



## I CONCURSO NACIONAL DE CORTE DE JAMÓN "MURES" 12 de Abril de 2015 BASES DEL CONCURSO

El Excmo. Ayuntamiento de Villamanrique de la Condesa hace pública las bases del I Concurso Nacional de Corte de Jamón "MURES"

### FECHA Y LUGAR:

El concurso se celebrará el domingo 12 de abril en la Caseta Municipal de la Dehesa Boyal dentro de la Feria de Turismo y Tradiciones del Entorno de MURES de la localidad sevillana Villamanrique de la Condesa.

HORA: 12:30 h.

### PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso todos los cortadores profesionales del sector que así lo acrediten, para ello deberán cumplimentar boletín adjunto de inscripción y remitirlo junto con su CV como cortadores a la dirección de correo electrónico: [mariangeles.areasocial@gmail.com](mailto:mariangeles.areasocial@gmail.com)

indicando en el asunto: Inscripción I Concurso Nacional de Corte de Jamón "MURES". Entre todos los aspirantes que cumplan lo anteriormente establecido al mismo se hará una selección previa para la elección de los 10 concursantes definitivos y dos suplentes, siguiendo los siguientes criterios: méritos, proximidad geográfica y disponibilidad.

Las bases serán leídas 15 minutos antes del comienzo del concurso.

### BASES:

- 1.- El concurso estará abierto a todos los profesionales del sector que así lo acrediten mediante la presentación del CV en la inscripción.
- 2.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción hasta el día 1 de abril de 2015. No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.
- 3.- La selección de los 10 concursantes definitivos, más los 2 suplentes, se hará por los integrantes del comité organizador del Ayuntamiento.
- 4.- Cada participante dispondrá de una pieza de peso y características similares, de jamón ibérico, que proporcionará el Ayuntamiento de Villamanrique de la Condesa a través de la empresa organizadora Quercus XXI. Realizándose un sorteo previo de asignación minutos antes del inicio del concurso. Los jamones no variarán en más de 500 gramos el más grande respecto del más pequeño, siendo el peso tenido en cuenta por el jurado.
- 5.- Los concursantes irán provistos de toda la indumentaria y de todos los útiles

necesarios para el desarrollo de la actividad del corte: cuchillos, tabla de corte del jamón, pinzas, etc.

6.- El concurso se realizará en la Caseta Municipal de la Dehesa Boyal dentro de la Feria de Turismo y Tradiciones del Entorno de MURES de la localidad sevillana Villamanrique de la Condesa, y dará comienzo a las 12:30 h. del día 12 de abril de 2015. Los concursantes tendrán que presentarse obligatoriamente a las 11:30 h., el que no esté a esa hora significará que no se presenta a la prueba y se avisará automáticamente al suplente. Los concursantes serán colocados por orden alfabético de sus apellidos, empezando del primero al décimo.

En el recinto acotado donde se realizará el concurso solo tendrán acceso las personas que tengan acreditación, la organización será muy estricta en este sentido.

Cada concursante dispondrá de dos horas para cortar y lonchar la pieza, al finalizar las dos horas como tiempo establecido, si el hueso no está totalmente limpio se descalificará y no se sumará su puntuación.

7.- A todos los concursantes y miembros del jurado y un acompañante por cada uno, se les ofrecerá un almuerzo gratuito el día de celebración del concurso.

8.- Los integrantes del jurado serán 5 y se hará público (al completo) antes de la celebración del evento. Estará presidido por un representante del Ayuntamiento de Villamanrique de la Condesa y estará formado por Florentino Mateos, Campeón de España de Cortadores de Jamón en 2010, un miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía, un miembro de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Javier Latre López, Director de Comunicación de Jamones Benito (empresa patrocinadora). Carlos J. Trejo, director de Quercus XXI, actuará como coordinador del concurso. Los miembros del jurado, una vez finalizado el concurso, se reunirán para la deliberación y elección del ganador.

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

9.- El jurado puntuará los siguientes aspectos:

A. Vestimenta del cortador.

B. Limpieza y perfilado de la pieza, una vez que el cortador empiece a extraer las primeras lonchas.

C. Estilo del cortador.

D. Rectitud en el corte.

E. Grosor y tamaño de las lonchas, cada una se puntuara por separado.

F. Emplatado general: se puntuara la uniformidad de todas las lonchas y su colocación en el plato.

G. El cortador tendrá que presentar un plato artístico o creativo, en el que el jamón (y/o el tocino) será el único protagonista y se valorará la originalidad del corte y su disposición en el plato.

H. Se valorará el número de platos que saque cada cortador de su pieza.

I. Se pesará el peso inicial del jamón y el despojo con el fin de puntuar el rendimiento.

J. Se puntuará el remate de pieza.

K. El orden y la limpieza en el puesto de trabajo. Se valorará que no haya virutas de jamón en la mesa en el jamonero, en el suelo, etc. y el orden en la mesa.

10.- Todos los apartados serán valorados entre 1 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 el plato creativo.

14.- La asignación de piezas se hará por sorteo.

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

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.

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 (que se colocarán en una mesa adicional anexa a cada cortador) el jurado comprobará que los platos estén totalmente llenos. Después se retirarán para su venta por parte de la organización, previa inspección por el jurado.

21.- Cada concursante realizará un plato artístico en el cual podrá utilizar solo jamón y tocino de la pieza el plato lo pondrá la organización.

#### DETALLES DE LAS VALORACIONES

- 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, etc.

- Presentación y limpieza previa y posterior al corte de la pieza (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.

- Orden y limpieza zona de trabajo (1 a 10 puntos). Se valorará la misma 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.

- 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.

- Emplatado general (1 a 10 puntos), se valorará la uniformidad de todas las lonchas del plato. Si no está bien loncheado o si tiene mucho tocino.

- Cada concursante deberá presentar 1 plato de cada una de las tres partes diferenciadas del jamón: maza, babilla y punta.

- El tiempo máximo permitido será de 2 horas contados a partir de que el jurado dé comienzo oficial al mismo, transcurrido este periodo se dará por finalizado el mismo.

- El jurado valorará de forma progresiva a los participantes, desde la máxima a mínima puntuación, comenzando por el más rápido: en 1º con 10 puntos, 2º con 9 puntos y así sucesivamente.

- Platos de 100 gramos: 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:

Plato de 100 g. – 10 puntos

De 95 a 100 g. y de 100 a 105 g. — 9 puntos

De 90 a 95 g. y de 105 a 110 g. — 8 puntos

De 85 a 90 g. y de 110 a 115 g. – 7 puntos

De 80 a 85 g. y de 115 a 120 g. – 6 puntos

De 75 a 80 g. y de 120 a 125 g. – 5 puntos

Menos de 75 g. y más de 125 g. – 0 puntos

## PREMIOS

1 CLASIFICADO: Trofeo y premio en metálico de 400 •.

2 CLASIFICADO: Trofeo y premio en metálico de 250 •.

3 CLASIFICADO: Trofeo y premio en metálico 150 •

PREMIO AL PLATO CREATIVO: Diploma conmemorativo y lote de embutidos "Jamones Benito".

## DESARROLLO DEL CONCURSO

I. Selección y notificación de concursantes así como de suplentes entre los inscritos.

II. Reunión comité organizador y jurado.

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. 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.