



**OBIETTIVO E BASI DI PARTECIPAZIONE DEL I CONCORSO DI
TAGLIATORI DI PROSCIUTTO CINTA SENESE DOP**
**CONCORSO CLASSIFICATORIO PER LA SEMIFINALE DEL XV
CAMPIONATO DI SPAGNA 2025.**

OBIETTIVO:

Riconoscimento e scelta del miglior tagliatore di Prosciutto Cinta Senese DOP tra i 6 partecipanti che dimostrano maggior abilità, stile e creatività.

DATA E LUOGO:

Il concorso si terrà il **1° dicembre** alle ore 10.00 a Sovicille, Siena (Italia).

PARTECIPANTI:

Potranno partecipare al concorso tutti i tagliatori professionisti del settore che possano dimostrare la loro qualifica e siano in regola con il pagamento come membri dell'Associazione Nazionale dei Tagliatori di Prosciutto (ANCJ), inviando un curriculum professionale come tagliatori via e-mail all'indirizzo **info.ancj@gmail.com**, entro e non oltre il **27 OTTOBRE**. Tra tutti i candidati sarà effettuata una selezione preliminare per la scelta dei partecipanti definitivi. I partecipanti selezionati saranno confermati il **28 OTTOBRE**. In caso di violazione di una delle regole, l'organizzazione può sostituire il partecipante selezionato con uno dalla lista dei riserve.

BASI:

- 1) Il concorso è aperto a tutti i professionisti del settore che possano dimostrare la loro qualifica attraverso un curriculum selezionato dall'organizzazione e siano in regola con i pagamenti come membri dell'ANCJ.
- 2) La selezione dei 6 partecipanti definitivi sarà effettuata dal Comitato Organizzatore.
- 3) Ogni partecipante avrà a disposizione un pezzo di prosciutto con peso e caratteristiche simili, assegnato tramite sorteggio pochi minuti prima dell'inizio del concorso. I Prosciutti non varieranno di più di 500 grammi tra il più grande e il più piccolo.
- 4) Il supporto per il taglio del prosciutto sarà a scelta del partecipante.
- 5) I partecipanti indosseranno l'abbigliamento ufficiale dell'ANCJ (giacca ufficiale e pantaloni neri) e saranno provvisti di tutti gli utensili necessari per il taglio: coltelli, pinze, piatti per le diverse presentazioni, ecc.
- 6) I membri della giuria saranno resi pubblici prima dell'evento.
- 7) La giuria valuterà i seguenti aspetti:
 - a) Profilo del pezzo.
 - b) Stile del tagliatore.
 - c) Pulizia, posizionamento e ordine del tavolo.



- d) Rifinitura e precisione del taglio.
 - e) Spessore e grandezza delle fette.
 - f) Efficacia ed efficienza.
 - g) Impiattamento generale e creativo, due piatti artistici (uno da ogni parte del prosciutto).
 - h) Piatto creativo libero di qualsiasi parte del prosciutto.
 - i) Due piatti da 100 grammi.
 - j) Prova teorica a test.
-
- 8) Tutti gli aspetti saranno valutati da 0 a 10 punti secondo i fogli di valutazione dell'ANCJ.
 - 9) I risultati delle valutazioni saranno resi pubblici al termine del concorso.
 - 10) Tutte le fette saranno servite su piatti di uguale tipo forniti dall'organizzazione, inclusi i piatti di maza e babilla. Il partecipante potrà fornire il piatto per la presentazione creativa.
 - 11) L'assegnazione dei pezzi sarà fatta per sorteggio prima dell'inizio. La collocazione dei concorrenti sarà fatta in ordine alfabetico per cognome.
 - 12) L'organizzazione ha la facoltà di sospendere l'evento per cause giustificate che ritenga opportune con sufficiente anticipo.
 - 13) A ogni concorrente verranno assegnate etichette di identificazione per facilitare il conteggio finale dei piatti eseguiti. Oppure si terrà un controllo tramite una scheda, controllata da un giudice di tavolo.
 - 14) I concorrenti non potranno essere assistiti da nessuna persona esterna all'organizzazione, la quale avrà invece personale incaricato di fornire piatti vuoti, ritirare quelli pieni e identificarli.
 - 15) I concorrenti avranno la possibilità di aggiungere supporti al porta prosciutto per alzarlo, se lo desiderano; tali supporti dovranno essere forniti dai concorrenti stessi.
 - 16) L'organizzazione fornirà contenitori per depositare i resti derivanti dalla pulizia del pezzo, per il successivo peso.
 - 17) L'organizzazione non è responsabile di eventuali incidenti che possano verificarsi a causa dello svolgimento dell'evento da parte dei tagliatori, siano essi cadute o tagli.
 - 18) Ogni volta che il concorrente avrà completato 5 piatti, questi saranno ritirati per la vendita o la degustazione da parte dell'organizzazione, previa ispezione della giuria. Fanno eccezione i piatti creativi che rimarranno esposti per la valutazione.
 - 19) Ogni concorrente realizzerà un piatto libero creativo per il quale potrà utilizzare gli elementi decorativi che ritiene opportuni.
 - 20) Il concorso inizierà quando sarà autorizzato dal direttore del concorso.
 - 21) In caso di parità di punti nella valutazione finale, il vincitore sarà colui che avrà terminato per primo il proprio lavoro.
 - 22) In caso di parità di punti nel piatto creativo, e se quest'ultimo prevede un premio specifico, il pareggio sarà risolto per alzata di mano tra i membri della giuria e il direttore del concorso.



