

VII CONCURSO NACIONAL
DE
CORTADORES DE JAMÓN

RO
N
DA

DOMINGO 24 DE DE MAYO DE 2009

CÍRCULO DE ARTISTAS

RO

Unánimamente
siempre un ex
Granada, de
como regente

Con la co
crianza del ce
para el inicio
se alimentan
lo que unido
carnes de un
sus caracterís
mejores tintos

Y como o
rica historia y
andaluza, señ

Ronda se
co formado p
unida por tres

Ronda, p
darán los ext

RONDA



Unánimamente, Ronda es de las ciudades más antiguas y bellas de España. Su Serranía ha sido desde siempre un excelente territorio ganadero, siendo en el siglo XVIII el principal productor de ganado del Reino de Granada, de ahí la importancia que tuvo la Real Feria de Mayo, concedida por Fernando el Católico en 1509, como regente entonces, por incapacidad de su hija la reina Juana.

Con la conquista castellana las sierras y dehesas se convirtieron también en magníficos lugares para la crianza del cerdo en montanera, precisamente la celebración de la Feria de San Francisco, en octubre, servía para el inicio de este periodo. Nuestras zonas adehesadas son un habitat óptimo para el cerdo ibérico que se alimentan de las bellotas de la encina y el alcornoque, de los que tenemos una importante masa boscosa, lo que unido a su clima y orografía nos permite contar con unas excelentes condiciones para producir unas carnes de una gran calidad para la elaboración de chacinas o embutidos, que poseen una gran fama por sus características únicas; a lo que hay que sumar también la recuperación de los Vinos de Ronda, como los mejores tintos de Andalucía.

Y como capital de toda esta extensa Comarca, la Ciudad de Ronda, de recia personalidad, fiel reflejo de una rica historia y tradición, que ha sabido armonizar sus encantos naturales y paisajísticos, con una arquitectura andaluza, señorial y modernista; monumental desde lo romano al árabe y desde el renacimiento al barroco.

Ronda se eleva hacia el cielo, como un gran balcón que se asoma a su famoso Tajo, embaucador barranco formado por el cañón de un río rumoroso y cantaor que se rompe en soberbios encajes de espuma blanca, unida por tres puentes de piedra soportando siglos de paso y trasiego.

Ronda, por su magia, duende y misterio siempre conquista el corazón de los que la visitan, y nunca olvidarán los extraordinarios encantos que esta hermosa ciudad contiene.

VII CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN

PRIMER CONCURSO CERTIFICADO POR LA A.N.C.J.
MEJOR CONCURSO VALORADO POR LA A.N.C.J. 2008

RONDA,
DOMINGO
24 MAYO
12 DE LA MAÑANA

**CÍRCULO DE
ARTISTAS
(CASINO)**



XX ANIVERSARIO
1989 - 2009



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE
RONDA
DELEGACIÓN DE FIESTAS



apymer
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS
DE LAS COMARCAS DE RÓDIA Y CAMPILLOS



1er. Concurso Certificado por la Asociación
Nacional de Cortadores de Jamón

Valorado como Mejor Concurso de España por la Asociación
Nacional de Cortadores de Jamón



DESDE 1989

Tiendas especializadas en
Productos Ibéricos y Delicatessen

Ronda, C/ Jerez



Marbella, C/ El Fuerte



Ronda, C/ Goya



Ronda y La...
en este VII Con...
con los mejores...
Concurso Cert...
de España por...
magníficos pro...
bella población...
Ronda el mejor...

Ronda es ta...
aportará sin du...
y productos, de...

La Casa de...
hecho posible l...
zación del misr...

Para nosotr...
empeño para q...
a los rondeños



Ronda y La Casa del Jamón abren sus brazos para dar la bienvenida a todos los participantes y visitantes en este VII Concurso Nacional de Cortadores de Jamón, acontecimiento del máximo nivel en el que contaremos con los mejores cortadores del mundo. Es un privilegio para esta ciudad organizar este magnífico evento, Primer Concurso Certificado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón y Valorado como el Mejor Concurso de España por la Asociación Nacional de Cortadores. Nos sentimos inmesamente dichosos por acoger a estos magníficos profesionales del corte y darles lo mejor que tenemos: nuestra hospitalidad y la hermosura de nuestra bella población. Todo ha sido organizado con mucho esmero y dedicación para que se lleven de su estancia en Ronda el mejor de los recuerdos.

Ronda es también tierra y sierra de chacinas, lo que justifica sobradamente llevar a cabo este encuentro, que aportará sin duda prestigio y reconocimiento a nuestra ciudad, pues a la vez de dar a conocer nuestros encantos y productos, demostramos con ello la capacidad de realizar actos de gran categoría.

La Casa del Jamón quiere manifestar, por tanto, su agradecimiento a cuantas instituciones y empresas han hecho posible la celebración de este Concurso, sin su inestimable colaboración hubiera sido imposible la organización del mismo.

Para nosotros es motivo de grandísimo orgullo, y para cuantos arriben hasta aquí pondremos todo nuestro empeño para que se sientan bien acogidos y atendidos. Gracias por venir a la Ciudad Soñada, y gracias también a los rondeños por hacer gala una vez más de su exquisita hospitalidad.

Leocadio Corbacho e Hijos





VII CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN



En este encuentro participan cortadores profesionales que ejercen sus funciones en establecimientos del ramo, y la finalidad del mismo es reconocer y premiar al profesional que demuestre mayor destreza en el corte de jamón ibérico.

