

Organiza:



Ayuntamiento de
Barcarrota

Financian:



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Cultura y Turismo



DIPUTACIÓN
DE BADAJOZ



Extremadura
TURISMO



JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Agricultura y Desarrollo Local



TRANSFRONTERA
COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA
ESPAÑA - PORTUGAL
COOPERACIÓN TRANSFRONTERIZA
1997-2011



Unión Europea
FEDER
Invertimos en su futuro



VI Certamen Gastronómico

del Cerdo Ibérico

III Jornadas

Didácticas del gusto
Técnicas del cerdo Ibérico

Barcarrota

Del 23 al 25
Abril 2010



II CONCURSO CORTADORES DE JAMÓN

BASES

1. El concurso se celebrará el Domingo, 25 de Abril, a las 13:10 h. en la Plaza “Francisca Sosa” de Barcarrota.

2. La duración del concurso será de 1 hora y 30 minutos, desde que el Presidente del Jurado autorice el comienzo.

3. En el desarrollo del Concurso, el jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:

Estilo del cortador

Grosor y tamaño de las lonchas

Loncheado por raciones

Creatividad en la nueva presentación del jamón

Rapidez del trabajo

Presentación de tres raciones: MAZA, BABILLA Y PUNTA

Limpieza

Corte de una ración de 100 gramos

Rendimiento de la pieza

4. Cada uno de los concursantes dispondrá de un jamón de igual peso, facilitado por la organización. Cada concursante podrá elegir la pata derecha o la izquierda del cerdo, hecho que deberá comunicar con antelación.

5. Los concursantes deberán ir provistos de la vestidura adecuada (camisa blanca y pantalón negro) y de los útiles necesarios para el cortado del jamón (tabla y juego de cuchillos).

6. Para la valoración del rendimiento obtenido, los concursantes dispondrán de un recipiente donde deberán depositar los desperdicios.

7. El fallo del jurado será inapelable, reservándose el Jurado la facultad de que el concurso quede desierto.

PREMIOS:

PRIMER PREMIO: 400 € Y DIPLOMA

SEGUNDO PREMIO: 200 € Y DIPLOMA

TERCER PREMIO: 200 € Y DIPLOMA

CUARTO PREMIO: DIPLOMA