



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

IV PREMIO DEHESAS EL REAL DE LA JARA

Al Mejor Cortador de Jamón Ibérico de Bellota

OBJETIVO:

Reconocimiento y elección del mejor cortador de jamón entre los 8 participantes.

FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el sábado 10 de marzo de 2018, dentro del IX Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, en la carpa instalada en la Plaza de Andalucía del El Real de la Jara (Sevilla) a las 13:00 h.

PARTICIPANTES:

Podrá participar en el concurso todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar el boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con un currículum profesional como cortadores, donde se especifique claramente: "Inscripción IV Premio Dehesas El Real de la Jara", a la siguiente dirección de correo electrónico:

turismorealdelajara@gmail.com

Entre todos los aspirantes al mismo se hará una selección previa para la elección de los 8 concursantes definitivos junto a 2 suplentes, aplicando los criterios de proximidad y méritos descritos en el Currículum Vitae.

Los concursantes seleccionados serán confirmados (una semana antes de la fecha del concurso). En caso de incumplimiento de alguna de las normas la organización podrá sustituir al concursante seleccionado de entre la lista de suplentes.

Las Bases serán leídas previamente al inicio del Concurso.



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

BASES DEL CONCURSO:

- 1.- El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante currículum en la inscripción y que seleccionará la organización, aplicando los criterios de proximidad y méritos descritos en el *Currículum Vitae*.
- 2.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar Boletín de Inscripción antes de las 14:00 horas del día 2 de marzo de 2018. No se aceptarán los recepcionados con fecha y hora posterior a la mencionada.
- 3.- La selección de los 8 concursantes definitivos, así como de los 2 suplentes, se hará por los integrantes de un jurado profesional de forma conjunta con el Comité Organizador.
- 4.- Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, realizándose un sorteo previo de asignación minutos antes del inicio del campeonato. Serán Jamones Ibéricos de Bellota, que proporcionarán las empresas patrocinadoras del evento, es por esto hecho por el que la organización no puede comprometerse a que no habrá una diferencia en el peso superior a 500 gramos entre la pieza de mayor y la de menor pesaje.
- 5.- Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, pinzas, platos para las distintas presentaciones, tabla jamonera, etc.
- 6.- El campeonato se realizará en la carpa instalada en la Plaza de Andalucía, dentro del IX Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico, a las 13:00 h. del 10 de marzo, debiendo estar con 2 horas de antelación en dicho lugar. En el recinto acotado donde se realizará el concurso, sólo tendrán acceso las personas que tengan acreditación. La Organización, será muy estricta en este sentido.
- 7.- A todos los concursantes y miembros del jurado, junto a un acompañante, se les ofrecerá un almuerzo gratuito el día de celebración del concurso.
- 8.- Los integrantes del jurado serán 3 y se harán públicos antes de la celebración del evento. Los miembros del Jurado Calificador, una vez finalizado el concurso, se reunirán en el Salón de Plenos del Ayuntamiento para la deliberación y elección del ganador.

El fallo del jurado será inapelable y se dará a conocer mediante un acta firmada por todos los miembros del jurado.



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

9.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

A. Estilo del cortador

B. Presentación y limpieza previa al corte de la pieza.

C. Orden y limpieza de la zona de trabajo.

D. Rendimiento y cantidad de platos obtenidos.

E. Remate y apurado de la pieza.

F. Rectitud del corte.

G. Tamaño y grosor de las lonchas

H. Eficacia y eficiencia.

I. Platos de 100 gramos, para lo que se valorarán 3 platos.

J. Platos artísticos y/o de creatividad, uno de cada parte del jamón, por lo que se presentarán 3 (maza, babilla y punta) más uno libre creativo.

10.- Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos.

11.- Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso

12.- El mero hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.

13.- Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto los de presentación y el de creatividad.

14.- Las piezas tendrán asignado un número, en función de cada puesto, los concursantes elegirán pieza y puesto por sorteo antes del comienzo del concurso.

15.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente.



