

Aguá..Un gusto! Competencia Gastronómica en base a carne de Jabalí.

Bases del concurso

1-Competencia para aficionados de la cocina(amantes del arte culinario mayores de 15 años a la fecha del certamen)

2-La competencia se desarrollará de forma individual o por pareja según criterio de los aspirantes a concursar.

3-Los concursantes confeccionaran un plato fuerte frío o caliente con foco de carne de jabalí, el corte

será a elección del competidor, entre los cortes de lomo, entrecotte o manta,con un peso en bruto de 1 kilo que será proveído por la organización para confeccionar la receta.

4-Los concursantes deben presentar la receta con antelación al día de la competencia en los plazos determinados por la organización.

5-Los concursantes deben estar correctamente vestidos con indumentaria de cocineros(chaqueta,delantal o mandil, gorro, bayetas de producción y de higiene)

6-La competencia tendrá un tiempo de producción de dos horas y en orden numérico progresivo la presentación del plato, que se realizara en dos muestras de tipo gourmet (jurado/foto) y una fuente para degustación con el remanente de la producción en una cantidad mínima de 5 porciones para uso de la organización del evento.

7-El jurado tiene potestades de adelantar la hora de presentación de platos y orden de común acuerdo con los concursantes involucrados y el supervisor del evento.

8-Los concursantes empezaran a competir en conjunto y a la hora señalada.

9-Los horarios serán preestablecidos de común acuerdo entre las partes y en los plazos determinados por la organización

10-Los competidores obtendrán un certificado de asistencia al evento una vez culminada su participación.

11-Los concursantes deberán suministrarse los insumos y utensilios de cocina necesarios para desarrollar la receta en tiempo y forma.

12-La organización les proveerá el corte de carne de Jabalí correspondiente para desarrollar la receta.

13-La organización dispondrá para cada equipo concursante de un módulo equipado con:1) cocina de cuatro hornallas universales con horno convencional familiar 2) una mesada de trabajo 3) una mesa de apoyo para alimentos y equipamiento.

14-La organización dispondrá de horno microonda, horno industrial de producción, unidades de refrigeración y congelación suficiente para uso colectivo de los equipos concursantes.

15-La organización dispondrá de bachas de higiene con los productos y accesorios inherentes a la sanidad, para uso colectivo de los equipos concursantes denominada “Zona Mixta”.

16-Los concursantes serán responsable directos de la higiene y orden del modulo y de la zona mixta de higiene que le corresponda, siendo fiscalizado y computado por el jurado.

17-Los lugares de producción serán sorteados previo a la hora de inicio de la competencia.

18-El jurado sera integrado por personalidades de la gastronomía invitados especialmente para la ocasión.

19-El jurado calificara de acuerdo con su visión y siguiendo las normativas básicas expuestas en el reglamento oficial de la competencia.

20-El jurado tendrá en cuenta los siguientes ítem: técnicas de preparación, arte en la creatividad,sabores y aromas, higiene, orden y presentación de platos.

Las inscripciones se realizaran vía mail a aiguaaugusto2022@gmail.com, o personalmente en el Centro de Información Turística de la ciudad de Aiguá en el horario comprendido entre las 10 y las 17 hs.

El plazo de inscripción sera desde el viernes 22 de abril de 2022 al 15 de mayo de 2022.

El concurso se realizara el día 22 de mayo en el horario de 8 a 21:30 horas, en el Club Unión y Progreso de la ciudad de Aiguá.

La premiación se efectuara el mismo día de la competencia a las 19:30 hs con presencia del jurado, publico y autoridades.