

1° CONCURSO PROVINCIAL DEL ASADO CON CUERO

El Concurso

Participan personas de toda la región, formando equipos de hasta cinco personas que representan a una institución.

El jurado que brinda el veredicto seleccionando al ganador, evalúa vestimenta de los participantes, condimentado y presentación; originalidad, tradición, y belleza de los utensilios; habilidad en el manejo del fuego y el asado, uniformidad de cocción, color, aroma y sabor externo y al corte, presentación final, entre otros ítem. Se debe tener en cuenta que el asado es comercializado por nuestra institución para miles de visitantes y por tal motivo al momento de evaluarse todo lo antes dicho se debe preparar como un producto final que es pesado con el cuero y vendido por kilo, manteniendo la tradición de ventas que tiene en nuestra zona.

Este evento es monitoreado por la Secretaria de Turismo (catalogado por el secretario como la “Fiesta gastronómica más importante del Litoral Argentino”) y la Secretaria de la Producción de la Provincia de Entre Ríos.

En este concurso se faenarán animales de muy alta calidad genética a través de un frigorífico especial y con la planta de deshuesado habilitada en el predio de nuestra institución.

Reglamento Concurso Asado con Cuero

Este concurso tiene por objeto rescatar la costumbre festiva de la carne con cuero en caliente, considerando el evento de carácter cultural y social, por lo tanto no se basa en premios de valor económico.

El concurso se realiza con la finalidad de seleccionar las formas más aceptadas de preparar el asado con cuero, para que en un futuro se conserven y si es posible se mejoren.

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

Fecha: el concurso tendrá lugar los días 3, 4, 5 y 6 de Marzo en el marco de la Expoagro 2015 ubicado en Ruta 9 km 214- Establecimiento “El Umbral”- corredor Productivo Ramallo. San Nicolás.

Inscripciones: La inscripción permanecerá abierta desde el Día 2 al 27 de Febrero del corriente año y podrán hacerlo enviando los datos a:

- asadoconcuero@vfb.com.ar
- grinoveroaldo@hotmail.com

TELEFONOS PARA MÁS INFORMACIÓN:

- (0343) 4920 201 Secretaria V.F.B.C

- (0343) 4920 389 Aldo Grinovero
- (0343) 155105737 Aldo Grinovero
- (0343) 154299262 Jemina Riffel

Categorías:

1-Cuero hacia arriba

2 -Cuero hacia abajo

De estas distintas formas saldrá un ganador por cada una.

De los ganadores de cada categoría se elegirá un ganador general o CAMPEON del 1° Concurso Provincial del Asado con Cuero de Buenos Aires, y representaran a la Provincia en la XIV Fiesta Nacional del Asado Con Cuero en Noviembre del Corriente año.

1. Podrán ser concursantes, grupos de dos a cinco personas, en forma particular o representantes de alguna ciudad, institución o empresa. Siendo uno el asador y los demás ayudantes. (En el caso que algún grupo supere esa cantidad los restantes no se harán acreedores a premios o distinciones, esto solamente por cuestiones organizativas).
2. Los grupos estarán integrados por al menos una persona con antecedentes como asador de carne con cuero; la cantidad de participantes por grupo debe ser al menos dos para ser considerado como tal, máximo de cinco persona, en el caso de ser mas, pasaran a una segunda lista, quedando como anexos.
3. Las agrupaciones deberán inscribirse con sus documentos, para ser autorizados por la organización a participar del concurso.
4. La organización de la fiesta se reserva el derecho de admisión.
5. Cada equipo deberá nombrar un capitán o encargado, el cual será responsable del mismo.
6. El capitán del equipo ganador en su categoría, recibirá una licencia o credencial duradera por el termino de un año, para asar en forma particular, con el aval de la Fiesta del Asado con Cuero. Renovable en la próxima edición.
7. La organización se compromete a suministrar un espacio, mesa y leña. Los asadores deberán contar con utensilios, palas, parrilla, ropa y cualquier otro elemento que necesiten para su trabajo (la comisión organizadora no se hace responsable del extravío de estos elementos).
8. Los asadores quedan sometidos a la observación del jurado desde el momento en que se les entregue la res ya deshuesada y condimentada.
9. 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, en caso de que se observe que la carne no está siendo bien asada podrán intervenir en dicho proceso (con el objeto de evitar desperdicios).
10. Las mantas o medias res deberán ser colocadas enteras, en parrilla. (Si el participante desea trozarla se restara puntaje).
11. *Se observarán y evaluarán los siguientes ítems:*

- **Vestimenta:** se consideran todos los detalles de originalidad que destaquen la tradición cultural, sea ropa o decorado.
 - **Utensilios:** tipo de parrillas, palas, tenedores cuchillos, bancos, chapas y todo elemento que sea utilizado durante el trabajo. Se tendrá en cuenta su originalidad, tradición y belleza.
 - **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.
 - **Final del proceso:** se juzgará el estado de la carne, cocción, color y aroma al corte, sabor de las partes tanto gruesas como delgadas. También se tomara en cuenta el estado del pelo, al término del proceso.
 - **Corte y servicio:** se evaluará la forma de cortar, de servir y amabilidad con la gente, ya que esta podrá participar degustando.
12. El día domingo ya finalizado el concurso, el jurado deliberará e informará de los ganadores.
 13. La organización será la encargada de la venta de las reses.
 14. Las conclusiones del jurado, serán totalmente inapelables y definitivas.
 15. Los premios serán objetos alegóricos y pergaminos, no habiendo resarcimiento monetario.

Este reglamento puede estar sujeto a modificaciones, hasta el momento de iniciarse el concurso.