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

- 16.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado.
- 17.- Los concursantes no podrán ser ayudados por persona alguna ajena a la organización, ésta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.
- 18.- Los concursantes dispondrán de la posibilidad de agregar suplementos a la tabla de corte para elevarla, si así lo desean, suplementos que ellos mismos deberán de aportar.
- 19.- La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.
- 20.- La organización no se hace responsable de cualquier tipo de accidente que se pueda ocasionar como consecuencia de la celebración del evento por parte de los cortadores, bien sean caídas o cortes.
- 21.- Cada vez que el concursante lleve 5 ó 10 platos se retirarán para su venta por parte de la organización, previa inspección por el jurado, menos los de diseño y creativos.
- 22.- Cada concursante realizará un plato libre creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.
- 23.- La dirección del concurso correrá a cargo del Maestro Cortador D. Miguel Prieto Mora *Miguelón*.

DETALLES DE LAS VALORACIONES

- ✓ **Estilo** (1 a 10 puntos), la vestimenta se valorará en apto o no apto. Valorando el Jurado Calificador la idoneidad de la ropa empleada, aspectos esenciales de higiene, postura adoptada para el corte, etc.
- ✓ **Presentación y limpieza previa y posterior** al corte de la pieza así como zona de trabajo (1 a 10 puntos). Se valorará el grado de eliminación de grasas rancias, el correcto pelado de la pieza tanto por exceso como por defecto, el perfilado de la pieza. Se valorará la limpieza de la zona de trabajo al comienzo, durante y al final del proceso de corte. Debiendo estar lo más limpia posible y con todas las herramientas y utensilios debidamente situados para que no supongan riesgo alguno al cortador.
- ✓ **Cantidad de platos obtenidos** (1 punto cada plato). Se contabilizarán la totalidad de platos obtenidos por cada concursante debidamente identificados, los platos deben estar cubiertos



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

en su totalidad, el jurado puede anular los que no considere válidos por incumplir esta norma o cualquier otra. De esta forma se premiará al concursante que corte las lonchas más finas y saque mayor número de platos. Los últimos 5 platos serán valorados por el jurado a fin de decidir, si se contabilizan todos esos platos o cuántos de ellos, por entender que son ya parte del remate de la pieza y pueden no ser aptos para la venta.

- ✓ **Emplatado general** (1 a 10 puntos). El jurado valorará la colocación de las lonchas en el plato, apreciando la homogeneidad y armonía de los mismos. No está permitida la obtención de tacos (se penalizará con -10 puntos) ni el deshuesado de la pieza, valorando el jurado el grado de apurado y presentación de los últimos platos.
- ✓ **Rectitud del corte** (1 a 10 puntos). Será valorada la misma durante todo el proceso de corte, puntuando de forma negativa la existencia de resaltos, ondulaciones y la presencia de cortes laterales y puntuando de forma muy positiva que el mismo presente durante todo el proceso un plano horizontal.
- ✓ **Tamaño y grosor de lonchas** (1 a 10 puntos). Serán valorados ambos aspectos durante todo el proceso, teniendo en cuenta la parte procedente de las mismas.
- ✓ **Eficacia y eficiencia** (0 a 10 puntos). Aquel concursante que no finalice el corte del jamón en el tiempo estipulado, en este apartado tendrá como puntuación 0 puntos, pero sólo en ese apartado, por ello, NO se considerará eliminado del concurso. El tiempo máximo permitido será de 2 horas a contar a partir de que el director de concurso de comienzo oficial al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el concurso. El jurado valorará de forma progresiva a los participantes, desde la máxima a mínima puntuación, comenzando por el más rápido: primero 10 puntos, segundo 9 puntos y así sucesivamente.
- ✓ **Platos de 100 gramos** (1 a 10 puntos). Cada participante durante el proceso de corte debe elegir 3 platos para su pesado, los platos se irán pesando en el momento que el concursante indique que los tiene listos, uno a uno, del pesado resultante se valorará de la siguiente manera: 100 g---- 10 puntos, 98 g--- 9,8 puntos, 102 g----- 9,8 puntos. De forma que van de dos en dos gramos los pesos al igual que de dos en dos décimas los puntos.
- ✓ **Platos artístico y libre creativo** (1 a 10 puntos). Cada participante debe presentar 3 platos para la mencionada categoría, uno de cada parte del jamón (maza, babilla y punta), todos ellos sólo pueden contener de forma exclusiva jamón y tocino, siendo presentado, sí así lo desea el cortador, en plato aportado por el concursante o por la organización. Un cuarto plato será libre creativo y, se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador. El mejor plato libre creativo, que será valorado por los miembros del jurado, tendrá un premio especial. En caso de empate en la valoración de dicho plato, la dirección de concurso realizará un “voto de calidad”, a fin de solventar dicha situación.
- ✓ **Rendimiento de la pieza** (1 a 10 puntos). Al inicio del concurso se procederá al pesado de la pieza, de igual formar que al finalizar, procederemos al pesado de hueso y despojos. De ahí, obtendremos el rendimiento, siendo la puntuación de 10 puntos el equivalente al 100 %, 9 al 90% y así, sucesivamente.



