



REGLAMENTO CONCURSO AMADO PAMPEANO

14º Edición

3 de MARZO 2024

Este concurso tiene por objeto rescatar para la región pampeana, la costumbre festiva del asado criollo, considerando el evento de carácter cultural y social.

El concurso y la participación en él, están sujetos a las siguientes bases y condiciones:

El concurso será en base al asado de carne de vaca como única categoría.

- 1- Podrán ser concursantes todas las personas mayores a 18 años, de manera individual o en grupos, de un máximo de dos personas por equipo, en forma particular o representantes de alguna institución o empresa.
- 2- Las agrupaciones deberán inscribirse con sus documentos, para ser autorizados por la organización a participar del concurso.
- 3- La organización de la fiesta se reserva el derecho de admisión.
- 4- Cada equipo deberá nombrar un capitán o encargado, el cual será responsable del mismo.
- 5- La organización se compromete a suministrar un espacio, mesa y leña. Los asadores deberán contar con utensilios, palas, asador cruz clásico (será el único permitido), ropa y cualquier otro elemento que necesiten para su trabajo (la comisión organizadora no se hace responsable del extravío de estos elementos).

6.- El concurso tendrá una duración de tres horas y media, comenzando 9:30 hs y finalizando a las 13 hs, durante ese lapso los concursantes podrán utilizar el tiempo que ellos consideren, para comenzar a asar la carne, calculando el tiempo que necesiten para llegar al final del concurso con la cocción justa de la misma.

7- Los concursantes quedan sometidos a la observación del jurado desde el momento que se de por iniciada la competencia. La ingesta de bebidas alcohólicas durante el concurso quedara a criterio de cada participante, considerando que esto también podrá ser evaluado por el jurado pudiendo influir en el puntaje final.

8- El jurado estará compuesto por personas de reconocida idoneidad y trayectoria en este tipo de evento, ellos serán elegidos por los organizadores. Dichos integrantes tendrán turnos rotativos para evaluar y supervisar a los asadores.

9.- Se observarán y evaluarán los siguientes ítems:

a. **Vestimenta:** quedara a criterio de cada participante, pero se tomara como punto de evaluación teniendo mayor puntaje aquellos que conserven la de originalidad y la tradición cultural criolla.

b. **Condimentado y acondicionado:** se evaluará la habilidad, la higiene y la forma de presentación de la carne.

c. **Utensilios:** palas, tenedores, cuchillos, bancos, chapas y todo elemento que sea utilizado durante el trabajo. Se tendrá en cuenta su originalidad, tradición y belleza.

d. Fuego y asado: se calificará la habilidad en el manejo del fuego, la manera de colocar la carne, la imagen del grupo trabajando y el orden del trabajo.

e. **Final del proceso:** se juzgará el estado de la carne, cocción, color y aroma al corte, sabor de las partes tanto gruesas como delgadas.

10- Al momento de ya finalizado el concurso, el jurado deliberará e informará sobre los ganadores.

11- La organización proveerá de la carne a los participantes y a la finalización del concurso se hará cargo de la venta de la misma.

12.- Durante el concurso no se podrá asar cualquier otro tipo de carne que no sea de la que está en competencia.

13- Las conclusiones del jurado serán totalmente inapelables y definitivas.

14.- Si los participantes del concurso representan a una institución i comercio, deberán contar con una bandera, lona o cartel, con un logo que lo identifique.

15.- Se entregará como premios:

El 100% de lo recaudado en inscripción, repartido en porcentajes al 1º, 2º y 3º puesto más un presente a todos los concursantes

14° Edición Concurso "ASADO PAMPEANO" 2024

Juan Eulogio Barra - Adolfo Gonzales Chaves

Provincia de Buenos Aires

Valor \$ 15.000 por pareja

Ficha de Inscripción n°

NOMBRE Y APELLIDO:

D. N.I.:

DOMICILIO:

LOCALIDAD:

TELEFONO:

MAIL:.....

REPRESENTA A:.....

Acompañante:

A través de la presente reconozco mi compromiso a participar en el concurso bajo el reglamento dispuesto para el mismo.

Firma de concursantes