [jamón ibérico](#), demostró una habilidad excepcional y una técnica meticulosa que impresionaron tanto al jurado como a la audiencia. Su presentación no solo respetó la tradición del corte del jamón, sino que también introdujo elementos innovadores que resaltaron la calidad y el sabor del producto.



“Ganar este concurso en el Salón Gourmet es un honor y un gran paso en mi carrera. Cada corte que hice hoy fue con respeto y pasión por el jamón ibérico, un pilar de nuestra cultura gastronómica”, expresó Rocío emocionada tras recibir el premio. Originaria de Salamanca, Rocío ha dedicado más de una década a perfeccionar su técnica en el arte del corte de jamón, trabajando en diversos establecimientos de renombre antes de alcanzar este reconocimiento nacional.

El jurado elogió su precisión y creatividad, destacando cómo su enfoque puede servir de inspiración para futuras generaciones de cortadores. “**Rocío Pérez Benito** representa lo mejor de la tradición y la innovación en el corte de jamón. Su técnica no solo es impecable, sino que también transmite una historia y pasión que son fundamentales en nuestra gastronomía”, afirmó Carlos Jiménez, presidente del jurado.





El Salón Gourmet continúa ofreciendo una plataforma vital para el reconocimiento de los artesanos culinarios de España, y el éxito de Rocío en este concurso subraya la importancia de mantener y celebrar las habilidades tradicionales en un contexto contemporáneo.

Con este premio, Rocío Pérez Benito no solo reafirma su estatus como una experta en su campo, sino que también se perfila como una embajadora destacada del jamón ibérico, promoviendo su consumo y aprecio a nivel nacional e internacional.

Arte y solidaridad se

fusionan en la final del Campeonato de Cortadores de Jamón en Alcantarilla

En un evento que combina tradición, destreza y solidaridad, Alcantarilla se convierte en el epicentro de la cultura del jamón ibérico este fin de semana.

Cortadores de Jamón, los 10 mejores estarán en la ciudad murciana la que acoge la emocionante final del Campeonato de España de Cortadores de Jamón, un espectáculo que promete deleitar tanto a aficionados como a expertos en este arte culinario.

Esta competición, este evento se erige como una [celebración](#) de la maestría en el corte del jamón, una tradición profundamente arraigada en la gastronomía española.

El domingo 3 de marzo, desde las 11:00 horas, la pista de juegos tradicionales del Parque del Acueducto se llenará de vida y sabor, ofreciendo a los asistentes la oportunidad única de degustar exquisitos platos de jamón ibérico de cebo.



Estos serán cortados “in situ” por los diez mejores cortadores del país, seleccionados tras una rigurosa competición en la Liga Nacional de Cortadores de Jamón. A ellos se suman talentos locales de la Asociación de Cortadores de Jamón de la Región de Murcia (Asojam), quienes participarán de manera colaborativa, añadiendo un toque de camaradería al evento.

Campeonato de Cortadores de Jamón

Esta final no solo destaca por su atractivo gastronómico; también tiene un fuerte componente social. Con cada plato de jamón vendido a un precio simbólico de cinco euros, los fondos recaudados se destinarán a TEA Alcantarilla, una asociación dedicada al apoyo de personas con trastorno del espectro autista y sus familias. Es una oportunidad para los asistentes de contribuir a una causa noble mientras disfrutan de la excelencia culinaria.

El evento no se limita al domingo. Las actividades arrancan el sábado con una serie de iniciativas que incluyen desde una visita guiada al Museo de la Huerta hasta una gala benéfica,

pasando por masterclasses y un curso para jueces de concursos de cortadores.



Este preludio cultural y formativo subraya la importancia del jamón en la cultura española, además de fomentar la formación y el intercambio de conocimientos entre profesionales del sector.

El trofeo de la Noria de Oro aguarda al [campeón](#), simbolizando no solo el triunfo en la competición, sino también el reconocimiento a la dedicación, el arte y la pasión por el jamón ibérico. Subcampeón y tercer clasificado recibirán, respectivamente, los trofeos de Plata y Bronce, junto con premios especiales que destacan la creatividad y habilidad en el corte.

Este fin de semana, Alcantarilla se convierte en el escenario donde la tradición culinaria se encuentra con la solidaridad, demostrando que la cultura del jamón ibérico va mucho más allá

del sabor, englobando valores de comunidad, apoyo y excelencia.

Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Si en España hay alguna zona que se identifica con el jamón esa es sin ningún género de duda Jabugo. Y en esa zona se ubica una empresa familiar que tanto Domingo Eiriz como su hermano Gerardo, son los propietarios Eíriz Jabugo, empresa familiar con 200 años de tradición, *“somos la quinta generación artesana que elabora de forma natural, sin procesos artificiales”*, nos dice Domingo.

Por Ángel Marqués Ávila

Este negocio está ubicado en la localidad onubense de [Corteconcepción](#), a quince kilómetros de Jabugo, en pleno Parque Natural Sierra de Aracena, Huelva.

Y nos apunta este enamorado del jamón que *“nuestros productos delicatesen, exclusivos y muy selectos del ganado de bellota 100 % ibérico de nuestras fincas, así lo curamos y distribuimos directamente para clientes finales o restaurantes”*.

Más doscientos años

La trayectoria de esta Empresa es, la vida de una familia ligada al Pueblo de Corteconcepción desde 1818 y unida a la tradición del buen hacer de los artesanos jamoneros /

chacineros Eíriz.

