

Este curso será dirigido por el experimentado cortador rondeño Alberto Corbacho, quien enseñará a los asistentes las técnicas más habituales para este proceso.

Cuatro horas en la que aprenderás cómo se abre un jamón, el corte más adecuado y cómo sacar la máxima rentabilidad de la pieza.

Los aprendices, se llevarán como trofeo el jamón serrano de reserva o el jamón ibérico envasado al vacío debidamente cortado por ellos mismos.