

X CONCURSO DE CORTADORES DE JAMÓN DE ASTURIAS **CORJAMON SALENOR 2019**

1º Fechas de celebración:

- Fecha límite de inscripción para los participantes de Asturias: 1 de febrero de 2019
- Fecha límite de inscripción para los participantes de fuera de Asturias: 28 de enero de 2019
- Pruebas de selección para los participantes de Asturias: 13 de febrero de 2019. La hora y lugar se comunicará con la suficiente antelación a los participantes.
- Pruebas de selección para los participantes de fuera de Asturias: A celebrar en las ciudades donde residan los concursantes en la fechas y lugar adecuados a cada provincia participante y que serán comunicados con la antelación suficiente a cada concursante. El número de participantes máximo que participarán en la fase final del concurso no residentes en Asturias será de 4.
- **La fecha de la final del concurso será el 19 de febrero de 2019 en Avilés durante la segunda jornada del Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte, SALENOR a partir de las 11:15 horas.**
- La entrega de premios tendrá lugar en SALENOR el día 19 de febrero a partir de las 14:00h.

2º Lugar de celebración: Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte, SALENOR, Pabellón de Exposiciones de la Magdalena, Avilés.

3º Participantes: profesionales del sector que acepten las bases de este concurso.

4º La organización pondrá a disposición de cada participante un jamón Mangalica, así como un cortador de jamón profesional. El instrumental para el corte así como el posible material de atrezzo para la elaboración de las diferentes pruebas será aportado por cada participante.

5º Pruebas a realizar:

Pruebas clasificatorias: Corte de dos platos de jamón en los que se valorará la presentación, el grosor de las lonchas y el peso de la ración más cercano a 85 gr.

Fase final:

Los jamones suministrados serán de la misma pata y del mismo peso y se abrirán por la parte de la maza.

Pruebas

1ª.- Preparación para el inicio del corte de jamón. Duración 10 minutos:

- Jamón limpio, bien pulido sin grasa amarilla.....10 puntos
- Limpieza del puesto durante y final de la prueba.....10 puntos
- Rendimiento. Sin eliminar exceso de grasa ni de corteza.....10 puntos
- TOTAL PUNTOS PRIMERA PRUEBA.....30 PUNTOS

2ª.- Presentación de tres raciones valorando su presentación. Duración 8 minutos.

- Peso en rango: 85gr.....10 puntos
- Presentación global.....10 puntos
- Loncha. Grosor. Finas pero que tengan consistencia..... 10 puntos
- Aspecto. Sin señales de “sierra”.....5 puntos
- Aspecto. Íntegra: sin huecos, cortes, soluciones de Continuidad. Con una cantidad moderada de grasa Blanca (nunca amarilla): Óptimo 3-10mm.....5 puntos

TOTAL PUNTUACIÓN SEGUNDA PRUEBA 40 PUNTOS

3ª.- Velocidad. Corte de la máxima cantidad de producto para raciones en 3 minutos.

- Peso: Se puntuará con 1 punto por cada 20 gramos de jamón cortados en el plato.
- Presentación global de platos y lonchas: (colocación en el plato, dimensiones y grosor de las lonchas, corte sin sierra). Según la presentación global se aplicará el siguiente criterio:
 - Muy deficiente: Penalización del 75% de los puntos obtenidos por gramos cortados.
 - Deficiente: Penalización del 50% de los puntos obtenidos por gramos cortados
 - Insuficiente. Penalización del 25% de los puntos obtenidos por gramos cortados
 - Correcto: Sin modificación de los puntos obtenidos por gramos cortados.

4ª.- Elaboración de 2 tapas o pinchos diferentes con jamón Mangalica. Se define como tapa una porción individual que se pueda degustar de uno o dos bocados. Se valorará el maridaje con el jamón, la originalidad y la presentación. Se podrán traer ingredientes pero toda la elaboración del jamón y presentación del plato se tendrá que hacer durante el concurso. Duración de la prueba 15 minutos. De cada tapa se presentarán 5 unidades individuales para que puedan ser degustadas por el jurado:

- Diseño- presentación.....15 puntos
- Armonía de sabores.....15 puntos
- Originalidad.....10 puntos

TOTAL PUNTUACIÓN CUARTA PRUEBA 40 PUNTOS

5ª.-Estilo del cortador. Se valorará a lo largo de todas las pruebas y se puntuará al final de estas.

- Corte sin “sierra”.....5 puntos
- Jamón: Aspecto del corte durante final del corte.....5 puntos
- Higiene en la manipulación..... 10 puntos
- Seguridad (protección, técnica segura.....).....10 puntos
- Postura general: natural, no forzada y elegante.....5 puntos
- Limpieza de movimientos.....5 puntos

TOTAL PUNTUACIÓN QUINTA PRUEBA 40 PUNTOS

MÁXIMA PUNTUACIÓN POSIBLE.....150 + PUNTOS PRUEBA VELOCIDAD



6º El jurado estará compuesto por:

- 1 Representante de Otea, hostelería y turismo en Asturias.
- 1 Persona de reconocido prestigio perteneciente a la restauración.
- 1 Persona de reconocido prestigio relacionado con el ámbito de la charcutería.
- 1 Persona relacionada con el mundo del periodismo gastronómico.
- 1 Representante de Monte Nevado que hará las veces de Secretario y Presidente del Jurado.

7º Premios:

Todos los participantes en la fase final del concurso recibirán un obsequio acreditativo de su participación en el concurso y un estuche de cuchillos profesionales.

Primer clasificado: Trofeo acreditativo, un jamón Mangalica valorado en 150 € y un premio en metálico de 500 €.

Segundo clasificado: Trofeo acreditativo, un jamón Mangalica valorado en 150 € y un premio en metálico de 300 €

Tercer clasificado: Trofeo acreditativo y un jamón Mangalica valorado en 150 €.

Organizan:

CÁMARA DE COMERCIO DE AVILÉS
OTEA, HOSTELERIA Y TURISMO EN ASTURIAS
JAMONES MONTENEVADO

Información e inscripciones:

Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Avilés
Plaza de Camposagrado, 1
33402 Avilés
Teléfonos: 98.512.93.12 / 98.554.41.11
ferias@avilescamara.es

OTEA, HOSTELERIA Y TURISMO EN ASTURIAS
C/ Alonso Quintanilla, N°3 - 1ºI-F
33002 Oviedo-Asturias

Teléfonos: 985 20 51 51 / 985 22 38 13