- 23) È vietato l'uso di elementi e pubblicità che siano contrari alla legislazione vigente.
- 24) Il semplice fatto di partecipare al concorso implica l'accettazione del presente regolamento.

DETTAGLI DELLE VALUTAZIONI

Profilatura del prosciutto (1 a 10 punti)

Si valuterà il grado di eliminazione dei grassi rancidi, la corretta pulizia della parte esterna del pezzo, sia per eccesso che per difetto, e la profilatura del pezzo. Sarà esaminato il lavoro svolto su entrambi i lati del pezzo, quindi la profilatura sarà valutata due volte.

Stile (1 a 10 punti)

L'abbigliamento sarà valutato come idoneo o non idoneo. La giuria valuterà l'appropriatezza dell'abbigliamento utilizzato, aspetti essenziali di igiene, la postura adottata durante il taglio, l'atteggiamento verso il pubblico, le sensazioni trasmesse durante il lavoro, ecc. Sarà valutato due volte, a partire dalla prima mezz'ora.

Impiattamento Generale (1 a 10 punti)

La giuria valuterà la disposizione delle fette nel piatto, apprezzando l'omogeneità e l'armonia di queste. Non è permesso ottenere cubetti (sarà penalizzato con -10 punti). La giuria valuterà il grado di precisione e la presentazione degli ultimi piatti.

Regolarità del taglio (1 a 10 punti)

Sarà valutata durante l'intero processo di taglio, assegnando punti negativi in caso di irregolarità, ondulazioni e la presenza di tagli laterali, mentre sarà valutata molto positivamente la presenza di un piano orizzontale durante l'intero processo. Sarà valutata tre volte. Calidad de la loncha (1 a 10 puntos).

Regolarità del taglio (1 a 10 punti)

Sarà valutata durante l'intero processo di taglio, assegnando punti negativi in caso di irregolarità, ondulazioni e presenza di tagli laterali, mentre sarà valutata molto positivamente la presenza di un piano orizzontale durante l'intero processo. Sarà valutata tre volte.

Qualità della fetta (1 a 10 punti)

Saranno valutati lo spessore e le dimensioni della fetta, così come la sua texture. Si terrà anche conto della pulizia del movimento del coltello all'entrata e all'uscita. Sarà valutata tre volte.

Pulizia, disposizione e ordine del tavolo (1 a 10 punti)

Si valuterà la pulizia dell'area di lavoro all'inizio, durante e alla fine del processo di taglio. La zona dovrà essere il più pulita possibile, con tutti gli strumenti e utensili correttamente posizionati per non rappresentare alcun rischio per il tagliatore. Sarà valutata anche la postazione di taglio. Sarà valutata due volte.

Rifinitura e precisione del pezzo (0 a 10 punti)

Si valuterà la tecnica utilizzata per rifinire il pezzo, così come l'impiattamento degli ultimi piatti ottenuti. Il concorrente che non terminerà il taglio del prosciutto nel tempo stabilito otterrà 0 punti in questa



sezione.

Il tempo massimo consentito sarà di 2 ore e 10 minuti a partire dall'inizio ufficiale dato dal direttore del concorso. Trascorso questo periodo, il concorso sarà considerato concluso. Sarà valutata due volte (rifinitura e precisione).

Piatti da 100 grammi (1 a 10 punti)

Ogni partecipante dovrà preparare tutti i piatti con un peso di 100 grammi durante il processo di taglio. L'organizzazione sceglierà due piatti tra quelli realizzati per pesarli. Il risultato del peso sarà valutato nel seguente modo:

100 g = 10 punti.

