

# 1er CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN

## FUENTEOVEJUNA 2010

**El concurso se registrá** de acuerdo a las siguientes bases:

1.- El concurso está abierto a todos los cortadores profesionales del sector.

2.- La preinscripción será gratuita.

3.- Los interesados podrán enviar su currículum junto con la inscripción:

COMITÉ ORGANIZADOR

I CONCURSO AL MEJOR CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO

A/A **Sr. Juan Milla Sánchez**

Tfno: 692 065 362-600.053.948

e-mail: [maestrojamonero@yahoo.es](mailto:maestrojamonero@yahoo.es)

4.- La responsabilidad de la selección definitiva será del Ayuntamiento de Fuenteovejuna y el comité organizador, quién determinará los concursantes, basándose en su currículum y en su trayectoria profesional.

5.- Cada uno de los participantes dispondrá de un Jamón , de similares características (peso, conformación, grado de curación, calidad, etc.)

6.- Los concursantes irán provistos de la indumentaria y los útiles necesarios para el corte del jamón.

7.- El **jurado** puntuará sobre 10 cada uno de los 12 aspectos siguientes:

- I. Limpieza de la pieza previa al corte.
- II. Estilo y presentación del cortador.
- III. Rectitud en el corte.
- IV. Grosor de las lonchas.
- V. Corte de raciones de presentación del jamón de cada una de sus partes..
- VI. Limpieza sobre su trabajo.
- VII. Creatividad en la nueva presentación del jamón.
- VIII. Rapidez del trabajo.
- IX. Cantidad de platos obtenidos.
- X. Rendimiento de la pieza
- XI. Ración de 100 gramos.

8.- El jurado estará compuesto por 5 miembros aprox. Queda exento de participación en el concurso cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con algún participante.

9.- El concurso se celebrará en el recinto ferial de Fuenteovejuna, el próximo día **19 de Septiembre de 2010**, a las **13:00 horas**, debiéndose presentar los concursantes en mencionado lugar a las 12:00 horas.

10.- A los participantes seleccionados se les abonará la cantidad de 100 €, en concepto de desplazamiento, dietas y alojamiento y tras su participación en el concurso. Excepto que ganen premios en metálico.

11.- Premios: el fallo del jurado será inapelable.

- 1º premio: **Trofeo y 400 euros.**
- 2º premio: Trofeo y 300 euros.
- 3º premio: Trofeo y 200 euros.
- Resto de participantes: diploma y 100 euros.

12.- Los participante por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las condiciones de las presentes bases.

13.- La limpieza e higiene que presente el cortador deben ser fundamentales, tales que se valorarán dos veces, la limpieza en general y la limpieza de la corteza, moho y grasas rancias que presenta el jamón.

14.- El estilo del cortador es una puntuación subjetiva que valorará el jurado según las sensaciones que transmita el cortador (colocación, posicionamiento, manejo de útiles, manipulación del jamón...)

15.- El grosor y tamaño de las lonchas será una de las cosas más prioritarias, pues determina la presentación de todo el jamón, donde la utilización de pinzas o no, se puntuará por igual.

16.- El jamón será plateado en su totalidad en los platos proporcionados por la organización, pueden traerse platos propios o coger los que se faciliten, donde solo puede tener jamón.

17.- 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.

18.- Los participantes confeccionarán un plato presentación, a libre elección, donde pueden expresar libremente lo que quieren decir con nuestro manjar, para el cual podrán llevar los materiales necesarios, siempre que la presentación no requiera preparación culinaria. Después responderán a alguna duda que tenga el jurado respecto al mismo, que se valorará en puntuaciones.

19.- La rapidez en el trabajo será medida en tiempo, donde la duración máxima será de 1:30 horas, siendo el tiempo límite para no quedar totalmente descalificado. Dará comienzo cuando todos los jamones estén sobre la mesa y el presidente del jurado lo comunique.

20.- El rendimiento de la pieza se puntuará respecto al peso del jamón menos el desperdicio y será el tanto por ciento quien determine máximo rendimiento, máxima puntuación. También se puntuará el número de platos obtenidos, donde no se contabilizará aquellos que determine el jurado, por tocino rancio, moho, falta de jamón, etc.

21.- El cortador deberá presentar una ración de 100 gramos sin utilización de báscula alguna, que será pesada al final del concurso, delante del público.

22.-Durante el concurso los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.

23.-El concurso no se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar y ocasionarse los participantes durante el concurso ( cortes, caídas, etc), quedando descalificado el concursante que sufriera un corte.

24.- Se asignará la mesa, jamón y posición del cortador, en consenso con los miembros del jurado, que se realizará por sorteo.

25.- La organización tiene dos facultades:

- Suspende el concurso por fuerzas mayores, falta de luz, peligro público, etc....
- Se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto

LA ORGANIZACIÓN.

# BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

## I CONCURSO AL MEJOR CORTADOR DE JAMÓN

FERIA DEL JAMÓN DE FUENTEOVEJUNA

19 DE SEPTIEMBRE DE 2010

Nombre:

Fecha de nacimiento:

Apellidos:

D.N.I.:

Dirección:

Localidad:

Provincia:

Teléfono:

E-mail:

Profesión:

Lugar de trabajo:

Adjuntar el Curriculum Vitae.