



65 FIRA de la PURÍSSIMA de SANT BOI
Barcelona, 6, 7 y 8 diciembre 2011



IX CONCURSO DE CORTADORES DE JAMON IBÉRICO DE BARCELONA

Lugar: Teatro Can Massallera
Dirección: Calle Mallorca nº 30
Fecha: día 6 de diciembre 2011
Hora: 11:30
Inscripción Gratuita

OBJETIVOS

En el ámbito de actividades de la 65 Fira de la Puríssima de Sant Boi, y bajo la organización de Pradas Aliment, se ha convocado el VIII concurso de cortadores de jamón ibérico.

La finalidad del concurso es premiar al cortador profesional que demuestre mayor destreza, estilo y creatividad a la hora de cortar un jamón ibérico.

PARTICIPANTES

Podrán participar en el concurso todos los profesionales que ejerzan su función en establecimientos del ramo (tiendas especializadas, restaurantes, bares, etc.)

Los participantes deberán enviar el boletín de participación que se adjunta a estas bases y enviarlo a:

PRADAS ALIMENT, S.L. / ART IBERIC
Tirso de Molina nº 36 Desp. 2A
08940 Cornellà del Llobregat, Barcelona
teléfono: 93.474.29.42 Movil: 607.52.72.71
persona de contacto: MANUEL PRADAS
manuel.pradas@artiberic.com

Acompañado del currículum vitae, antes del día 20 de noviembre del 2011.

La responsabilidad de la selección definitiva de los 6 cortadores será de la organización Pradas Aliment, antes del día 23 de noviembre de 2011, basándose en su currículum y su trayectoria profesional.

La presentación a este concurso supone la plena aceptación de estas bases.

La organización se reserva el derecho de realizar las modificaciones que estime oportunas.

Queda exento de participación en el concurso cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con éste.



65 FIRA de la PURISSIMA de SANT BOI
Barcelona, 6, 7 y 8 diciembre 2011



DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso dará comienzo a las 11:30 del día 6 de diciembre 2011 en la carpa de actividades de la fira de Sant Boi. Los cortadores seleccionados por la organización deberán presentarse en dicho lugar, al menos 1 hora antes del inicio del concurso.

- Cada participante dispondrá de un jamón ibérico, la organización se cuidara de que todos tengan aproximadamente el mismo peso y sean de la misma pata.
También se colocara un recipiente, en el cual se dejaran los desperdicios y el hueso, que el jurado observara, si cree oportuno al final del evento, para su puntuación.
- Los cortadores deberán ir ataviados con vestimenta adecuada. Será motivo de descalificación el hecho que un concursante participe en zapatillas, chanclas, pantalones cortos o camisetas.
- Los cortadores deberán traer los utensilios que necesiten para el corte del jamón. Exceptuando de los delantales, ya que estos serán proporcionados por la organización.
El jurado podrá descalificar a aquel cortador que para efectuar el corte del jamón utilice elementos que no son habituales. Si en cambio, podrá utilizar pinzas, guantes, etc.
- Los participantes confeccionaran, independientemente del resto del jamón que se corte, un plato de presentación, para el cual podrán llevar los materiales necesarios, siempre que la presentación no requiera preparación culinaria.
Para la presentación de las diferentes partes del jamón (maza, contramaza y punta) los platos solo deberán contener jamón.
Para todas estas presentaciones y la del plato decorativo, cada concursante podrá disponer de los suyos propios.
- El jurado valorará la rectitud en el corte del jamón en sus diferentes etapas, ya que esta organización cree que la imagen del jamón debe ser la más perfecta posible.
- La duración del concurso se establece en 1 hora 45 minutos, desde que el presidente del jurado autorice el comienzo del concurso.
- Durante el concurso los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.
- Para obtener la puntuación correspondiente a la ración de 100 gramos, los concursantes tendrán que presentar al jurado 3 platos de 100 gramos de la parte de la maza y 2 platos de 100 gramos de la parte de la contramaza. La media de todos los platos asignara la puntuación.
- El jurado tendrá en cuenta aquel cortador que durante el corte y el emplatado utilice las pinzas, ya que esta organización cree que toda aportación de elementos que ensalcen la figura del cortador deben ser reconocidos.



