



En su tercera edición

## El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación concede el Premio “Alimentos de España al Mejor Jamón 2020”

- En la modalidad de jamón de bellota ibérico, el premio ha recaído en el jamón de bellota 100% ibérico “Juan Manuel Hernández, añada 2016”, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Guijuelo
- En la categoría de jamón serrano, el premio se ha concedido al jamón “Serrano Reserva Escámez”, presentado por Hermanos Escámez Sánchez, de Bullas (Murcia)

06 de agosto de 2020. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado hoy en el [Boletín Oficial del Estado](#) la concesión del Premio “Alimentos de España al Mejor Jamón 2020”, en sus categorías de “Jamón de Bellota Ibérico” y “Jamón Serrano u otras figuras de Calidad Diferenciada”. Estos galardones, que el Ministerio otorga en su tercera edición, están destinados a promocionar el jamón de calidad, y mejorar su imagen y posición en los mercados.

### JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO

En esta modalidad, el premio ha recaído en el jamón de bellota 100% ibérico “**Juan Manuel Hernández, añada 2016**”, de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Guijuelo, presentado por la empresa Juan Manuel Hernández S.A., de Guijuelo (Salamanca).

Los finalistas han sido el jamón de bellota ibérico 50% raza ibérica “Blázquez”, presentado por Jamones Ibéricos Blázquez S.L., de Salamanca; y jamón de bellota 100% ibérico “Monte Nevado”, presentado por Jamones Segovia S.A.- Monte Nevado, de Carbonero el Mayor (Segovia).

### JAMÓN SERRANO U OTRAS FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA

El premio en esta categoría en el jamón “**Serrano Reserva Escámez**”, de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Jamón Serrano, presentado por Hermanos Escámez Sánchez S.L., de Bullas (Murcia).





Los finalistas han sido Jamón “Gran Reserva 7 Hermanos” de la ETG Jamón Serrano, presentado por Cárnicas 7 Hermanos, S.A., de Valmojado (Toledo); y jamón “Jamones Casa Vieja”, de la DOP Jamón de Teruel, presentado por Jamones Casa Vieja S.L., de Calamocha (Teruel).

En esta edición han participado 49 elaboradores, con 27 piezas de jamón, de la primera categoría y 22, de la segunda. Para el procedimiento de selección, así como en las sesiones de evaluación sensorial, el MAPA ha contado con la colaboración del Instituto Público de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de la Generalitat de Cataluña (IRTA) y del Servicio de Análisis e Innovación en Alimentos de Origen Animal, de la Universidad de Extremadura (SIPA).

La evaluación sensorial constó de dos fases: una visual para evaluar el aspecto exterior y el de corte, y otra olfato-gustativa que permite reconocer el aroma, sabor, textura y otras sensaciones en boca, persistencia y gusto residual, y la impresión global.

Una vez finalizadas las catas, el producto sobrante fue donado a instituciones benéficas, previo consentimiento de los participantes.

