

El salmantino Geovanny Almanza se alza con el premio al mejor cortador de jamón ibérico en el concurso 'Ciudad de Valencia'

La V Edición del Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico "Ciudad de Valencia" ya tiene ganador. Se trata de Geovanny Almanza Molina, el profesional nacido en Salamanca que tuvo que medirse con otros cinco participantes llegados de Albacete, Cáceres, Castellón de la Plana, Tarragona y Madrid para participar en esta nueva cita en Valencia gracias a la firma de ibéricos "Castro y González" y a su distribuidor, Diniba Juan Antonio Barbero Peral, de Cáceres, y Gustavo Garcia Valls, de Castellón de la Plana, se alzaron con el segundo y tercer premio respectivamente en este concurso que se celebró en la plaza interior de Nuevo Centro de Valencia con gran afluencia de público. El jurado, presidido por Aurelio González Castro, director adjunto Castro y González, estuvo integrado por Leo Monto (productor), los cortadores de jamón Concepción Lino Manzanares y Adrián Adsuara Monzonis y César Ballesteros, adjunto a dirección Diniba. Además, el cortador David Millana Pradas fue el jurado especial para el premio al plato artístico.

Aurelio González Castro, destaca cómo concursos como el celebrado en Valencia ponen en valor la figura del cortador profesional y señala que “desde Castro y González lo que queremos es forjar a los mejores cortadores del mundo”. Para Enrique Ballesteros de Diniba esta cita se ha convertido en un referente ya que “año tras año reunimos a los mejores talentos en el mundo del corte del jamón”.

Geovanny Almanza Molina realizó el Curso de Cortador Profesional de Jamón en Sevilla en el año 2016, y desde entonces ha participado en diversos concursos en los que ha ganado, entre otros, el Cuchillo de Oro en el Concurso Internacional de Cortadores de Jamón celebrado en Jerez de los Caballeros (Badajoz).

La finalidad del V Concurso Ciudad de Valencia es premiar al cortador profesional que demuestre mayor destreza, estilo y creatividad a la hora de cortar un jamón ibérico. Para ello, los miembros del jurado valoran la rectitud del corte, el estilo del cortador, la limpieza en el trabajo y el pelado de la pieza, el grosor de las lonchas, presentación de los platos, tamaño de las lonchas, ración de 100 gramos y presentación de una ración de las distintas partes del jamón (maza, contramaza y punta)

Este concurso que organiza desde hace cinco años la empresa distribuidora DINIBA es posible gracias al patrocinio de Castro y González y Nuevo Centro así como a la colaboración de El Corte Inglés. Los medios oficiales del concurso son Levante, Radio Levante y Levante TV.

Sobre Castro y González

Castro y González es una firma productora de Jamón Ibérico de bellota, ubicada en la localidad salmantina de Guijuelo y con más de 100 años de tradición productora. Desde 1910 han pasado cuatro

generaciones, que se han dedicado a la crianza y elaboración tradicional de cerdo ibérico de bellota, gracias a las dehesas que controlan que suman 30.000 ha. en Salamanca, Andalucía y en Extremadura donde pueden criar sus ejemplares de ibéricos de bellota, proporcionarles alimento, espacio suficiente y una curación totalmente natural y pausada en el tiempo para obtener piezas de insuperable calidad.

Datos de contacto:

Alicia Huidobro

629647315

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Valencia](#) [Castilla y León](#) [Restauración](#) [Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>