65 FIRA de la PURÍSSIMA de SANT BOI
Barcelona, 6, 7 y 8 diciembre 2011



LA ORGANIZACIÓN

- Los concursantes que sean elegidos para dicho concurso y provengan de lugares de fuera de Catalunya, la organización les proporcionará el alojamiento de la noche del 5 al 6 de diciembre, en el hotel ----- de Sant Boi, para dos personas.
- No se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar los participantes durante el concurso (cortes, caídas, etc.)
- Asignará la mesa, jamón y posición del cortador, en consenso con los miembros del jurado.
- La organización tiene las facultades de suspender en concurso por fuerzas mayores, falta de luz, peligro para el público, etc.
- La organización entregará a cada uno de los concursantes 150€ en concepto de desplazamiento.

EL JURADO

Los miembros del jurado se darán a conocer al comienzo del concurso. Este jurado estará integrado por representantes del sector (restaurantes, tiendas especializadas, etc.), como otras personas que la organización crea capacitadas para dicho cometido.

Se calificará de 1 a 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

1. Rectitud en el corte
2. Estilo del cortador
3. Perfilado/Pelado de la pieza
4. Grosor y tamaño de las lonchas
5. Presentación de platos
6. Limpieza en el trabajo
7. Raciones de 100 gramos (3 de maza y 2 de contramaza)
8. Plato decorativo
9. Presentación de una ración de las distintas partes del jamón (maza, contramaza y punta)

Entre los miembros de jurado se nombrará a un presidente.

Finalizado el tiempo máximo establecido para el concurso, cada miembro del jurado asignará, en secreto, la puntuación que considere adecuada a cada uno de los aspectos valorados y las entregará al presidente. El presidente del jurado hará entrega de las puntuaciones otorgadas en el concurso a la organización Pradas Aliment, quién leerá y nombrará al ganador.

En el caso, de que hubiera igualdad de puntos entre dos o más cortadores, resultará ganador aquel que hubiera obtenido mayor puntuación al sumar las calificaciones del jurado en los aspectos nº 3, 4, 5 y 9.

El jurado se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto.



65 FIRA de la PURISSIMA de SANT BOI
Barcelona, 6, 7 y 8 diciembre 2011



PREMIOS

PRIMER PREMIO

- PINZA categoría de ORO al mejor cortador de Jamón Ibérico 2011
- Jamonera Afinox
- Diploma acreditativo de primer premio
- Difusión del ganador, por parte de la organización de la Fira, en forma de nota de prensa.

El ganador del concurso tendrá derecho a utilizar el nombre del premio en su beneficio, hasta la celebración del siguiente concurso.

Además, el ganador se comprometerá a una operación de relaciones públicas con el organizador hasta diciembre de 2012, si ésta lo creyera oportuno.

SEGUNDO PREMIO

- PINZA categoría de PLATA
- Diploma acreditativo de segundo premio
- Difusión del ganador, por parte de la organización de la Fira, en forma de nota de prensa.

TERCER PREMIO

- PINZA categoría de BRONCE
- Diploma acreditativo de tercer premio
- Difusión del ganador, por parte de la organización de la Fira, en forma de nota de prensa.

PREMIO ESPECIAL

- Diploma especial al mejor plato artístico.

A todos los concursantes se les entregará un diploma de participación en el concurso.



BOLETIN DE PARTICIPACION

**“IX CONCURSO DE CORTADORES DE JAMON IBERICO”
DE BARCELONA**

D. / D^a.....

Profesión.....

Años de Experiencia como Cortador Profesional

• **DOMICILIO**

Calle, nº..... Piso.....

Localidad..... Provincia.....

Código Postal..... Email.....

Teléfono..... Fax..... Móvil.....

• **Lugar de Trabajo**

Calle, nº..... Piso.....

Localidad..... Provincia.....

Estando conforme con las bases que anteriormente se me adjuntaron, deseo participar en el **“IX Concurso de Cortadores de Jamón Ibérico”** que organiza **Pradas Aliment** y que tendrá lugar el próximo 6 de Diciembre de 2011, en el Teatro Can Massallera de Sant Boi del Llobregat.

Firmado:

Recordamos: junto a este documento debe adjuntarse un Currículum Vitae