



Este concurso tiene por objeto rescatar para la región, la costumbre festiva de la carne con cuero en caliente; su carácter es cultural y social, por lo tanto, no se basa en premios de valor económico, pero de igual modo se hace una competencia con la finalidad de seleccionar las formas más aceptadas de preparar el asado con cuero, para que se conserven en el tiempo...

Para la realización de dicho concurso, la comisión organizadora ha convocado a personas idóneas para realizar la difícil tarea de selección. Este jurado trabaja totalmente ad honoren e independiente de la comisión organizadora.

El Concurso

Participan personas de toda la región y de países vecinos formando equipos de hasta cuatro personas que representan a una ciudad, institución o empresa.

El jurado que brinda el veredicto seleccionando al ganador, evalúa vestimenta de los participantes 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 ítems. 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 nuestra zona.

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

En nuestra Fiesta “única en el mundo” por lo desarrollado; este año se faenarán 20 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 2022 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. La participación en él, están sujetos a las siguientes bases y condiciones, teniendo en cuenta que las categorías de la competencia son:

- **Cuero hacia arriba**
- **Cuero hacia abajo**

De estas distintas formas, saldrá un ganador por cada una; y de los ganadores de cada categoría se elegirá un ganador general o **CAMPEÓN 2022**.

1. Podrán ser concursantes, grupos de dos a cuatro personas, en forma particular o representantes de alguna ciudad, institución o empresa. Siendo uno el asador y los demás ayudantes. (En el caso de que algún grupo supere esa cantidad, los restantes, no se harán acreedores de 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 cuatro personas.
3. Las agrupaciones deberán inscribirse mediante la planilla oficial: <https://forms.gle/VwMqG7kbsggTUN5A> completando todos los datos requeridos.
4. Los equipos serán seleccionados mediante sorteo, transmitido en vivo por las redes sociales oficiales de la Fiesta y ante escribano Público. Siendo 20 equipos titulares (19 más el campeón 2021) más 5 equipos suplentes.
En el caso de que la cantidad de equipos anotados no supere el número de equipos titulares, no se realizará el sorteo, dando a conocer el listado en el orden de inscripción.
5. El único equipo con derecho a participar sin entrar en sorteo es el equipo **“El Rejunte”**, de la comuna de Las Tunas, Santa Fe, campeón de la última edición, año 2021.
6. La organización de la fiesta se reserva el derecho de admisión y permanencia.

7. Cada equipo deberá nombrar un capitán o encargado, el cual será responsable del mismo.
8. 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 dichos elementos).
9. Los equipos que prevean comidas alternativas durante el proceso de cocción del asado, deberán limitarse en la degustación al público por resultar esto, incompatible con la comercialización de los propios productos de la Fiesta.
10. Los asadores quedan sometidos a la observación del jurado desde el momento en que se les entregue la res ya deshuesada y condimentada, quedando terminantemente prohibido el agregado de algún condimento y o líquido.
11. 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).
12. Las mantas o medias res deberán ser colocadas enteras, en parrilla. Queda terminantemente prohibido cortarla.
13. Se observarán y evaluarán los siguientes ítems:

- Vestimenta y Decorado: 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.
- Acondicionado: se calificará, la manera de trabajar la carne sobre la parrilla.
- Imagen de Grupo: se califica el trabajo del grupo y el orden al trabajar.
- 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 tomará en cuenta el estado del pelo, al término del proceso.
- Corte, servicio y atención al público: se evaluará la forma de cortar, de servir y amabilidad con la gente, ya que esta podrá participar degustando.

14. Queda prohibido el consumo de bebidas alcohólicas durante el concurso.
15. El domingo 20 de noviembre del corriente, ya finalizado el concurso, el jurado deliberará e informará de los ganadores por la noche.
16. Las conclusiones del jurado, serán totalmente inapelables y definitivas.
17. 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.**