

**CAMPEONATO REGIONAL DE CORTADORES DE  
JAMÓN  
DE CASTILLA LA MANCHA  
'VILLA DE POBLETE'**



**Lugar:** Poblete. (Ciudad Real)

**Dirección:** Pabellón de usos múltiples de Poblete.

**Fecha:** Del 19 al 21 de Febrero

**Hora:** Clasificatorios:

Viernes a las 21:00 horas

Sábado a las 13:00 horas

Sábado a las 19:00 hora

**Final:** Domingo a las 13:00 horas

**Organiza:** Ayuntamiento de Poblete y Morales Cortador de Jamón.

## **OBJETIVO.**

El objetivo es reconocer y premiar al cortador profesional, de Castilla la Mancha, que demuestre una mayor habilidad, estilo y creatividad a la hora de cortar un jamón entre los 24 participantes seleccionados.

## **PARTICIPANTES.**

Podrán participar en el campeonato todos los cortadores profesionales de Castilla la Mancha que ejerzan su función en los distintos establecimientos del ramo (restaurantes, cafeterías, charcuterías, tiendas especializadas...) y que pertenezcan a la Asociación Regional de Cortadores de Jamón de Castilla la Mancha (ARCJ-CLM). Para ello deberán cumplimentar el boletín de inscripción que se adjunta con las presentes bases y enviarlo junto con el Curriculum vitae a la siguiente dirección de correo:

[concursopoblete@gmail.com](mailto:concursopoblete@gmail.com)

La Selección se hará por orden de llegada de las solicitudes.

El plazo se abrirá el Martes día 26 de Enero a las 20:00 horas.

No se admitirán las solicitudes recibidas antes del día y hora indicado.

De las solicitudes recibidas se seleccionarán 24 concursantes. El resultado se publicará unos días antes del campeonato.

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 por otro, entre los suplentes.

## **DESARROLLO DEL CAMPEONATO**

Habrán 3 concursos clasificatorios de 8 cortadores cada uno.

Se clasificarán los 3 primeros de cada grupo para la gran final.

Los concursantes seleccionados deberán presentarse al menos una hora y media antes de cada concurso en el lugar indicado: Pabellón de usos múltiples de Poblete.

- Cada concursante dispondrá de un jamón de similares características y peso.
- El jamón será asignado por sorteo previo, la mesa de trabajo será asignada por la organización.
- Los participantes irán provistos de toda la indumentaria y todos los útiles necesarios para la realización del corte de jamón, cuchillos, platos de presentación, etc. La tabla jamonera la pondrá la organización. Jamonero basculante de Juan Romero.
- 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 todo el jamón, no estando permitido 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 acabados los concursos, la organización ofrecerá un almuerzo o cena gratuito a todos los concursantes, miembros del jurado y un acompañante.

## 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.

Se calificará de la siguiente forma:

- 1- Limpieza y pelado de la pieza. 1 a 10 puntos por juez.
- 2- Estilo del cortador. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez.
- 3- Rectitud del corte. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez.
- 4- Emplatado general. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez.
- 5- Grosor y tamaño de las lonchas. 1 a 10 puntos por juez, se puntuará 4 veces, total 40 puntos por juez.
- 6- 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.
- 7- Presentación de 3 platos (maza, babilla y punta). 1 a 8 puntos cada plato y cada juez. Total 24 puntos los 3 platos.
- 8- Plato creativo. 1 a 8 puntos por juez.
- 9- 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.

10- 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.

11- Remate y apurado de la pieza. 1 a 10 puntos por juez.

12- Rendimiento. Se asignarán 10 puntos al cortador que obtenga mejor rendimiento, 9 puntos al segundo y así sucesivamente.

13- 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.

14- El uso de pinzas o guantes, no se tendrá en cuenta, por lo que no puntuará ni positiva ni negativamente.

15- 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.

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

**PREMIOS CONCURSOS CLASIFICATORIOS**

1º

TROFEO  
PLAZA DIRECTA PARA EL CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE  
JAMÓN  
'VILLA DE CORRAL'

2º

TROFEO

3º

TROFEO

PREMIO A LA CREATIVIDAD

TROFEO

FINAL

1º

300 €

JAMONERO BASCULANTE JUAN ROMERO  
TROFEO

2º

200 €

MAQUINA AFILAR CHEF CHOICE MOD. 316  
TROFEO

3º

100 €

JUEGO DE CUHILLOS DICK  
TROFEO