

REGLAMENTO INTERNO CONCURSO “ COCINA A FUEGO ”

SABADO 9 DE ABRIL 2022

Términos y condiciones:

Podrán participar del Concurso de cocina aquellos aspirantes que completen el formulario de inscripción. Quedarán seleccionados de acuerdo al orden de inscripción, según el cupo preestablecido. Los mismos serán notificados vía mail o por teléfono.

- Los participantes podrán contar con colaboración; no más de un ayudante designado por el mismo.
- Deberán cocinar su corte de carne elegido (no menos de 3 kg) al asador.
- Deberán tener todos los elementos e ingredientes necesarios a utilizar durante la cocción.
- La leña (olivo) será provista por la organización en partes iguales.
- Los platos deberán presentar un acompañamiento o guarnición, fría o caliente dependiendo de la elección de cada participante.
- Para la preparación del acompañamiento o guarnición se podrá utilizar plancha, disco, parrilla o cualquier otro utensilio que elijan.
- Los participantes tendrán un máximo de 4 horas para realizar la cocción; podrán encender el fuego en el horario que cada uno elija; pero será condición necesaria presentar los platos a las 17hs momento en que será de la jura.
- **Debe tener presente que el elemento indispensable es el aceite de oliva, el cual puede ser utilizado para realizar un adobe, una vinagreta, una salsa, en la guarnición, etc.**
- Se presentará “Un único Plato” por participante.
- Para la evaluación serán determinantes, el uso de aceite de oliva como condición ineludible, el sabor, estructura, consistencia, la armonía y el contraste de aromas, la originalidad, equilibrio entre los diferentes elementos, la interpretación del tema, las técnicas utilizadas, el profesionalismo, las recetas y la presentación.

Se entregarán certificados a todos los participantes y se premiarán los 3 primeros puestos.