

BASES DE PARTICIPACIÓN EN EL VII CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN AZUAGA 2013

EL CONCURSO SE REGISTRARÁ 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 curriculum junto con la inscripción:

COMITÉ ORGANIZADOR DEL VII CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN DE AZUAGA

A/A de Miguel Prieto Mora

Telfno. 655993541 y 959 127 705

e-mail: migueloncortador@gmail.com

Calle Tenerías, 57- 21200- Aracena- Huelva

4.- La responsabilidad de la selección definitiva será del Ayuntamiento de Azuaga y el comité organizador, quién determinará los concursantes, antes del 17 de Mayo de 2013, basándose en su curriculum y su trayectoria profesional. Miguel Prieto Mora NO INTERVENDRÁ EN LA SELECCIÓN, solo recepcionará los curriculums.

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

6.- Los concursantes irán provisto de la indumentaria y los útiles necesarios para el corte del jamón (necesariamente cuchillos), Las tablas las proporcionará la organización. Se podrá utilizar soportes para elevar la jamonera , si así lo necesitase el cortador.....dicho soporte deberá ser aportado por el concursante.

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

I.- Limpieza de la pieza previa al corte.

II.- Estilo y presentación del cortador.

III.- Rectitud en el corte.

IV.- Grosor y tamaño de las lonchas.

V.- Presentación de tres raciones de las diferentes partes del jamón (maza, babilla y punta), para estas presentaciones no se podrá añadir nada a los platos que no sea jamón y tocino cuando mas. Los platos podrán ser aportado por los cortadores.

VI.- Limpieza sobre su trabajo.

VII.- Creatividad en la nueva presentación; para este plato el concursante podrá añadir complementos. El plato podrá ser aportado por el concursante.

VIII.- Rapidez en el trabajo.

IX.- Cantidad de platos obtenidos. Cada plato, un punto.

X.- Rendimiento de la pieza.

XI.- Raciones de 100 gramos. (3 platos)

8.- El jurado estará compuesto por 6 miembros aprox.: 5 representantes del sector del jamón y un representante de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón de España, el cual no puntúa, sólo actuará como fedatario del concurso. 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 pabellón de la feria de Azuaga Fecsur, sito en c/Calorina Coronado, 20, el próximo día 26 de Mayo de 2013, a las 11:30 horas, debiéndose presentar los concursantes en dicho lugar a las 10:30 horas.

10.- La organización penalizará a los concursantes que realicen el “tercer corte” en el desarrollo del jamón.

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

Primer premio: trofeo Muñeca de Oro y tabla sistema palanca

Segundo Premio: trofeo Muñeca de Plata y tabla sistema palanca

Tercer Premio: trofeo Muñeca de Bronce y tabla sistema palanca.

Se le otorgará un **premio especial** al plato de presentación más bonito y original.

El muñeca de oro será nuestro representante en el Campeonato de España de cortadores de jamón organizado por la ANCJ a principios del año siguiente.

12.- Los participantes 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 tamaño y grosor de las lonchas será una de las cosas más prioritarias, pues determinará 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 proporcionado por la organización. Queda terminantemente prohibido hacer tacos del jamón, ni en el plateado general, ni en las diferentes presentaciones. Si el concursante arroja tacos del jamón al cubo de los desperdicios....el jurado penalizará a dicho concursante con -10 puntos en la planilla final

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 mas perfecta posible.

18.- La rapidez en el trabajo será medida en tiempo, donde la duración se establece en dos horas. Los concursantes que no terminen el jamón en el tiempo establecido quedaran descalificados.

19.- 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. Cada plato válido se le valorará un punto.

20.- El cortador deberá presentar tres raciones de 100 gramos sin utilización de báscula alguna, que será pesada en el mismo momento que lo entrega el cortador.

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

22.- El concurso no se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar los participantes durante su desarrollo (cortes, caídas, etc), quedando descalificado aquel concursante que sufriera un corte considerable.

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

24.- Cada vez que un concursante acumule 10 platos cortados en su mesa, la organización los retirará para su posterior venta.

Reserva de hoteles:

Hotel Mirador..... 924 892 930

Hostal Las Conchas..... 924 890 239

Hostal Jiménez..... 924 890 390

Hostal Bar Nuevo.....924 890 815

Apartamentos rurales.....924 892 166