En el año 1816 Domingo Eíriz Diéguez vino desde Loureiro en Pontevedra, comunidad de Galicia, a las Minas de Río Tinto. Con 16 años ya era contramaestre y trabajaba día y noche en la mina, en 1818 compró unos terrenos con el dinero que ganó en la Mina.

En Cala compró "*La cerca del gallego*", posteriormente compró en Corteconcepción, en la corte, donde está actualmente El Mato.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza. Foto: Papá con Tita 1957.

En ese momento inauguró una tradición de cría de cerdos y elaboración de chacinas que pasó a su Hijo Vicente Ferrer Eíriz Campos, a su Nieto Domingo Eíriz Díaz (Alcalde de Corteconcepción en 1936), a su Biznieto Vicente Ferrer Eíriz Falantes y Esposa María Auxiliadora Martín Santos, llegando hoy día a sus Tataranietos, casi 200 años más tarde.

Un trabajo de todo un equipo

Esta familia siempre ha primado la amistad con sus amigos-clientes, la calidad de la cabaña ibérica, pura al 100 %, un producto y un servicio particularizado y muy personal. Fruto de este reconocimiento, es la continuidad en este mercado, tras casi 200 años de duro y minucioso trabajo, basándonos en la modesta producción y elevada calidad, elementos diferenciadores de Nuestra Empresa.

Pero Domingo Eíriz, nos comenta que *“debemos reconocer que este trabajo se ha desarrollado gracias a un gran esfuerzo personal y al excelente trabajo de aquellas personas que han trabajado a nuestro lado”*, que han crecido trabajando en nuestra casa y a los que desde estas líneas les quedamos, como siempre, grata y enormemente agradecidos.



Por todo ello en el año 2005 hemos recibido el Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena.

Para conocer más sobre esta empresa familiar histórica, conversamos con Domingo Eíriz, quien me responde a las siguientes cuestiones:

Eíriz Jabugo

Ángel Marques. – **¿Cómo se presenta el 2022 para el sector?**

D. Eíriz. – Jamones Eíriz Jabugo observa que el año 2022 es un año de recuperación post covid que coincide con la falta de materia prima en cuanto a carne fresca se refiere debido a

que parte de las madres porcinas se suprimieron hace 2 años con el inicio de la pandemia.

Hay limitación en la cantidad de carne y previsiblemente habrá limitación de paletas de bellota viejas con curación para este año y el que viene, así como jamones de bellota a partir del año que viene

Ángel Marques. – ¿Cuál es el nivel de la aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar EMBUTIDOS elaborados de forma artesanal?

D. Eíriz. – El consumidor español en buena parte ha perdido el hábito de comprar embutidos artesanales debido a que acceso a los productos en grandes superficies lo que limita el acceso de lo artesano a esos mercados, cuando los prueba se le abren los ojos, disfruta del sabor y se transporta a sabores del pasado o desconocidos, repiten.

Ángel Marques. – ¿Qué papel están jugando las tiendas especializadas en la venta de embutidos?

D. Eíriz. – Son una pieza importante en el desarrollo actual del mercado, marcan la diferencia y dan valor añadido.



Premio Jamón de Oro, en el X Salón Profesional del Jamón y del Cerdo Ibérico, Iberjamón 2005, en Aracena

Ángel Marques. – ¿Cuál es momento de la elaboración de embutidos artesanales en España?

D. Eíriz. – El embutido artesanal deja menos margen al productor por lo que se tiende al sistema industrial con carnes de cebo, el gran volumen se consigue con el cebo mientras que los embutidos de bellota son lo más selecto, lo más costoso y lo más tedioso ya que alarga los tiempos de curación

Ángel Marques. – ¿Cómo llegaste al mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – Formo parte con tremendo orgullo, de la quinta generación, de una empresa familiar de elaboración artesanal de Jamones de Bellota y Embutidos ibéricos de bellota en Corte concepción, actualmente la empresa más antigua en activo de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, zona DOP Jabugo.

Ángel Marques. – ¿Y qué te llevo a dar ese pasó?

D. Eíriz. – He trabajado tras mis estudios en dos empresas privadas Av y Antea, donde aprendí a estar activo, buscar soluciones de manera que pasé a la empresa familiar cuando podía aportar sin ser un lastre.



Eíriz Jabugo, placer, tradición y pureza

Ángel Marques. – ¿Qué es lo más importante a la hora de elegir un buen jamón, chorizo, es decir, una buena chacina?

D. Eíriz. – Buscar un proveedor de confianza y leer la

etiqueta, 9 de cada 10 españoles no leen la etiqueta del producto que compran.

Ángel Marques. – ¿Qué destacaríais del mundo de los embutidos?

D. Eíriz. – El trabajo de los ganaderos, la dedicación de los elaboradores y la diferenciación de los charcuteros y tiendas que cuidan el producto por encima del precio o las marcas industriales.

Ángel Marques. – Y ahora, ¿cuáles van a ser tus siguientes pasos?

D. Eíriz. – Desarrollar Nuestro proyecto de Ruta del Jabugo respecto de las visitas a Nuestra pequeña dehesa, las bodegas Naturales en Corteconcepción y nuestra singular cata maridada de jamones con vinos D. O. Condado de Huelva www.jamoneseiriz.com

Ángel Marques. – ¿Cuál es el concepto y la filosofía y de vuestra empresa?

D. Eíriz. – Trabajo bien hecho, formalidad y una sonrisa cuando se disfruta todo el trabajo que una loncha de jamón lleva detrás.