



29º CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN 29th HAM-CUTTING CONTEST DEHESA DE EXTREMADURA

Se abre la convocatoria del 29º Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura, que se celebrará en Madrid el lunes 17 de abril de 2023, durante el 36 Salón Gourmets y con el patrocinio del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura. El Concurso se regirá de acuerdo a las siguientes bases:

1. El Concurso está abierto a los cortadores profesionales que ejerzan su función en los distintos establecimientos del ramo: hoteles, tiendas gourmet, restaurantes, tiendas especializadas, cafeterías y bares. No podrán presentarse al 29º Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura los concursantes que hayan obtenido el primer premio en alguna de las pasadas ediciones.

2. La preinscripción será gratuita, los interesados deberán rellenar la inscripción online, adjuntando su "currículum vitae" con foto actualizada y un vídeo de 10 minutos de duración que contenga planos que garanticen la identidad del candidato (tiene que verse claramente, en dicho vídeo, que el aspirante a candidato es la persona que está cortando el jamón). La Organización, tras analizar los "currículum vitae" y el vídeo de los inscritos, propondrá hasta un máximo de 6 participantes.

3. La responsabilidad de la selección definitiva será del patrocinador, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, quien confirmará los concursantes seleccionados días antes de la fecha del concurso, basándose en su currículum, el vídeo y la trayectoria profesional, siendo la Organización, Grupo Gourmets, la que comunique a los seleccionados su participación en el 29º Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura.

4. Cada uno de los concursantes dispondrá de un jamón o paleta de la DOP Dehesa de Extremadura, que será de peso y características similares para todos los concursantes, colocado sobre la mesa de trabajo. La adjudicación de cada jamón o paleta a los concursantes se realizará por sorteo previo al inicio del concurso.

The 29th Ham Cutting Contest/Dehesa de Extremadura will take place in Madrid on Monday 17 April 2023, within the framework of the 36 Salon Gourmets and featuring the sponsorship of the Regulatory Board of the Ham Denomination of Origin (D.O.) Dehesa de Extremadura. The Contest shall be staged based on the following rules and conditions:

1. The Contest is open to professional ham-cutters who practice their role within different areas of the sector, including hotels, gourmet outlets, restaurants, specialised shops, cafeterias and bars. Contestants awarded with the first prize in previous editions will not be allowed to participate in the 29th Ham Cutting Contest / Dehesa de Extremadura.

2. Pre-registration is free and interested parties must complete the online registration form, attaching their curriculum vitae with a recent photo and a video lasting 10 minutes that contains shots that clearly identify the potential contestant in question (it must be clear in this video that the candidate is the person who is cutting the ham). After analysing the curriculum vitae and the registration videos, the Organisers shall propose up to a maximum of six participants.

3. The sponsor, namely the Regulatory Board of Dehesa de Extremadura, will be responsible for making the final selection decision, confirming the names of the contestants a few days prior to the staging of the Contest, based on their curriculum, the video and their professional career, being the Organisation, Grupo Gourmets, who communicates the selected ones its participation in the 29th Ham cutting contest/Dehesa de Extremadura.

4. Each of the contestants shall be provided with a ham or ham shoulder DOP Dehesa de Extremadura. All the hams provided to contestants shall be of a similar weight and characteristics, being placed on the work table. The adjudication of each ham or ham shoulder to the contestants shall be carried out by means of a draw held prior to the staging of the Contest.



5. En el Concurso, el Jurado puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos:

- Estilo del cortador.
- Grosor y tamaño de la loncha.
- Presentación de las raciones: Platos grandes/Platos pequeños.
- Corte de una ración de 100 gr.
- Rendimiento de la pieza (queda prohibido el corte en tacos salvo en los platos artísticos).
- Rapidez del trabajo.
- Limpieza del área y del trabajo realizado.
- Rectitud del corte en sus tres zonas principales.
- Inventiva en la nueva presentación del jamón.
- Respuesta a una pregunta sobre la cultura del jamón.

6. Todos los concursantes deberán confeccionar, independientemente del resto del jamón o paleta que se corte, una ración de cada una de las diferentes partes del jamón: maza, babilla y punta.

7. Los concursantes elaborarán un plato del que se premiará la presentación, será un plato Creativo/Artístico para lo cual podrán llevar los materiales necesarios, siempre que la realización de la presentación no requiera preparación culinaria.

8. Los concursantes participarán con el soporte facilitado por la Organización. Irán provistos de la indumentaria adecuada (camisa blanca o chaquetilla y pantalón negro) y los útiles necesarios para cortar el jamón, así como útiles concretos para el desarrollo del plato artístico. En cualquier caso, los concursantes deberán participar obligatoriamente con el delantal facilitado por el Consejo Regulador.

9. Para la valoración del rendimiento obtenido, los concursantes dispondrán de un recipiente donde deberán introducir todos los desperdicios, para su pesaje.

10. Los concursantes tendrán que presentarse en IFEMA Madrid a las 10:30 h. el lunes 17 de abril de 2023. El Concurso se celebrará en el Escenario Gourmets (Pabellón 6). Una vez seleccionados los 6 participantes a concursar se les facilitará días antes del Campeonato la información completa y precisa.

11. La duración máxima del Concurso se establece en 1h y 30 min, desde que el presidente del Jurado autorice el comienzo del mismo.

