

XI CONCURSO AL MEJOR CORTADOR COMARCAL DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DOP LOS PEDROCHES 2024

El Concurso se registrá de acuerdo a las siguientes bases:

1. El concurso está abierto a todos los cortadores profesionales del sector empadronados en cualquiera de los municipios pertenecientes a la zona de Producción y Elaboración de la D.O.P. Los Pedroches.
2. La preinscripción será gratuita, pero conllevará la aportación de una **fianza de 30,00 €**, que será reembolsada posteriormente, salvo selección y no comparecencia.
2.2. Existen **dos modalidades** de acceso a la participación en el Concurso:
 - A. Cada empresa participante en la XXIV Feria del Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Los Pedroches debe proporcionar un cortador profesional al Concurso, al que se identificará con el logo de la industria adscrita, en un lugar visible y destacado durante el desarrollo del concurso.
 - B. Cualquier cortador profesional de jamón, mediante acceso libre y no vinculante con empresas participantes en la Feria del Jamón, debiendo estar empadronados en cualquiera de los municipios pertenecientes a la zona de Producción y Elaboración de la D.O.P. Los Pedroches.
3. **A todos los participantes seleccionados se les abonará la cantidad de 150 € en concepto de dietas.**
4. Los interesados podrán enviar su curriculum junto con la inscripción (según modelo adjunto) y acompañada de documento bancario acreditativo del pago de la fianza en el siguiente número de cuenta del Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba, siendo la fecha tope para la inscripción el 25 de octubre de 2024 incluido:

Nº DE CUENTA:

BBK CAJASUR ES70 0237 00 6610 9150649295

Hasta el día 25 de octubre de 2024

COMITÉ ORGANIZADOR XI CONCURSO AL MEJOR CORTADOR COMARCAL
DE JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO DE LOS PEDROCHES 2024
AYUNTAMIENTO DE VILLANUEVA DE CÓRDOBA

Plaza de España nº 10 14.440.-Villanueva de Córdoba

Tfno.: 957 120 000

E-mail: info@feriadeljamon.es

5. La responsabilidad de la selección definitiva será del Comité Organizador, quién determinará los concursantes, basándose en su curriculum y en su trayectoria profesional. Quedando excluidos de esta selección anteriores ganadores de este concurso.
6. Cada uno de los participantes dispondrá de un Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Los Pedroches, que elegirá de entre dos piezas que tendrá a su disposición, sorteándose el orden de elección y la pareja de jamones entre las que podrá elegir. Todas las piezas tendrán un peso similar y serán de la misma añada.
7. La duración máxima del concurso será de 2 horas, y si en este tiempo el concursante no hubiera acabado totalmente el trabajo quedará descalificado del mismo. El concurso dará comienzo cuando todos los jamones estén colocados y asegurados en los soportes jamoneros de los concursantes, éstos estén preparados para iniciar el concurso y la organización lo comunique.
8. Los concursantes irán provistos de la indumentaria y los útiles necesarios para el corte del jamón (necesariamente cuchillos y tabla para realizar el corte) y la organización proporcionará un mandil a cada participante, que deberá llevar puesto durante todo el concurso.
9. La utilización de pinzas o no, no será tenida en cuenta siempre y cuando se mantenga la debida higiene.
10. Queda prohibida la utilización de elementos y publicidad que vayan en contra de la legislación vigente.
11. El jurado puntuará sobre 10 cada uno de los aspectos siguientes. Cada uno de ellos tendrá un valor del 10% sobre la Puntuación final.
 - a. Limpieza del cortador y de la pieza, tanto de la corteza, moho, grasas rancias que presenta el jamón, así como del puesto de corte durante todo el proceso.
 - b. Estilo y presentación 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...)
 - c. Rectitud en el corte. El jurado valorará este aspecto de forma subjetiva en sus diferentes etapas, debiendo intentar el concursante que la imagen del jamón sea la más atractiva posible en cada momento.
 - d. Corte de tres raciones de presentación del jamón de cada una de sus partes: maza, babilla y punta.

Maza; Será considerada maza del jamón todo lo comprendido entre el jarrete hasta el hueso de la cadera o coxal.

Babilla; Será considerada babilla del jamón todo lo comprendido entre la rótula hasta el hueso de la cadera o coxal.

Punta; Será considerada como punta del jamón todo lo comprendido desde el hueso de la cadera o coxal hasta el final de la pieza.

Para estas presentaciones los concursantes pueden traerse platos propios o coger los que se faciliten por parte de la organización.

