

## **CONCURSO GASTRONÓMICO**

### **AIGUA... “UN GUSTO” 2025**

#### **6 ta. Edición**

### **COMPETENCIA PLATO DE JABALÍ**

#### **REGLAMENTACION**

- Competencia para aficionados de la cocina (amantes del arte culinario mayores de 15 años a la fecha de certamen).
- La competencia se desarrollará de forma individual o en pareja según criterio de los aspirantes a concursar.
- Los concursantes confeccionaran un plato fuerte frio o caliente con foco de carne de jabalí, el corte será a elección del competidor, entre lomo o entrecote, con un peso en bruto de 500 gramos que será proveído por la organización para confeccionar la receta. (la carne de jabalí es de criadero con los permisos correspondientes para su faena y comercialización) (no se permite la propia suministración ni canje de la carne de jabalí de parte de los concursantes)
- Los concursantes producirán 1 plato tipo degustación, que se dividirá de la siguiente forma: a) una presentación para el jurado b) una presentación para mesa de exhibición y fotos.
- La competencia tendrá dos fases de competencia 1) Fase Eliminatoria: los concursantes competirán entre sí con la propuesta de “receta original” determinada 2) Fase Final: Clasificarán a esta fase los primeros 4 o 6 concursantes que obtengan mayor puntajes de la fase eliminatoria.
- La cantidad de concursantes en la fase final dependerá del total de inscriptos en la fase eliminatoria (menor a 10 clasifican 4 y mayor a 10 clasifican 6).
- La modalidad de competencia en la “Fase final” será a través de “canasta sorpresa” que será suministrada por la organización.
- La “canasta sorpresa” estará compuesta de 8 ingredientes mas 500 grs. de lomo o entrecot de jabalí para confeccionar la “receta nueva” que tendrá que explicar al jurado su propuesta, antes de empezar la competencia. (se podrá usar ingredientes y condimentos básicos para complementar la receta, que estén autorizados por el jurado)

- El uso menor de ingredientes de la “canasta sorpresa” será tenido en cuenta por el jurado en la puntuación correspondiente.
- Los clasificados a la “Fase final” serán informados post competencia y se realizara un sorteo para determinar “modulo” y “canasta” correspondiente.
- Los clasificados a la “Fase final” podrán comenzar una hora antes del comienzo de la competencia para realizar “Mise en Place” y “Receta nueva” (medida no obligatoria).
- Se establecerá el sistema de “clasificación general” en el caso de que un concursante no pueda participar por temas personales en la “fase final”
- La puntuación que determinaran a los ganadores, saldrá de la suma de puntos obtenidos en las dos fases (eliminatória + final)
- Se le proporcionara “alojamiento” a los concursantes que clasifiquen a la “Fase final” (medida no obligatoria para los concursantes).
- Las competencias tendrá un tiempo de producción de dos horas y en orden numérico progresivo la presentación del plato.
- Los concursantes deben presentar la “**receta original**” con antelación al día de la competencia en los plazos determinado por la organización.
- Los concursantes deben estar correctamente vestido con indumentaria de cocineros (chaqueta, delantal o mandil, gorro, bayetas de producción y de higiene).
- El jurado tiene potestades de adelantar la hora de presentación de platos y orden de competidores, de común acuerdo con los concursantes involucrados y el supervisor del evento.
- Los concursantes empezaran a competir en conjunto y a la hora señalada.
- Los horarios de competencia serán preestablecidos de común acuerdo entre las partes y en los plazos determinados por la organización.
- Los competidores obtendrán un certificado de asistencia al evento una vez culminada su participación.
- Los concursantes deberán suministrarse los insumos y el equipamiento necesario para desarrollar la receta en tiempo y forma.

- 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 con lugar de apoyo para alimentos y equipamiento.
- La organización dispondrá de una “Zona mixta” para uso colectivo de los equipos concursantes a) Elaboración: horno microonda, horno industrial de producción, electrodomésticos de preparación, unidades de refrigeración y congelación b) Higiene: Bachas, productos y accesorios inherentes a la limpieza y desinfección de equipamiento.
- 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.
- Los lugares de producción serán estipulados previamente a la competencia por la organización.
- El jurado será integrado por personalidades de la gastronomía invitados especialmente para la ocasión.
- El jurado calificara de acuerdo con su visión y siguiendo las normativas básicas expuesta en el reglamento oficial de la competencia.
- El jurado tendrá en cuenta el siguiente ítem: técnicas de preparación, arte en la creatividad, sabores y aromas, inclusión de ingredientes, higiene y orden, presentación de platos.
- Los premios estipulados para la competencia son:

**1º Premio -**

**2º Premio -**

**3º Premio –**

**Premio Revelación (elección del jurado)**

**Premio Popularidad (elección del público)**