



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO *El Real de la Jara*

BASES IX 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 8 de marzo de 2025, dentro del XIV 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 IX Premio Dehesas El Real de la Jara", a la siguiente dirección de correo electrónico:



correo@quercusxxi.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.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO *El Real de la Jara*

BASES DEL CONCURSO:

1. - El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante currículum que seleccionará la organización.
2. - Los interesados deberán cumplimentar y enviar con e-mail con los datos señalados en el Boletín de Inscripción antes de las 14:00 horas del día 28 de febrero de 2025. No se aceptarán los enviados con fecha y hora posterior a la mencionada.
3. - La selección de los 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. La organización procurará que los jamones no varíen en más de 500 gramos el más grande respecto del más pequeño, pero al tratarse de piezas donadas por los fabricantes, hay que adaptarse a la generosidad de los mismos.
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 concurso tiene fijada las 13h. del día 8 de marzo de 2025 como hora de inicio. Los concursantes seleccionados deberán estar en el lugar de celebración 2 horas antes.
7. - Los integrantes del jurado serán 4 y su composición se hará público antes de la celebración del evento.
8. - El jurado puntuará los siguientes aspectos:
 - A. Perfilado de la pieza por ambas caras.
 - B. Estilo del cortador.
 - C. Limpieza, colocación y orden de la mesa de la zona de trabajo.
 - D. Remate y apurado de la pieza.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

El Real de la Jara

E. Rectitud del corte.

F. Tamaño y grosor de las lonchas.

G. Eficacia y eficiencia.

H. Plateado general.

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

J. Plato libre creativo, de cualquier parte del jamón.

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

Se les entregaran a todos los concursantes (una vez finalizado el concurso) una planilla final donde se recogen la suma de las puntuaciones de todos los jueces. No se entregarán las planillas individuales de los jueces.

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

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

13.- La asignación de piezas se hará por sorteo antes del comienzo. La colocación del concursante se hará también por sorteo.

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

15.- A cada concursante se le asignarán etiquetas de identificación que faciliten el recuento final de platos que ha ejecutado. O bien, se llevará un control según hoja, controlada por un juez de mesa.

16.- Los concursantes no podrán ser ayudados por persona alguna ajena a la organización, esta a su vez dispondrá de personal encargado para facilitar platos vacíos, retirar los llenos e identificarlos.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO *El Real de la Jara*

- 17.- 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.
- 18.- La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.
- 19.- 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.
- 20.- Cada vez que el concursante lleve 5 platos, se retirarán para su venta o degustación por parte de la organización, previa inspección por el jurado. A excepción de los creativos que quedarán expuestos para su valoración.
- 21.- Cada concursante realizará un plato libre creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.
- 22.- El concurso dará comienzo cuando lo autorice el director del concurso.
- 23.- La dirección del concurso correrá a cargo del Cortador Profesional Daniel Luna, miembro de la ANCJ.

DETALLES DE LAS VALORACIONES:



Vestimenta

No se puntuará, se considerará si el cortador es apto o no apto, en caso de llevar una indumentaria que no sea la adecuada, podría recibir una penalización de entre 1 y 25 puntos que valorará el jurado.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO *El Real de la Jara*



Perfilado del Jamón

(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 examinará el trabajo realizado por ambas caras de la pieza, puntuándose, por lo tanto, dos veces el perfilado.

Durante el pelado y posterior perfilado de la pieza, el concursante utilizará una bandeja donde depositará los despojos, que posteriormente serán examinados por la dirección de concurso y los miembros del jurado.



Estilo

(1 a 10 puntos)

La vestimenta se valorará en apto o no apto. Valorando el jurado la idoneidad de la ropa empleada, aspectos esenciales de higiene, postura adoptada para el corte, actitud ante el público, sensaciones que transmite durante el trabajo, etc. Se puntuará tres veces, a partir de la primera media hora.



Cantidad de platos obtenidos

(1 a 10 puntos)

Se contabilizarán la totalidad de platos obtenidos por cada concursante debidamente identificados, los platos deben estar cubiertos 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.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

El Real de la Jara



Plateado 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. Se puntuará cuatro veces.



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. Se puntuará cuatro veces.



