

**BASES I CONCURSO CORTADORES JAMÓN  
"LOS NAVALUCILLOS" (RUBÉN ARROBA)**

**I CONCURSO NACIONAL DE  
CORTADORES DE JAMÓN  
(RUBÉN ARROBA - LOS NAVALUCILLOS)**

**Colabora:**  




**ORGANIZADORES:**  
  
Excelentísimo Ayuntamiento de  
Los Navalucillos



- **FECHA:** 30 ENERO 2016
- **HORA:** 12:00 H.
- **LUGAR:** PLAZA DEL ENCINAR

**(LOS NAVALUCILLOS - TOLEDO)**

Lugar: Plaza de "El Encinar" s/n, CP: 45130 (Los Navalucillos - Toledo).  
Fecha: 30 de Enero de 2016.  
Hora: 12:00 horas.  
Organiza: Rubén Arroba de la Torre.  
Colabora: Ayuntamiento de Los Navalucillos.

## OBJETIVO:

El objetivo es reconocer y premiar al cortador profesional de España, que demuestre una mayor habilidad, estilo y creatividad a la hora de cortar un jamón entre los 6 participantes seleccionados. Los concursantes se seleccionarán por invitación.

## PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso todos los cortadores profesionales de España que ejerzan su función en los distintos establecimientos del ramo (restaurantes, cafeterías, charcuterías, tiendas especializadas...). Para ello deberán ser invitados previamente por la organización.

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

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

## DESARROLLO DEL CONCURSO:

El concurso dará comienzo a las 12:00 horas del día 30 de Enero de 2016. Los concursantes seleccionados deberán presentarse al menos una hora y media antes del concurso en el lugar indicado: Plaza de "El Encinar" s/n, CP: 45130 (Los Navalucillos - Toledo). Puntos a destacar:

- Cada concursante dispondrá de un jamón de similares características y peso.
- El jamón será asignado por sorteo previo y la mesa de trabajo será asignará por la organización.
- Los participantes irán provistos de toda la indumentaria y todos los útiles necesarios para la realización del corte de jamón:
  - Cuchillos.
  - Tabla Jamonera.
  - Platos de presentación...

- El concurso dará comienzo cuando lo autorice el presidente del jurado. Una vez comenzado, el concursante dispondrá de dos horas para realizar todo el trabajo.
- Se deberá lonchear y emplatar toda la pieza de jamón, no estando permitido, en ningún caso, hacer tacos, ni tan siquiera en los platos creativos o de presentación.
- Los concursantes confeccionarán, independientemente del resto de jamón que se corte, tres platos de cada una de las partes del mismo, (maza, babilla y punta). En estos tres platos solo se podrá utilizar jamón.
- También se confeccionará un cuarto plato creativo, donde se podrá utilizar cualquier parte del jamón, así como cualquier objeto decorativo que no precise preparación culinaria.
- El concursante deberá elegir 3 platos que se aproximen lo máximo posible a 100 gramos, que serán pesados para su posterior puntuación, pudiéndolos sacar de la parte que estime oportuna y en el momento que él mismo decida.
- Los concursantes podrán traer sus platos propios para la elaboración de los 4 platos de presentación, en caso de no traerlos, la organización les facilitará platos de loza blanca.
- Durante el concurso, los participantes no podrán ser ayudados por persona alguna.
- Una vez acabado el concurso, la organización ofrecerá un almuerzo gratuito a todos los concursantes y miembros del jurado.

## LA ORGANIZACIÓN:

La organización no se hará responsable de los accidentes que se pudieran ocasionar los participantes durante el concurso.

La organización se reserva el derecho de poder suspender o aplazar el concurso por fuerza mayor. (Climatología, falta de luz...)

La organización se reserva el derecho de poder modificar estas bases, parcial o totalmente, si lo considerara oportuno.

## EL JURADO:

Los miembros del jurado se darán a conocer al comienzo del concurso y estará integrado por representantes del sector (restaurantes, industrias del jamón...) así como otros que la organización crea capacitados para dicho cometido.

## CALIFICACIONES:

- Limpieza y pelado de la pieza (1 a 10 puntos por juez).
- Estilo del cortador (1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez).
- Rectitud del corte (1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez).
- Emplatado general (1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez).
- Grosor y tamaño de las lonchas (1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez).
- Limpieza, colocación y orden de la mesa de trabajo de principio a fin (1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez).
- Presentación de 3 platos: maza, babilla y punta (1 a 8 puntos cada plato y cada juez. Total 24 puntos los 3 platos).
- Plato creativo (1 a 8 puntos por juez).
- Platos de 100 gramos (Detalle de las puntuaciones: los platos que pesen 100 gramos, puntuaran 10 puntos, si pesara 98 gramos, puntuarán 9,8 puntos, 102 gramos, 9,8 puntos y así sucesivamente. Se sumarán las puntuaciones de los tres platos, no se obtendrá la media porcentual. Máximo 10 puntos por plato, 30 puntos en total).
- Numero de platos (Se asignarán 10 puntos al cortador que más platos obtenga, 9 puntos al segundo cortador que más platos obtenga y así sucesivamente).
- Remate y apurado de la pieza (1 a 10 puntos por juez).
- Rendimiento (Se asignarán 10 puntos al cortador que obtenga mejor rendimiento, 9 puntos al segundo y así sucesivamente).
- Rapidez del trabajo. No puntuará el hecho de terminar antes o después. Si algún concursante no pudiera acabar el trabajo en el tiempo estipulado, obtendrá una puntuación de 0 puntos en el apartado 11 (remate y apurado de la pieza), pero no será descalificado.

- El uso de pinzas o guantes, no se tendrá en cuenta, por lo que no puntuará, ni positiva, ni negativamente.
- El premio a la creatividad se dará al concursante cuya suma de los 3 platos de presentación más el plato creativo, sea la más alta.
- 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. Posteriormente se procederá a la entrega de premios.
- En caso de empate, se valorará la puntuación más alta en los apartados 3, 4 y 5.
- El fallo del jurado será inapelable y el jurado se reserva el derecho a poder declarar el concurso desierto.

## PREMIOS:

- Primer premio: 100€ y pase directo como participante al VI Concurso Nacional de Cortadores de Jamón – Rubén Arroba (Murcia).
- Segundo premio: 50€ e invitación como jurado al VI Concurso Nacional de Cortadores de Jamón – Rubén Arroba (Murcia).
- Tercer premio: 50€.
- Premio a la Creatividad: Manta de Cuchillos.
- Todos los concursantes recibirán su correspondiente diploma de participación.

(Para más información, pueden contactar en el correo electrónico: [rubenboutique@gmail.com](mailto:rubenboutique@gmail.com) y teléfono: 693-94-12-15.)