

Primer Concurso Nacional de platos con Chivito de Malargüe

La Cabra criolla del sur de Mendoza denominada como raza local típica, única y diferencial.
Se adjunta proyecto de la senadora provincial Jéssica Laferte.

Organiza la Municipalidad de Malargüe
Dirección de Cultura

Acompañan:
Empresas Locales
AEHGA

BASES Y CONDICIONES DEL CONCURSO

ART. 1: El concurso es para público en general, personas mayores de 18 años residentes en Argentina, que cumplan las condiciones solicitadas:

El concurso será individual y tendrá carácter nacional en el territorio argentino.

El concurso se realizará el sábado 4 de febrero del 2023, de 18:00 a 21:00 hs en predio asignado para tal fin.

ART. 2: Para participar deberán completar el formulario de inscripción, en el cual figuran datos personales y la receta operativa del plato a elaborar. Ambos formularios los deberán presentar el día lunes 30 de enero 2023 hasta las 8:30 hs, sin excepción, en la Dirección de Cultura de Malargüe o medios digitales informados.

ART. 3: La selección de las recetas se realizará con un equipo técnico y se comunicará el día lunes 30 del corriente año a las 12:00 hs, quedando pre-seleccionados 9 participantes y el ganador del primer puesto del concurso departamental 2023.

ART. 4: El concurso tendrá una categoría con dos puestos clasificatorios y una mención especial.

ART. 5: La receta deberá constar de un plato principal único, a base de Chivito y la utilización de ingredientes insignia de Malargüe. En caso de empate se tendrá en cuenta la mayor utilización de ingredientes típicos del departamento.

ART. 6: Todos los ingredientes, utensilios y equipamiento serán aportados por cada participante. Los ingredientes no pueden estar procesados, sí lavados, y se recomienda recipientes descartables para la organización de los insumos. Evitar marcas de alimentos.

ART. 7: El día y horario asignado a su presentación de platos, el participante presentará dos platos iguales: Uno para degustación del jurado y otro de exposición para tomar fotos (plato testigo).

ART. 8: Los platos deben estar terminados, presentados en la mesa de degustación y plato testigo anunciando al presidente del jurado para coordinar la entrega.



ART. 9: El jurado será integrado por representantes gastronómicos profesionales, como así también por autoridades y referentes del sector.

ART. 10: La puntuación total se divide en varios ítems, con un total de **100 puntos**.

- *Presentación de receta escrita: 10 p.*
- *Utilización de ingredientes regionales: 20 p.*
- *Manipulación de alimentos en el montaje del plato: 10 p.*
- *Presentación del plato: 10 p.*
- *Sabor del plato: 10p.*
- *Puntos de cocción: 10 p.*
- *Creatividad: 10 p.*
- *Explicación del plato: 20 P.*

ART. 11: La elaboración y presentación de los platos deberán realizarse en el tiempo estipulado de 2 hs. como máximo, en un espacio al aire libre del predio rural.

ART. 12: El orden de presentación de los platos por participante se realizará por solicitud al presidente del jurado a plato terminado, con 5 minutos de diferencia por cada participante.

ART. 13: Las decisiones y los puntajes que el jurado decidiera son inapelables.

ART.14: los participantes preseleccionados del concurso obtendrán un certificado donde conste su participación, emitida por la institución.

ART.15: la premiación será realizada al finalizar el concurso, con una distinción especial en el festival del chivo 2023. El participante permite el uso de su imagen personal de la receta del plato presentado y la publicación de los mismos.

Los premios:

Primer puesto \$50.000
Segundo puesto \$25.000
Mención especial \$15.000

A tener en cuenta sobre la receta:

Idear un plato bajo el concepto de puesta en valor la carne caprina, con ingredientes de producción en el departamento de Malargüe y en la provincia de Mendoza.

El espacio es al aire libre, cuenta con hornos a leña tradicional, espacio para cocinar con fuego directo.

Contacto de referentes:

Coordinadora de Inv. y promoción Patrimonial. Lic- Chef Ana Paula Gutiérrez tel 2604545553

Jefa del Dep. Infr. Rural y Plan de Arraigo. Susana Isabel Romero tel 2604064080



Ficha inscripción concurso 2023

Datos de participantes:

Nombre:

DNI:

Teléfono:

Dirección:

Categoría:

Datos de la receta:

Nombre:

Ingredientes (productos y cantidad)

Preparación:

Acepto las bases y condiciones del concurso.

Permito el uso de imagen personal, de la receta del plato presentado y la publicación de los mismos.

Firma.....

Aclaración.....

DNI.....

