



FERSAMA
FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



II CONCURSO REGIONAL DE CORTADORES/AS DE JAMÓN

CIUDAD DE MANZANARES

“FERIA DEL SABOR MANCHEGO”

Lugar: Manzanares

Dirección: Pabellón de Muestras de FERCAM

Fecha: Sábado, 5 de Mayo del 2018

Hora: 19:00

Organiza: Excelentísimo Ayuntamiento de Manzanares / Asesora: Paco González, Presidente de la Asociación Regional de Cortadores de Jamón de Castilla-La Mancha y cortador profesional de la localidad.

OBJETIVO.

El objetivo es reconocer y premiar al cortad@r profesional de Castilla-La Mancha, que demuestre una mayor habilidad, estilo y creatividad a la hora de cortar un jamón entre los ocho participantes seleccionados.

PARTICIPANTES.

.-Podrán participar todos los cortador@s profesionales nacidos o residentes en Castilla-La Mancha y deberán enviar el curriculum vitae antes de las 24:00 horas del día 23 de Abril del 2018 a la siguiente dirección de correo: pacogonzalez@cortadoresmanchegos.es. Una vez estudiadas todas las solicitudes, la organización se pondrá en contacto con los seleccionad@s vía telefónica o e-mail, con la suficiente antelación. Se seleccionarán 8 concursantes y dos suplentes.

.-La presentación a este concurso supone la plena aceptación íntegra de las bases.



FERSAMA
FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



-En caso de incumplimiento, la organización se reserva el derecho de sustituir al concursante.

-El concurso dará comienzo a las 19:00 horas del día 5 de mayo de 2018. Los concursantes seleccionados deberán presentarse al menos una hora y media antes del concurso en el lugar indicado (Pabellón de Muestras de FERCAM).

- Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, realizándose un sorteo previo de asignación, minutos antes del inicio del concurso. Los jamones no variarán en más de 300 gramos el más grande respecto del más pequeño.

-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.

EL JURADO.

Los miembros del jurado se darán a conocer al comienzo del concurso y estará integrado por cortadores profesionales con una experiencia dilatada en concursos, así como otros que la organización crea capacitados para dicho cometido.

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.
- E. Rectitud del corte.
- F. Tamaño y grosor de las lonchas
- G. Eficacia y eficiencia.
- H. Emplatado general.



FERSAMA
FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



- 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.
- Todos los apartados serán valorados entre 0 y 10 puntos.
 - Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el concurso
 - El mero hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.
 - Todo el loncheado será colocado en platos de iguales características aportados por la organización, excepto los de presentación y el de creatividad.
 - La asignación de piezas se hará por sorteo antes del comienzo. La colocación del concursante se hará por orden alfabético de primer apellido.
 - La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - La organización facilitará recipientes para depositar los restos procedentes de la limpieza de la pieza, para su posterior pesado.
 - 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.



FERSAMA
FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



- Cada vez que el concursante lleve 5 ó 10 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.
- Cada concursante realizará un plato libre creativo para el cual podrá usar los elementos decorativos que estime oportunos.
- El concurso dará comienzo cuando lo autorice el director del concurso.
- La dirección del concurso correrá a cargo de Paco Serna, expresidente y fundador de la Asociación Regional de Cortadores de Jamón de Castilla-La Mancha.

DETALLES DE LAS VALORACIONES

- ✓ **Vestimenta.** No se puntuará, se considerará si esta es apta o no apta, si no lo fuese podría recibir una penalización de entre **1 y 25 puntos** que valorará el jurado.

- ✓ **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.

- ✓ **Estilo** (1 a 10 puntos), El jurado valorará 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 en orden descendentes al número de platos)

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



FERSAMA
FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



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.

✓ **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. 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.



FERSAMA
FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



- ✓ **Remate y apurado de la pieza** (0 a 10 puntos, Se puntuará dos veces.)

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.

- ✓ **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.

- ✓ **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.

Un cuarto plato será libre creativo y, se permitirá cualquier elemento decorativo que así lo considere oportuno el cortador.



FERSAMA

FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



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 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.

.-Una vez finalizado el concurso, los miembros del jurado valorarán todos los aspectos descritos anteriormente, entregarán las puntuaciones a la organización y se hará público el resultado.

.-En caso de empate, se valorará la puntuación más alta en los apartados D, E y H

.-El fallo del jurado será inapelable.

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

.-La dirección del concurso, de mutuo acuerdo con la organización, podrá pedir explicaciones, y/o incluso anular las puntuaciones de cualquier juez, si observara de forma clara, que este ha intentado beneficiar o perjudicar a algún participante.

PREMIOS: - Primer Clasificado: 200€ y Jamonero Profesional Steel Blade

- Segundo Clasificado: 100€ y Maletín Profesional de Steel Blade

- Tercer Clasificado: 50€ y Chaira profesional Dick

- Premio Plato Creativo: 50€ y Blister de cuchillos Steel Blade

- Premio Mejor Puesta en Escena con temática "El Quijote": 100€ (Este aspecto será valorado por un jurado popular que la organización designará, no puntuando en la planilla general)



FERSAMA
FERIA DEL SABOR
MANCHEGO
Manzanares (Ciudad Real)



Todos los concursantes recibirán Diploma de Participación junto con un detalle de la organización.

Una vez finalizada la entrega de premios, se ofrecerá un aperitivo a los concursantes (un acompañante por concursante) y organización.

Copyright 2015. All rights reserved.