

XIX FERIA DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES



simplemente el mejor

BASES DE PARTICIPACIÓN EN EL XIX CONCURSO AL MEJOR CORTADOR NACIONAL DE JAMÓN DE BELLOTA 100 % IBÉRICO DE LOS PEDROCHES 2019

El Concurso se registrará de acuerdo a las siguientes bases:

1. El concurso está abierto a todos los cortadores profesionales del sector a nivel nacional/internacional.
2. La preinscripción será gratuita, pero conllevará la aportación de una fianza de 30 €, que será reembolsada posteriormente, salvo selección y no comparecencia. **A los participantes seleccionados** que tengan desplazamientos se les abonará la cantidad de **150 €, en concepto de desplazamiento, dietas y alojamiento** y se les abonará el importe de la fianza tras su participación en el concurso.
3. 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:

Nº DE CUENTA: BBK CAJASUR ES 79 0237 0210 3091 50649295
Hasta el día 27 de septiembre de 2019

Comité Organizador XIX Concurso al Mejor Cortador Nacional de Jamón de Bellota 100% Ibérico de los Pedroches 2019
Ayuntamiento de Villanueva de Córdoba
Plaza de España número 10 14.440.-Villanueva de Córdoba
Tfno: 957120 000 Fax: 957 123 354
e-mail: info@feriadeljamon.es

4. 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.
5. Cada uno de los participantes dispondrá de un Jamón de Bellota 100% Ibérico D.O.P. Los Pedroches, que elegirá de entre un grupo de piezas que tendrá a su disposición, sorteándose el orden de elección. Todas las piezas tendrán un peso similar.
6. Los concursantes irán provistos de la indumentaria y los útiles

XIX FERIA DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES



necesarios para el corte del jamón (necesariamente cuchillos y tabla para realizar el corte). La organización proporcionará un mandil a cada participante, que deberá llevar puesto durante todo el concurso.

7. El jurado puntuará sobre 10 cada uno de los aspectos siguientes:
 - 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 (10% Puntuación final).
 - 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...) (10% Puntuación final).
 - c. Rectitud en el corte (10% Puntuación final). El jurado valorará este aspecto de forma subjetiva en sus diferentes etapas, debiendo intentar el concursante que la imagen del jamón debe ser 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 (15% Puntuación final). 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 solo se podrá utilizar jamón.
 - e. Grosor de las lonchas y presentación-emplatado general del jamón (15% Puntuación final).
 - El grosor y tamaño de las lonchas es uno de los aspectos fundamentales para la degustación de este producto, por lo que será valorado con un 10% de la puntuación final.
 - En la presentación y emplatado general del jamón se apreciará el resultado final de todo el trabajo realizado por el cortador en su conjunto.
 - La utilización de pinzas o no, no será tomada en cuenta siempre y cuando se mantenga la debida higiene.
 - Los concursantes dispondrán de dos mesas cada uno, una para el trabajo de loncheado propiamente dicho, y otra en la que

XIX FERIA DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES



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.

- El emplatado general del jamón tendrá en si mismo una mención especial además de puntuar con un 5% para el resultado final del concurso.

f. Rapidez del trabajo (10% Puntuación final). La duración máxima será de 2 horas, y si en este tiempo no hubiera acabado totalmente el trabajo, quedaría descalificado. Dará comienzo cuando todos los jamones estén sobre la mesa y la organización del concurso lo comunique.

g. Cantidad de platos obtenidos (10% Puntuación final). El jamón será emplatado en su totalidad en los platos proporcionados por la organización, (reservándose el jurado la potestad de no admitir aquellos platos que no considere aptos por falta de jamón, tocino rancio o cualquier otra circunstancia).

h. Rendimiento de la pieza (10% Puntuación final). El 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 (10% Puntuación final). El cortador deberá presentar una ración de 100 gramos sin utilización de báscula alguna, que será pesada, delante del público, en el momento de ser presentada por el cortador.

8. 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" de Jamón.

XIX FERIA DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE LOS PEDROCHES



9. El jurado estará compuesto por 5 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.
 10. El concurso se celebrará en el Pabellón Polideportivo Municipal, sito en Ronda de San José, s/n, el próximo día 12 de octubre de 2019, a las 11:30 horas, debiéndose personar los participantes una hora antes en el lugar indicado.
 11. El número de participantes será de un máximo de **ocho**.
 12. **La selección de los participantes** en el XIX Concurso Nacional de Cortadores se realizará el día **30 de septiembre de 2019**, tras lo cual el comité organizador se pondrá en contacto telefónico con los participantes seleccionados.
 13. Premios:
 - 1º PREMIO:** Jamón de Oro y premio en metálico de **750 €**.
 - 2º PREMIO:** Jamón de Plata y premio en metálico de **350 €**.
 - 3º PREMIO:** Jamón de Bronce y premio en metálico de **250 €**.
 - 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
 14. Los participantes por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las condiciones de las presentes bases.
 15. Durante el concurso los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.
 16. 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.
 17. La posición de la mesa será asignada por orden alfabético.
 18. 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