

# **BASES I CONCURSO CORTADORES DE JAMÓN. MONROYO (TERUEL)**

**Lugar:** Pza. del Ayuntamiento.

**Fechas:** 1 de noviembre 2015

**Hora comienzo:** 11 horas

**Inscripción:** Gratuita.

## **OBJETIVOS**

Con motivo de la celebración de la Feria de Alimentación y Artesanía de Monroyo, se llevará a cabo el I Concurso de Cortadores de Jamón de Monroyo, con el objetivo de realzar la figura del jamón como emblema gastronómico de nuestra provincia y particularmente de nuestra localidad.

## **PARTICIPANTES**

Podrán participar en el concurso todos los cortadores profesionales que practiquen su función en los distintos establecimientos del ramo (tiendas especializadas, restaurantes, bares,...)

Los participantes deberán enviar, **antes del día 23 de octubre de 2015**, el boletín de participación que se adjunta en estas bases, junto a su Curriculum vitae a:

**ICONCURSO CORTADORES DE JAMÓN. MONROYO (TERUEL)**

**Pza. del Ayuntamiento, 1. 44652 Monroyo (Teruel)**

**e-mail: [aytomonroyo@gmail.com](mailto:aytomonroyo@gmail.com)**

**Fax: 978 85 60 01**

Una vez recibida la documentación anteriormente señalada y realizada la selección de participantes (máximo 6), la organización confirmará su participación mediante mail o teléfono.

Queda exento de participación cualquier miembro del jurado o persona relacionada directamente con éste.

## **DESARROLLO DEL CONCURSO**

Los participantes deberán presentarse en el lugar indicado al menos 1 hora antes del inicio del concurso.

- Cada concursante dispondrá de un jamón de Teruel DOP de similares características. La diferencia en el peso de las distintas piezas será como máximo de 300 gr.
- Los concursantes irán provistos de vestimenta adecuada y los útiles necesarios para el corte de jamón, incluido el soporte.
- El jamón, la mesa y la posición del cortador, se asignará por sorteo ante el público presente.
- Iniciado el concurso y realizada la limpieza correspondiente del jamón, el cortador fileteará el jamón en raciones aproximadas de 100 gr., que serán valoradas (grosor, presentación...) por los miembros del jurado.
- Los concursantes confeccionarán, independientemente del resto del jamón que se corte, un plato de cada una de las diferentes partes del jamón: maza, babilla y punta, utilizando únicamente este producto.

- Se realizarán 2 raciones de 100 gr. En las que se valorará la precisión del peso logrado.
- No se admitirán tacos de jamón, en ninguno de los platos
- Los tres platos de presentación serán aportados por el concursante.
- La duración máxima del concurso se establece en 2 horas, desde que el presidente del jurado autorice el comienzo del mismo y el jamón este puesto sobre la mesa de trabajo.

## **JURADO**

Los miembros del jurado se harán públicos una hora antes de que comience el concurso. Este jurado estará integrado por representantes de la restauración, cortadores profesionales y/o representantes del sector cárnico. Se calificará de 1 a 10 puntos cada uno de los siguientes aspectos:

1. Vestimenta del cortador (apto o no apto)
2. Estilo del cortador, según sensaciones que trasmita.
3. Limpieza inicial y perfilador del jamón.
4. **Corte y presentación de las raciones (emplatado general)**
5. **Grosor y tamaño de la loncha.**
6. **Uniformidad de la loncha.**
7. Presentación de raciones de las distintas partes del jamón. (maza, babilla y punta)
8. Rectitud horizontal en el corte de maza y babilla. Remate final libre
9. Limpieza del área de trabajo.
10. Precisión en el loncheado del jamón en 2 raciones de 100gr.
11. **Valoración de los últimos cinco platos presentados. (Remate)**

Finalizado el concurso, todos los miembros del jurado valorarán en común todos los términos anteriores. El presidente del jurado levantará acta y hará públicos los resultados del concurso, procediendo a la entrega de los premios.

En caso de que hubiera igualdad de puntos entre dos o más cortadores, resultará ganador aquel que hubiera conseguido mayor número de puntos al sumar los aspectos 4, 5, 6 y 11.

El jurado se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto.

## **PREMIOS.**

- PRIMER PREMIO. 400€
- SEGUNDO PREMIO. 200€
- TERCER PREMIO. 100€

A todos los premios se les aplicará la correspondiente retención obligatoria.

Además todos los concursantes obtendrán un diploma de participación y los no premiados recibirán un lote de productos de la zona.