



## CONCURSO DE ASADOR DE OBRA ARGENTO

### REGLAS GENERALES

Los equipos tendrán que asar un corte de vacío, un asado de tira ancha, una colita de cuadril y chorizos, todos clásicos de la parrilla blanca y celeste. Trabajarán con sus propias herramientas de trabajo y deberán optar por utilizar carbón, leña de quebracho o ambos. A su vez, tendrán a su disposición pan y condimentos (los mismos pueden ser traídos por los participantes).

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

- 1- Podrán concursar 2 Equipos por dúos representando a cada Delegación Provincial.
- 2- Las parejas de asadores estarán integradas por un ASADOR y un AYUDANTE O FOGONERO.
- 3- Las parejas podrán inscribirse hasta el día viernes hasta las 13 hs., indicando a la institución a la que representan para ser autorizadas por la organización del concurso.
- 4- Cada equipo nombrará un capitán o encargado el cual será el responsable del mismo.
- 5- La organización se compromete a suministrar un espacio, la carne a asar, los condimentos y la leña.
- 6- Los asadores deberán traer utensilios, cruz o estaca, pala, ropa y cualquier otro elemento que necesiten para su tarea.
- 7- Los asadores quedarán sometidos a la observación del jurado, desde el momento en que se entregue la carne.
- 8- El jurado estará compuesto por Representantes de los Colegios y de FADEA. Ellos serán elegidos por los organizadores del mismo. Con el objeto de evitar desperdicios, el jurado podrá intervenir en cualquier momento en que se observe una severa anomalía en el proceso de cocción del asado.
- 9- Para calificar cada dúo participante el jurado observará y evaluará los siguientes ítems:

**a- Vestimenta:** se considerarán todos los detalles de originalidad que destaquen la tradición cultural sea ropa o decorado.

**b- Fuego y asado:** se calificará la habilidad en el manejo del fuego, quedando prohibido el uso de cualquier combustible o material inflamable durante todo el proceso. La imagen de los asadores trabajando y el orden del trabajo.

**c- Utensilios:** tipos de cruz o estaca; palas, tenerdor, cuchillos y todo elemento utilizado durante su tarea. Se tendrán en cuenta su originalidad, tradición y belleza.

**d- Final del proceso:** se juzgará el estado de cocción de la carne, su color y aromas y sabor al corte.

**10-** No está permitido consumir bebidas alcohólicas durante el certamen.

**11-** El concurso tendrá una duración máxima de tres horas y deberá estar finalizado con su cocción a las 14 horas. Los concursantes podrán utilizar el tiempo que ellos consideren necesario para comenzar a asar la carne, calculando el tiempo que necesita para entregar al jurado del concurso la cocción justa de la carne para las 14 horas.

**12-** Cada grupo estará identificado con un número correlativo que se entregará a partir de su inscripción. Se estima una cantidad máxima de 20 dúos para este primer certamen. En caso de superar la inscripción, la comisión se reserva el derecho de admisión.

## **LA DECISIÓN DEL JURADO ES INAPELABLE**

Cada pareja podrá utilizar condimento libre, teniendo en cuenta que se puntuará el sabor de la carne asada, punto de cocción y color de cocción.

Se otorgarán premios a los tres primeros elegidos por el jurado y presentes a todos los participantes. Siendo el acreedor al primer puesto por puntaje declarado "CAMPEON DEL ASADO DE OBRA ARGENTO".

No se permitirán actos reñidos con la moral y las buenas costumbres (gritos, obscenidades, gestos, etc.) que ofendan a la Comisión Organizadora, a los Jurados, competidores o público en general. Para ello la COMISION ORGANIZADORA están facultados para retirar de la competencia a los participantes que transgredan el presente reglamento autorizado.

**NOTA:** los representantes provinciales podrán traer un corte o producto representativo de su región, lo cual le otorgara un punto extra en el puntaje final a la hora de elegir al ganador.