99 g = 9,5 punti.

98 g = 9 punti.

97 g = 8,5 punti.

96 g = 8 punti.

101 g = 9,5 punti.

102 g = 9 punti.

103 g = 8,5 punti.

Piatti artistici e creativi liberi (1 a 10 punti)

Ogni partecipante deve presentare 2 piatti per la categoria menzionata, uno per ciascuna parte del prosciutto (maza e babilla), e tutti devono contenere esclusivamente prosciutto.

Maza: Sarà considerato piatto di maza quello dalla zampa fino all'osso dell'anca o coxale.

Babilla: Il piatto di babilla comprenderà dalla rotula fino alla punta del pezzo.

Un terzo piatto sarà libero e creativo, e sarà permesso qualsiasi elemento decorativo che il tagliatore ritenga opportuno. Il miglior piatto libero creativo, che sarà valutato dai membri della giuria, avrà un premio speciale.

Rendimento del pezzo

All'inizio del concorso sarà pesato il pezzo intero e alla fine dello stesso sarà pesato l'osso e gli scarti. Il rendimento si otterrà sottraendo il peso degli scarti dal peso iniziale. Questa differenza di peso sarà aggiunta al punteggio finale.

Esempio: Se il pezzo pesa 7,5 kg e gli scarti sono di 3,5 kg, ci sarà una differenza di 3,0 kg, che aggiungerà 3 punti al punteggio finale.

Quantità di piatti ottenuti (Rendimento dei Piatti)

I piatti devono essere completamente coperti, la giuria può annullare quelli che non ritiene validi per il mancato rispetto di questa norma o di qualsiasi altra. Partendo dal presupposto che un piatto di prosciutto pesa 100 g, il rendimento in piatti sarà valutato. Questo rendimento sarà il risultato della seguente formula: numero di piatti, più 3 creativi, moltiplicato per 100 diviso per il rendimento moltiplicato per 10. Al punteggio finale, diviso per 10, si aggiungerà il risultato della formula (percentuale). Il punteggio massimo sarà di 10 punti.

Prova di conoscenza a quiz (0 a 10 punti)

Si effettuerà una prova teorica a quiz composta da 5 domande, con un valore di 2 punti per ciascuna domanda, riguardante i pezzi che stanno tagliando e daranno visibilità alla CINTA SENESE DOP.



PREMI

PRIMO CLASSIFICATO

Posto per la Semifinale del XV Campionato di Spagna di Tagliatori di Prosciutto 2025 (CECJamón) dell'ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEI TAGLIATORI DI PROSCIUTTO.

PREMIO IN DENARO DI 300 euro e TROFEO.

Diffusione sui media (televisione, radio e stampa) da parte dell'organizzazione del concorso.

Diploma di riconoscimento.

SECONDO CLASSIFICATO

PREMIO IN DENARO DI 200 euro e TROFEO.

Diffusione sui media (televisione, radio e stampa) da parte dell'organizzazione del concorso.

Diploma di riconoscimento.

TERZO CLASSIFICATO

PREMIO IN DENARO DI 100 euro e TROFEO.

Diffusione sui media (televisione, radio e stampa) da parte dell'organizzazione del concorso.

Diploma di riconoscimento.

MIGLIOR PIATTO CREATIVO LIBERO

Set di Coltelli e TROFEO. Diploma di riconoscimento.

TUTTI I CONCORRENTI RICEVERANNO, INOLTRE, UN DIPLOMA DI RICONOSCIMENTO e un Prosciutto Cinta Senese DOP.

SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

I. Selezione e notifica dei concorrenti, così come dei supplenti tra gli iscritti.

II. Riunione del comitato organizzatore e della giuria professionale.

III. Dubbi e domande.

IV. Presentazione ufficiale.

V. Sistemazione provvisoria degli utensili e degli strumenti.

VI. Ispezione e pesatura dei pezzi.

VII. Sorteggio dei pezzi e assegnazione delle postazioni ai concorrenti.

VIII. Supervisione definitiva.

IX. Identificazione e distribuzione delle targhette identificative.

X. Inizio ufficiale del campionato.

XI. Deliberazione della giuria.

XII. Compilazione dei verbali e consegna dei premi.

XIII. Ringraziamenti e chiusura del campionato.



Queste basi sono proprietà di Moisés Monroy García ed è vietato il loro utilizzo senza il permesso esplicito dell'autore.

L'organizzazione avrà il potere di apportare le modifiche che riterrà opportune in consenso con la giuria.