Calidad de la loncha

(1 a 10 puntos)

Será valorado el grosor y tamaño de la loncha, así como la textura de la misma. También se tendrá en cuenta la entrada y salida del cuchillo, de manera más o menos limpia. Se puntuará cuatro veces.



Limpieza, colocación y orden de la mesa

(1 a 10 puntos)

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. También se valorará el puesto de corte. Se puntuará dos veces.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

El Real de la Jara

Si durante el concurso, algún participante sufriera algún corte, se le retirara el cuchillo que esté utilizando en ese momento y el plato que esté haciendo, para evitar la posible cadena de contaminación.



Remate y apurado de la pieza

(1 a 10 puntos)

Se valorará la técnica empleada para rematar la pieza, así como el emplatado de los últimos platos obtenidos.

Aquel concursante que no finalice el corte del jamón en el tiempo estipulado, en este apartado tendrá como puntuación 0 puntos.

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. Se puntuará dos veces.



Platos de 100 gramos

(1 a 10 puntos)

Cada participante durante el proceso de corte debe elegir 3 platos para su pesado. Los platos deberán estar completos (totalmente cubiertos), 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.

No se admitirán como “presentables” aquellos platos que no estén correctamente plateados, y que no completen de forma correcta la superficie que se establezca a cubrir en el plateado general.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

El Real de la Jara



Platos artísticos 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.

Se establece que el plato de punta deberá realizarse con el jamón en la posición de tercer corte.

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. Se valorará en dicho plato el continente y contenido. En caso de empate en la valoración de dicho plato, la dirección de concurso utilizará el criterio de mayor puntuación en la suma de todos los creativos para el desempate.



Rendimiento de la pieza

(1 a 10 puntos)

Al inicio del concurso se procederá al pesado de la pieza, de igual forma 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.



Prueba de reconocimiento

(1 a 10 puntos)

Los concursantes deberán realizar una prueba que constará de 5 preguntas tipo test, a fin de valorar también los conocimientos teóricos que posee. Tendrá lugar durante la celebración del concurso y por escrito, bien al inicio o al final del desarrollo del mismo.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO

El Real de la Jara

El concurso está avalado por la ANCJ y será dirigido por el Cortador Profesional Daniel Luna, Delegado de Concurso de la ANCJ.

PREMIOS:

- PRIMER CLASIFICADO: Trofeo y premio en metálico de 500€, Plaza Directa en un concurso clasificatorio para el campeonato de España y 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 250€, difusión en medios de prensa (Televisión, Radio y Prensa) por parte de la organización del Concurso.
- TERCER CLASIFICADO: Diploma conmemorativo y premio en metálico de 150€, difusión en medios de prensa (Televisión, Radio y Prensa) por parte de la organización del Concurso.
- MEJOR PLATO LIBRE CREATIVO: Diploma conmemorativo y premio en metálico de 150€.

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.



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO *El Real de la Jara*

DESARROLLO DEL CONCURSO:

1. Selección y notificación de concursantes, así como de suplentes entre los inscritos.
2. Reunión comité organizador y jurado profesional.
3. Dudas y preguntas.
4. Presentación oficial.
5. Colocación provisional de utensilios y herramientas.
6. Inspección y pesado de piezas.
7. Sorteo de piezas y ubicación concursantes.
8. Supervisión definitiva.
9. Identificación y reparto de tarjetas identificativas.
10. Inicio oficial del campeonato.
11. Deliberación del jurado.
12. Cumplimentación de actas y entrega de premios.
13. Agradecimientos y finalización del campeonato.
14. Comida con el Jurado y participantes.

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



Excmo. Ayuntamiento
El Real de la Jara

XIV RITO GASTRONÓMICO DE LA MATANZA DEL CERDO IBÉRICO *El Real de la Jara*

HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

IX PREMIO "DEHESAS EL REAL DE LA JARA" 2025
(Copiar y pegar en E-mail y enviar a: correo@quercusxxi.com)

Nombre y apellidos:

DNI:

Domicilio completo:

Localidad:

Provincia:

Teléfono:

E-mail:

Perfil de Facebook:

Perfil de Twitter:

Perfil de Instagram:

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 IX Premio "Dehesas El Real de la Jara" 2025.