Para la realización de dichos platos de presentación SOLAMENTE se podrá utilizar el jamón con el que se esté concursando.

e. Grosor y tamaño de las lonchas. El grosor y tamaño de las lonchas es uno de los aspectos fundamentales para la degustación de este producto.

f. Presentación-emplatado general del jamón. En la presentación y emplatado general del jamón se apreciará el resultado final de todo el trabajo realizado por el cortador en su conjunto. Los concursantes dispondrán de dos mesas cada uno; una para el trabajo de loncheado propiamente dicho, y otra en la que deberá presentar todos los platos de jamón obtenidos durante su trabajo exceptuando los platos de presentación y el plato artístico que estarán sobre la mesa de loncheado.

g. Cantidad de platos obtenidos. El jamón será emplatado en su totalidad en los platos proporcionados por la organización y se puntuará el número total de platos pero el jurado podrá anular aquellos platos que no considere válidos para ser vendidos como una ración de jamón de bellota 100% ibérico D.O.P. Los Pedroches, falta de jamón, peso de las raciones (se parte de base de que un plato de jamón son 100 g de producto), presencia de tocino rancio o cualquier otra circunstancia.

h. Rendimiento de la pieza. Se puntuará respecto al peso del jamón menos el desperdicio y será el tanto por ciento quien determine el máximo rendimiento, máxima puntuación. Los concursantes dispondrán de dos recipientes para depositar en uno de ellos la celulosa y en la otra todas las partes del jamón que no finalicen en los platos.

i. Ración de 100 gramos. Se tomará un plato al azar de entre el emplatado general que realice cada cortador.

Este plato no será escogido ni por el jurado ni por la dirección del concurso, sino que será fruto de un sorteo, en el que se decidirá al azar el plato escogido.

Para el emplatado general está prohibida la utilización de báscula ni ningún otro sistema de pesado de jamón.

El plato será pesado delante del público presente en el concurso en el mismo momento de ser cogido de entre el emplatado general.

j. Prueba de conocimientos. Cada concursante deberá realizar una prueba tipo test, compuesta por 5 preguntas relacionadas con el mundo del jamón en general y de la D.O.P. Los Pedroches en particular.

12. Los participantes confeccionarán un plato presentación creativo, a libre elección, donde pueden expresar libremente lo que quieren decir con nuestro manjar, para el cual podrán llevar los materiales necesarios, siempre y cuando la presentación no requiera preparación culinaria. Quedando los participantes a disposición del jurado respecto al mismo por si estos le pidieran una interpretación del plato. La puntuación de estos platos no será evaluada para la puntuación final del concurso, sino que tendrá un premio especial "Plato Creativo de Los Pedroches", valorándose la utilización "fundamentalmente" del Jamón con el que se esté concursando.

13. En caso de empate en el resultado final del concurso, ganará el concursante que haya obtenido más puntuación en el aspecto tamaño y grosor de las lonchas. Y si aún persistiera el empate el ganador será decidido por votación del jurado. Si el empate se produjese en el Premio especial "Plato creativo de los Pedroches", o en la mención especial Emplatado General, el ganador será decidido por votación del jurado.

14. El jurado estará compuesto por 3 miembros, relacionados con el sector del jamón. Quedando exento de participación en el concurso cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con algún participante, y siendo su fallo inapelable.

15. **El concurso se celebrará en el Pabellón Polideportivo Municipal el próximo día 9 de noviembre (sábado) de 2024 a las 11:30 horas**, debiéndose personar los participantes una hora antes en el lugar indicado.

16. El número de participantes será de seis.

17. **La selección de los participantes en el XI Concurso Comarcal de Cortadores se realizará el día 28 de octubre de 2024**, tras lo cual el comité organizador se pondrá en contacto telefónico con los participantes seleccionados.

18. Premios:

1º PREMIO: Jamón de Oro y premio en metálico de 450€ + Derecho a participación en el XXV Concurso al Mejor Cortador de Jamón Nacional de los Pedroches 2024.

2º PREMIO: Jamón de Plata y premio en metálico de 250 €.

3º PREMIO: Jamón de Bronce y premio en metálico de 150 €.

Premio: **“Plato creativo de los Pedroches” 150 €** en metálico y trofeo.

Premio: **Mejor emplatado y presentación general** del jamón. **150 €** en metálico y trofeo.

Resto de participantes: Diploma.

19. Los participantes por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las condiciones de las presentes bases.

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

21. 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.

22. La posición de la mesa será asignada por orden alfabético del primer apellido.

23. La organización se reserva las facultades de:

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

www.feriadeljamon.es
info@feriadeljamon.es