Se trata del Primer Concurso Certificado por la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón y Valorado como Mejor Concurso de España de la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón.

JURADO

Don Vicente Piñero. Notario de Ronda.

Don Jesús Vázquez. Veterinario de Ronda.

Don Juan Manuel Marín. Unicaja Ronda.

Don Antonio Soto. Exclusivas Soto, Primeras Marcas de Marbella.

Don Leocadio Corbacho. La Casa del Jamón de Ronda.

Don Juan Carlos Amado. La Casa del Jamón de Cádiz.

Don José Ramiro. Jamones Martínez de Jaén.

Don Alberto Corbacho. La Casa del Jamón de Ronda

Don José Luis Sánchez Sánchez. Jamones Aljomar.

Don Juan Miguel Álvarez Orellana. La Casa del Jamón de Ronda.

Equipo Auditor: Dos representantes de la Asociación de Cortadores de Jamón

Durante el tiempo de duración del Concurso, cada integrante del Jurado asignará en secreto la puntuación que considere adecuada a cada uno de los aspectos a valorar. Al término del Concurso, se decidirán como ganador y premiados en 2º y 3er. lugar, a los que obtengan mayor puntuación. En caso de empate en alguno de los tres primeros puestos, resultará ganador aquél cuya suma sea mayor en los aspectos 3, 4, 5, 6 y 7.

Nombrado el ganador y premiados, se procederá a la entrega de los respectivos premios por parte del Presidente del Jurado.

PARTICIPANTES

Todos los profesionales del sector en 2009 su hoja de inscripción. Bases del Concurso.

JURADO

Don Eduardo Piñero. Notario de Ronda.
Don Bernabé Vázquez. Veterinario de Ronda.
Don Juan Manuel Marín. Unicaja Ronda.
Don Guillermo Soto. Exclusivas Soto, Primeras Marcas de Marbella.
Don Raúl Corbacho. La Casa del Jamón de Ronda.
Don Sergio Amado. La Casa del Jamón de Cádiz.
Don Florentino Martínez. Jamones Martínez de Jaén.
Don Pedro Corbacho. La Casa del Jamón de Ronda.
Don Juan Sánchez. Jamones Aljomar.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

El Jurado valorará:

1. Pelado
2. Estilo de corte
3. Grosor de la corteza
4. Corte de la carne
5. Rendimiento
6. Rapidez de corte
7. Limpieza
8. Platos

RONDA - 24 de MAYO de 2009 - Círculo de Artistas

PARTICIPANTES

Todos los participantes a este Concurso, cortadores profesionales del sector, han cumplimentado antes del 2 de mayo de 2009 su hoja de inscripción y firmada su aceptación plena de las Bases del Concurso, recogidas en el Boletín de Participación.

Don Eduardo Laynez Mora. Rota (Cádiz).
Don Bernabé Cabriada Rodríguez. Ronda (Málaga).
Don Juan Blas Sánchez Sáez. Petrel (Alicante).
Don Guillermo Coll Ruiz. Llucmayor (Baleares).
Don Raúl González León. (Badajoz).
Don Manuel Anselmo Pérez Álvarez. (Salamanca).
Don Sergio Bellido García. Morón de la Frontera (Sevilla).
Don Florentino Mateos Morales. Santa Olalla (Sevilla).
Don Pedro Gómez Gimeno (Valencia).
Don Juan Carlos Gómez Sierra (Madrid)

CRITERIOS DE VALORACIÓN

El Jurado calificará de 1 a 10 puntos los siguientes aspectos:

1. Pelado y perfilado.
2. Estilo del cortador.
3. Grosor y tamaño de la loncha.
4. Corte de un plato de 100 gramos.
5. Rendimiento de la pieza.
6. Rapidez del trabajo (eficacia y eficiencia).
7. Limpieza en el trabajo.
8. Platos creativos (masa, punta y contramasa).





DESARROLLO DEL CONCURSO

El Concurso dará comienzo el sábado 24 de mayo de 2009, a las 12:00 horas en el Círculo de Artistas de Ronda.

-Cada concursante dispondrá de un jamón y una tabla para cortar, de iguales características en peso y pata para todos ellos.

-Los concursantes irán previstos de vestimenta adecuada y los útiles necesarios para el cortado del jamón.

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

-La duración máxima del concurso se establece en dos horas, desde que el portavoz del Jurado autorice el comienzo del mismo.

-El número máximo de participantes será de diez.

PREMIOS

1er. Premio:

-1000 Euros. Cuchillo de Oro (simbólico).

Diploma de Participación. Difusión en los Medios de Prensa.

2º Premio:

-750 Euros. Cuchillo de Plata (simbólico).

Diploma de Participación. Difusión en los Medios de Prensa.

3er. Premio:

-500 Euros. Cuchillo de Plata (simbólico).

Diploma de Participación. Difusión en los Medios de Prensa.

Al resto de los concursos se le hará entrega de un Diploma de Participación.

URSO

sábado 24 de
en el Círculo

de un jamón y
características

os de vesti-
arios para el

ento obtenido,
n recipiente
erdcios, para

urso se esta-
portavoz del
ismo.
es será de diez.

simbólico).
en los Medios

simbólico).
en los Medios

simbólico).
en los Medios

hará entrega

COLABORAN:

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE RONDA

ASOCIACIÓN NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN

JAMONES MARTÍNEZ

PANADERÍA RUBIO

ALJOMAR

Ronda, un monumento de Ciudad