



XXV Edición
Ferias del Jamón de Teruel
y Alimentos de Calidad
Del 11 al 20 de septiembre de 2009



BASES: X CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES

JAMÓN DE TERUEL

Lugar: **Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel.**

Fecha: **20 de septiembre de 2009**

Hora de comienzo: **11'00 horas**

Inscripción: **Gratuita**

OBJETIVOS

Con motivo de la celebración de la XXV Edición "Ferias del Jamón de Teruel y Alimentos de Calidad" se celebrará el **X Concurso de Cortadores de Jamón de Teruel con Denominación de Origen.**

El propósito de este concurso es reconocer y premiar al cortador profesional, a nivel nacional, que demuestre mayor destreza, estilo y creatividad a la hora de cortar un Jamón de Teruel con Denominación de Origen.

PARTICIPANTES

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

Los participantes deberán enviar, antes del día **20 de Agosto de 2009**, el boletín de participación que se adjunta a estas bases, junto a su Currículum Vitae y enviarlo a

CONCURSO NACIONAL CORTADORES JAMÓN DE TERUEL

Conexión Imaginativa, S.L.,

C/. Tomás Nougues, 4, 8º y 7º,

44001-TERUEL

* * * Mail concursos@conexionimaginativa.com * * * Fax 978 61 71 24

Una vez recibida la documentación anteriormente señalada y realizada la selección de participantes (máximo 10) la Secretaría confirmará su participación mediante fax, mail o en su defecto, telefónicamente.

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 cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con éste así como el ganador de la edición anterior.

DESARROLLO DEL CONCURSO

El concurso dará comienzo el día 20 de septiembre, a las 11'00 horas, en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Teruel.

Los cortadores que hayan recibido la confirmación de participación por parte de la Organización, deberán presentarse en dicho lugar, al menos treinta minutos antes del inicio del concurso.

- Cada concursante dispondrá de un Jamón de Teruel D.O., de similares características.
- Los concursantes irán provistos de vestimenta adecuada y los útiles necesarios para el corte de jamón, incluido el soporte.
- El jamón, la mesa y la posición del cortador, se asignarán por sorteo ante el público presente.
- Iniciado el concurso y realizada la limpieza correspondiente del Jamón, el cortador, fileteará el jamón en raciones de 100gr, que serán pesadas y valoradas (grosor, presentación,...) por los miembros del jurado.
- Los concursantes confeccionarán, independientemente del resto del jamón que se corte, un plato de presentación de cada una de las diferentes partes del jamón (maza, contramaza y punta), utilizando únicamente este producto.
- Los concursantes elaborarán un plato, de la parte del jamón que elijan, del que se valorará su presentación, para lo cual podrán llevar los materiales decorativos necesarios, siempre que la presentación no requiera preparación culinaria.
- La organización facilitará 3 platos de loza blanca para las presentaciones de cada una de las partes del jamón y 1 plato/fuente para la presentación creativa.
- La duración máxima del concurso se establece en 1 hora y 30 minutos, desde que el presidente del jurado autorice el comienzo del mismo.

Secretaría de Organización: Conexión Imaginativa S.L.

C/ Tomás Nougues, 4 - 8º - 44001 TERUEL - Tel. 978 612 052 - Fax. 978 617 124

E.mail: feriajamon@conexionimaginativa.com

JURADO

Los miembros del jurado se harán públicos una hora antes de que comience el concurso. Este jurado estará integrado por representantes del sector cárnico, de la distribución, de la restauración etc. Se calificará de 1 a 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

- 1- Vestimenta del cortador (apto o no apto)
- 2- Estilo del cortador
- 3- Corte y presentación de las raciones de 100 gramos**
- 4- Grosor y tamaño de la loncha**
- 5- Presentación de raciones de las distintas partes del jamón
- 6- Rapidez del trabajo
- 7- Limpieza
- 8- Rendimiento de la pieza**
- 9- Creatividad en el plato de presentación del jamón
- 10- Precisión en el loncheado del jamón en raciones de 100 gramos

Entre todos los componentes del jurado se nombrará a un presidente.

Transcurrido el tiempo máximo de duración del concurso, cada miembro del jurado asignará, en secreto, la puntuación que considere adecuada a cada uno de los aspectos de valoración y las entregará al presidente. El presidente del jurado levantará acta y hará públicos los resultados del concurso, procediendo a la entrega del premio.

Al establecerse un único premio, **en caso de que hubiera igualdad de puntos** entre dos o más cortadores, resultará ganador aquel que hubiera conseguido mayor número de puntos al sumar los aspectos **3, 4 y 8**.

Si algún miembro del jurado no pudiera asistir, deberá nombrar a un sustituto y comunicarlo a la organización.

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

PREMIOS

PRIMER PREMIO

- Diploma certificando la obtención del premio.
- 2000 €(Incluidas retenciones)
- 1 Jamón de Teruel con Denominación de Origen
- Difusión del ganador, por parte de la organización, en forma de nota de prensa que será gestionada con todas las revistas especializadas del sector y otros medios de comunicaciones nacionales, regionales, locales.

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

SEGUNDO PREMIO

- Diploma certificando la obtención del premio.
- 600 €(Incluidas retenciones)
- 1 Jamón de Teruel con Denominación de Origen
- Difusión del premiado, por parte de la organización, en la misma nota de prensa en la que se comunique el nombre del ganador.

TERCER PREMIO

- Diploma certificando la obtención del premio.
- 300 €(Incluidas retenciones)
- 1 Jamón de Teruel con Denominación de Origen.
- Difusión del premiado, por parte de la organización, en la misma nota de prensa en la que se comunique el nombre del ganador.

Se entregará un diploma que acredita la participación en el concurso a todos los participantes.