



BASES DEL IV PREMIO “DEHESAS EL REAL DE LA JARA”

AL MEJOR JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

El Ayuntamiento de El Real de la Jara en su afán de poner en valor la importancia que el cerdo ibérico en su municipio instituyó hace tres años el **Premio “Dehesas El Real de la Jara”** para elegir el mejor jamón ibérico de bellota. Un concurso que se celebrará dentro del Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico.

El Real de la Jara dedica la práctica totalidad de su término municipal a la cría y engorde de cerdo ibérico. Más de 16.000 hectáreas del Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla dedicadas a un animal que proporcionará después ese gran tesoro de nuestra gastronomía como es el jamón ibérico de bellota. Un espacio natural que forma parte del conjunto de *Dehesas de Sierra Morena* declaradas **Reserva de la Biosfera** desde el año 2002.

El concurso se celebrará el sábado 10 de marzo en la carpa instalada en la Plaza de Andalucía con motivo de la celebración del **IX Rito Gastronómico de la Matanza del Cerdo Ibérico** en El Real de la Jara (Sevilla). La hora de comienzo será las 13:00 h.

Las piezas serán cortadas por profesionales que participará en un concurso paralelo de *“Mejor Cortador de Jamón Ibérico de Bellota”* y serán asignadas según sorteo previo. Los platos obtenidos se degustarán por el público asistente a precios populares.

Las Bases para la participación en el **IV Premio “Dehesas El Real de la Jara”** al Mejor Jamón Ibérico de Bellota son las siguientes:

1. Podrán optar al IV Premio “Dehesas El Real de la Jara” al Mejor Jamón Ibérico de Bellota cualquier jamón calificado en esta categoría según lo recogido en el Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad de la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Etiqueta negra (Jamón de Bellota 100% Ibérico) o etiqueta roja (Jamón de Bellota Ibérico).
2. Será motivo de descalificación de la pieza cualquier indicio de manipulación de los elementos identificativos de las piezas presentadas.
3. El jamón del concurso será escogido por el industrial participante.
4. Una vez seleccionado el jamón del concurso será entregado en el Ayuntamiento de El Real de la Jara antes del 10 de marzo de 2018.
5. Cada empresa presentará su jamón con el etiquetado y vitola característica. El comité organizador se encargará de desprender el etiquetado de la pieza (que se introducirán en un sobre cerrado) y asignar un número identificativo que sólo conocerá la organización y que se desvelará una vez se determine la pieza ganadora. De esta forma, el jurado podrá puntuar cada pieza sin saber la empresa a la que pertenece, en cata a ciegas.



6. El jamón para el concurso tendrá un peso entre 7,5 y 8 Kg. (señalar que éste peso será verificado) y serán de la añada que determine la empresa participante.

7. Los integrantes del jurado serán 5 y se hará público (al completo) antes de la celebración del evento. Estará presidido por el Alcalde de El Real de la Jara, Carmelo Cubero, un Maestro Cortador de Jamón, un representante de la Asociación de Hostelería de Sevilla y Provincia, Álvaro Castro, periodista especializado en gastronomía, Almudena de la Maza, Comendadora de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, y Carlos J. Trejo, director de Quercus XXI, que actuará como Secretario del Jurado, con voz pero sin voto. Los miembros del jurado, una vez finalizado el concurso, se reunirán en el Salón de Plenos del Ayuntamiento para la deliberación y elección del ganador.

Se puntuará sobre 10 cada uno de los siguientes aspectos, y siendo su fallo inapelable:

- MORFOLOGÍA DEL JAMÓN:

En este apartado se valorarán los componentes raciales del cerdo de que procede (diámetro y longitud de la caña, longitud total de la pieza, configuración de la pieza en sus distintas partes, (maza, babilla y cadera, etc...)

- BISELADO DEL JAMÓN:

En este apartado se valorará: tipo de corte en V o Serrano, proporción de grasa cobertura existente, recubrimiento de la babilla, presentación y limpieza del hueso coxal, recortado de la cadera, etc.

- PANEL DE CATA:

En este punto se contemplará:

A) SABOR: Salinidad, grado de oxidación, retrogusto nasal, palatabilidad, etc.

B) OLOR: Determinación de aroma característico del Jamón Ibérico de Bellota.

C) ASPECTO: Se valorará la proporción de magro-grasa del corte principal del Jamón (maza), el grado de infiltración de grasa (grasa intramuscular) o veteado, coloración de la grasa, tonalidad del color de los distintos grupos musculares de la pieza (relacionados con un proceso de maduración), etc.

8. PREMIOS: Habrá un único premio que consistirá en un trofeo conmemorativo y un diploma. El fallo del jurado será inapelable.

9. PUBLICIDAD: El ganador del concurso tendrá derecho a la utilización publicitaria del premio y se beneficiará de cuanta información se remita a los medios de comunicación para la difusión del evento.