



A.I.C.A .



**II CAMPEONATO REGIONAL DE EL MEJOR JAMÓN DE CASTILLA Y LEON
EN SUS CATEGORIAS DE BLANCO, CEBO Y BELLOTA
ASOCIACION DE CAMAREROS DE SEGOVIA
PLAZA DEL ACUEDUCTO 11, 12 ,13 y 14 DE SEPTIEMBRE DE 2014**

OBJETIVOS Y BASES DE PARTICIPACIÓN

OBJETIVOS:

Reconocimiento y elección del mejor jamón de la Región en sus tres Categorías Blanco, Cebo y Bellota

FECHA Y LUGAR:

El Campeonato se celebrará el día 13 de Septiembre de 2014 en la PLAZA DEL AZOQUEJO DE SEGOVIA (13 horas)

PARTICIPANTES:

Podrán participar en el concurso todas las Empresas del sector que lo deseen , siempre que sean de Castilla y Leon :

II Concurso Regional del mejor Jamón DE Castilla y Leon , a través de alguno de los siguientes medios:

▪ **Dirección postal:**

Asociación de Camareros de Segovia y su Provincia

C/ Dámaso Alonso,2 Bajo

C. P. 40006 Segovia

▪ **Correo electrónico:** secretario.federacionsala@gmail.com

Todos las Empresas, participantes en el Concurso deberán aportar una pieza de Jamón Blanco , una pieza de Jamón Ibérico de cebo y una pieza de Jamón Ibérico de Bellota, según en la categoría que se vayan a presentar

Al mismo tiempo deberán aportar una pieza de jamón mas para el concurso popular de corte y las degustaciones previstas en el programa de la feria

***II FERIA DEL JAMON TRADICION ARTE Y CULTURA
VEN A DISFRUTARLA***

BASES:

- 1.- El concurso estará abierto a todas las empresas del sector de Castilla y Leon que así lo acrediten .
- 2.- La preinscripción será gratuita
- 3.- Los interesados deberán cumplimentar y enviar boletín de inscripción antes de las 12 horas del día 1/09/2014 . No se aceptarán los recepcionados con fecha posterior a la mencionada.
- 4.- La relación de participantes se hará pública a través de los medios de comunicación, regionales y Provinciales
- 5.- Cada Empresa participante dispondrá de su pieza en cada categoría para realizar ante el jurado la prueba donde se valorara. Las características del Jamón, los Aromas, la presencia, el corte, el gusto y la presentación . Realizándose un sorteo previo de asignación minutos antes del inicio del concurso.
- 6.- El concurso se realizará en la carpa Principal de la Feria en el horario y fecha fijada..
- 7.- Los integrantes del jurado serán 6 y se harán públicos antes de la celebración del evento, siendo todos exclusivamente PROFESIONALES y PERSONAS DE PRESTIGIO DEL MUNDO DE LA HOSTELERIA, COMERCIO Y PERIODISTAS GASTRONOMICOS .COORDINADOS POR A.I.C.A

- 8.- Todos los apartados serán valorados entre 1 y 10 puntos.
- 9.- Los resultados de las puntuaciones se harán públicos al terminar el campeonato.
- 10.- El mero hecho de participar en el concurso conlleva la aceptación de las presentes bases.
- 11.- La asignación de piezas y el lugar de colocación de las Empresas, se harán por sorteo antes del comienzo.
- 12.- La organización posee la facultad de suspender el mismo por las causas justificadas que considere oportunas con antelación suficiente.
- 13.- Los Ganadores de los Premios en sus tres Categorías participaran en todas las actividades de promoción que se realicen desde la Asociación teniendo cerrados ya gourmet , Fitur , Intur , y dos ferias nacionales mas.

HOJA DE INSCRIPCIÓN DE CANDIDATOS

II CAMPEONATO MEJOR PIEZA DE JAMÓN DE CASTILLA Y LEÓN

SEGOVIA 11,12,13 Y 14 DE SEPTIEMBRE DE 2014

Empresa

Domicilio completo.....

Localidad.....Provincia.....

Teléfono..... Móvil..... Fax.....

Correo electrónico.....@..... DNI.....

Representante de la empresa

SEGOVIA CAPITAL DEL JAMON

SEGOVIA CAPITAL DEL JAMON
DISFRUTALA
PREMIOS

PRIMER CLASIFICADO

TROFEO ACUEDUCTO DE SEGOVIA BAÑADO EN ORO Y DIPLOMA ACREDITATIVO Y PROMOCION EN PRENSA Y RADIO DEL PREMIO

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA)

SEGUNDO CLASIFICADO

TROFEO ACUEDUCTO DE SEGOVIA BAÑADO EN PLATA

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR PARTE DEL TIERRA DE SABOR

DIPLOMA ACREDITATIVO

TERCER CLASIFICADO

TROFEO ACUEDUCTO DE BRONCE

DIFUSIÓN EN MEDIOS NACIONALES DE PRENSA (TELEVISIÓN, RADIO Y PRENSA) POR MYR HOSTELERIA

DIPLOMA ACREDITATIVO

