

Jesús Botrán Sánchez, de “Venta Magullo Complejo Hostelero”, ganador del VII Concurso de Corte de Jamón

- **Un total de 11 concursantes se han dado cita en el certamen, celebrado esta tarde en La Codorniz. Mesón Restaurante.**
- **El concurso está dentro de las actividades programadas en la la XIX Semana de Cocina Segoviana, y ha sido patrocinado por Hacienda Vargas.**
- **El ganador ha recibido como premio un jamón ibérico y un Lote de Ibéricos de Hacienda Vargas.**

Segovia, 17 de febrero de 2011.- Jesús Botrán Sánchez, representante de “Venta Magullo Complejo Hostelero”, ha ganado el VII Concurso de Corte de Jamón enmarcado dentro de las actividades de la XIX Semana de Cocina Segoviana. El segundo clasificado ha sido Nicolás Molina Guano, de “Las Cuevas de San Esteban”, mientras que el tercer puesto ha sido para Daniel Rivero Obregón del “Restaurante Bar José”. El certamen, que ha contado con la participación de 11 cortadores de jamón, ha tenido lugar esta tarde del jueves, en La Codorniz. Mesón Restaurante y ha sido patrocinado por Hacienda Vargas.

El primer clasificado se ha sido premiado con un jamón ibérico y un lote de ibéricos de Hacienda Vargas. El segundo ha recibido una cena para dos personas en La Codorniz. Mesón Restaurante por cortesía de Hacienda Vargas y el tercer clasificado se ha llevado un lote de ibéricos de Hacienda Vargas.

Los aspectos que ha puntuado el jurado, de acuerdo con las bases establecidas, han sido el estilo del cortador, la rapidez en el desarrollo del trabajo, la originalidad en la presentación del plato, la limpieza, la presentación de las raciones de las distintas partes del jamón (babilla, maza), el tamaño y grosor de la loncha, y por último el peso conseguido por los concursantes, de entre 90 y 100 gramos, en un tiempo estimado de diez minutos.

El jurado ha estado compuesto por Avelino García, del Restaurante Villena, Luis Miguel García, del Restaurante Casares, Javier González, del Restaurante El Portón de Javier, Aurelio Rubio, del Restaurante Los Mellizos y Lino García de Frutos de La Codorniz. Mesón Restaurante. Ellos han sido los encargados de evaluar todos los aspectos establecidos, bajo la atenta mirada del público que, ha podido contemplar de primera mano la destreza, habilidad y estilo de los concursantes.

Mañana viernes, la XIX Semana de Cocina Segoviana celebrará una cata a partir de las 18:00 horas, en el Restaurante El Palacio de la Floresta. Se degustarán vinos de las bodegas Fuentespina y Viñedos de Nieva, así como productos de la familia Dyc. Dicha actividad, está organizada en colaboración con la Asociación de Sumilleres de Segovia y Castilla y León.

Para más información:

Ana María Lazaro: 644-368-624

María Coco Hernando: 619-984-829

Para acreditaciones y contactos: aihs@audaciacomunicacion.es