



Cortadores de Jamón

El próximo día 3 de noviembre, los salones del restaurante La Ferraura acogerán el 'VI Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico de la Comunitat Valenciana'. Los cortadores seleccionados son: Juan Bias (Torrevieja, Alicante), Antonio Riaño (Madrid), Francisco Aguza (Zafra, Badajoz), Diego Herrerías (Dos Hermanas, Sevilla), Emilio José Rubio (Villanueva de Córdoba, Córdoba) y Pablo Martínez (Ju-

milla, Murcia). El director del concurso es Lázaro Fernández.

Los cortadores serán valorados por un experto jurado. Estos valorarán la limpieza, la elegancia en el corte, el rendimiento de la pieza, el grosor de las lonchas. También deberán de realizar dos platos de 100 gr. y un plato artístico que será juzgado por Paco Peña. La empresa de jamones Extrem será la encargada de suministrar las piezas para el concurso.



Bodegas Vicente Gandía en el Top 50

Las bodegas valencianas Vicente Gandía han sido posicionadas en el número 49 de todas las bodegas mundiales. Esta prestigiosa clasificación la ha hecho pública la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores del Vino. Este año, la asociación ha valorado la capacidad elaboradora, calidad y reconocimientos internacionales que ha conseguido en Vicente Gandía.

Maldon, una sal marina exquisita

La empresa británica Maldon, Produce sal marina desde 1882 en los estuarios de Blackwater. Es una tradición que esta blecieron los romanos 2000 años antes. Maldon es la marca que ofrece una excelente sal marina 100% pura, pero presentada en escamas. Estas escamas se consiguen después de una elaboración artesanal. Es el complemento ideal para carnes y pescados.

gps@lasprovincias.es

que dinamizan los platos de

tices de tomillo y jimón. Se-

Ricard no puede negar que

Valencia