12. Grupo Gourmets abonará 150€ en calidad de “bolsa de viaje” a los participantes de fuera de Madrid.

5. During the Contest, the Jury shall rate each of the following aspects out of 10:

- The cutter's style.
- The thickness and size of the slice.
- Presentation of the plates: Large plates/Small plates.
- Cutting of a sample of 100 grams.
- Beneficial use of the sample (wedges are prohibited, except in artistic presentations).
- Speed of work.
- Cleanliness of work area and clean execution.
- Rectitude of the cut in its three main areas.
- Inventiveness in terms of novel presentation of the ham.
- Answer to a question about ham culture.

6. All the contestants must create, irrespective of the rest of the ham or ham shoulder that is cut, a plateful of each of the different parts of the ham: cushion (maza), forecushion (babilla) and ham-end (punta).

7. The contestants shall produce one plateful, with presentation shall be evaluated. For this purpose, they may bring the necessary materials, provided that the presentation does not require any culinary preparation.

8. The contestants will participate with the support provided by the Organisation. They shall wear the appropriate attire (white shirt or chef's jacket and black pants) and shall bring the instruments required for cutting the ham, as well as the specific tools needed to create the artistic plate presentation. In all cases, the contestants must participate obligatorily whilst using the apron furnished by the Regulatory Board.

9. In order to evaluate the beneficial use of the ham, the contestants shall be given a container in which to place all of the waste, so that it can be weighed.

10. Contestants must arrive at the Ifema Madrid fairground at 10.30 am on Monday April 17, 2023. The Contest shall take place in the section known as 'Gourmets Stage. Once the 6 contestants have been selected, they will be provided with complete and precise information days before the Championship.

11. The maximum duration of the Contest shall be one and a half hours, since the President of the Jury authorizes the beginning of the same.

12. Grupo Gourmets will pay 150€ as a travel for participants from outside Madrid.



13. Los participantes deberán responder a una pregunta sobre la cultura del jamón ibérico, las cuales serán realizadas al azar entre los 6 participantes.

14. PREMIOS:

- El premio para el/la ganador/a consistirá en 1.000 €, trofeo y diploma, patrocinados por la DOP Dehesa de Extremadura.
- El premio para el segundo clasificado: soporte jamonero y diploma.
- El premio para el tercer clasificado: Manta de cuchillos y diploma.
- Diploma al mejor Plato Creativo/Artístico y obsequio Jamón Cebo Campo DO.
- El resto de los clasificados: Obsequio de la DOP Dehesa de Extremadura y obsequio de Grupo Gourmets.

15. Los premios con un importe superior a 500 euros están sujetos a retención fiscal.

16. IMPORTANTE: A resultas de este galardón y como compromiso de colaboración con el patrocinador, el ganador se compromete -hasta la celebración del siguiente concurso-, a llevar puesto el delantal o cualquier otra indumentaria proporcionada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, en todos los actos difundidos en cualquier medio de comunicación que esté relacionado con el 29º Concurso de Cortadores de Jamón/Dehesa de Extremadura. La inobservancia de este requisito supondrá la desposesión automática del premio recibido, incluida la devolución de su importe.

17. Todos los participantes, por el mero hecho de participar, aceptan íntegramente las presentes bases.

18. La Organización se reserva la exclusiva de los derechos publicitarios y de imagen de los participantes durante un año, incluyendo la utilización sin límites del material fotográfico, vídeo y demás, sin petición previa de autorización a los participantes.

19. El juicio del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del cierre de este y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del juicio del Jurado.

20. La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo del Campeonato.

13. The participants will have to answer a question about the culture of the iberian ham, which will be made at random among the 6 participants.

14. PRIZES:

- The winner will receive a prize of €1,000, a trophy and a diploma sponsored by the DOP Dehesa de Extremadura.
- The prize for second place: a ham-stand and a diploma.
- The prize for the third place: a knife-blanket and a diploma.
- Diploma to the best Creative/Artistic Plate and gift of Cebo Campo DO Ham.
- The rest of the classified: Gift from DOP Dehesa de Extremadura and a gift from Grupo Gourmets.

15 Prizes in excess of 500 euros are subject to tax withholding.

16. IMPORTANT: As a result of this award and as a collaboration commitment to the sponsor, until the staging of the following Contest, the winner undertakes to wear the apron or any other attire furnished by the Regulatory Board of the Ham Denomination of Origin (D.O.) Dehesa de Extremadura, at all events that may be disseminated in any media that is related to the 29th Contest of Cutters of Ham/Dehesa de Extremadura. Non-observance of this requirement shall entail the automatic removal of the award granted, including return of the prize money.

17. All participants, by the mere act of taking part in the Contest, accept all of these rules and conditions.

18. The Organisation reserves the exclusive rights of advertising and image of the participants for one year, including the unlimited use of photographic material, video and others, without prior request for authorization to the participants.

19. The Jury's judgment will be unappealable. No videographic evidence or of any nature will be admitted for the purpose of appeal. Any possible complaints may be transmitted to the Championship Organisation by means of a written communication as from the closing date of the Championship and before 10 days have elapsed since its end. The acceptance of the claim does not imply a revision of the Jury's judgment.

20. The Organisation reserves the right to modify the following rules in order to improve the development of the Championship.

36 SALÓN GOURMETS

L 17, M 18, X 19
10:00-19:00 h

Mon 17, Tue 18, Wed 19
10 am-7 pm

J 20
10:00-17:00 h

Thu 20
10 am-5 pm

Abril
2023

April
2023



21. La Organización se reserva el derecho de cambiar fecha y lugar de celebración en caso de que hubiera un aplazamiento y/o cancelación del evento por causa de “fuerza mayor”.

21. The Organisation reserves the right to change the date and venue in case of postponement and/or cancellation of the event due to ‘force majeure’.