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

El concurso está organizado por el Excmo. Ayuntamiento del Real de la Jara y dirigido por el Maestro Cortador D. Miguel Prieto Mora *Miguelón*, con la coordinación de Carlos J. Trejo, Director de QUERCUS XXI.

PREMIOS

- **PRIMER CLASIFICADO: TROFEO Y PREMIO EN METALICO DE 200€ DIFUSIÓN EN MEDIOS DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO.**

- **SEGUNDO CLASIFICADO: DIPLOMA CONMEMORATIVO Y PREMIO EN METÁLICO DE 100€ DIFUSIÓN EN MEDIOS DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO.**

- **TERCER CLASIFICADO: DIPLOMA CONMEMORATIVO Y PREMIO EN METÁLICO 50€ DIFUSIÓN EN MEDIOS DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DE LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO.**

- **MEJOR PLATO LIBRE CREATIVO: DIPLOMA CONMEMORATIVO.**

A partir del tercer clasificado (se entiende los que no han obtenido premio en metálico), los participantes recibirán la cantidad de 30,00 € en concepto de dieta de desplazamiento.



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

DESARROLLO DEL CONCURSO

- I. Selección y notificación de concursantes así como de suplentes entre los inscritos.
- II. Reunión comité organizador y jurado profesional.
- III. Dudas y preguntas.
- IV. Presentación oficial.
- V. Colocación provisional de utensilios y herramientas.
- VI. Inspección y pesado de piezas.
- VII. Sorteo de piezas y ubicación concursantes.
- VIII. Supervisión definitiva.
- IX. Identificación y reparto de tarjetas identificativas.
- X. Inicio oficial del campeonato.
- XI. Deliberación del jurado.
- XII. Complimentación de actas y entrega de premios.
- XIII. Agradecimientos y finalización del campeonato.
- XIV. Comida con el Jurado y participantes.

La organización tendrá potestad para realizar los cambios que considere oportuno en consenso con el jurado.



**AYUNTAMIENTO
DE
EL REAL DE LA JARA
(SEVILLA)**

HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

III PREMIO “DEHESAS EL REAL DE LA JARA” 2017

(Copiar y pegar en E-mail y enviar a: turismorealdelajara@gmail.com)

Nombre y apellidos:

DNI:

Domicilio completo:

Localidad:

Provincia:

Teléfono:

E-mail:

Perfil de Facebook:

Perfil de Twitter:

Profesión:

Participio a nivel personal si / no

Represento a la empresa:

Es obligatorio adjuntar *Currículum Vitae*.

NOTA: El día de la celebración del concurso se facilitará a los participantes una hoja con todos los datos facilitados en este formulario de inscripción para que lo firmen. Ratificación con la que el abajo firmante está de acuerdo con todos los puntos de las bases del IV Premio “Dehesas El Real de la Jara” 2018.