

18 al 20 de Noviembre de 2022

ARGENCARNE
PATAGONIA

Viedma, Rio Negro

2022

PRODUCCIÓN



REGLAMENTO CAMPEONATO DE ASADORES ARGENCARNE

www.argencarne.com.ar

Tel 011 5353 5090
comercial@nfco.com.ar

Organiza

CRA
CONFEDERACIONES
RURALES
ARGENTINAS

REGLAMENTO FESTIVAL GASTRONOMICO ARGENCARNE

JURADO

Contará con 3 jurados, 1 Fiscal Administrativo con amplia experiencia en el área, Y Conductor Animador del Evento

- Abel Licciardi (Docente de Gatos Dumas – Especialista en Ahumados – Miembro de WBQA – Propietario de Ahumados Clambert)
- Hernán Caballero (Cocinero con mas de 20 años dedicado a la gastronomía. Trabajó en el exterior en Europa y Centro América y América del sur) En Argentina fue el chef ejecutivo del hotel NH Collection Lancaster
- Emanuel Toranzo (Cheff Cocinero, Propietario de Arte al Plato)
- Nestor Schroeder (Jurado de la Fiesta Nacional del Asado con Cuero) Fiscal Administrativo
- Maria Lisandro (Creador Fundador Presidente de la Fiesta Nacional del Asado con Cuero) Conductor Organizador y Administrador.

CARNES PROTEÍNAS

Solo serán autorizadas las carnes proporcionadas por la organización y serán las siguientes

Cortes Tradicionales: (Propuestos)

- VACUNO: costilla 1 una Media ventana cortada en 2 partes (novillo)
- VACUNO NO TRADICIONAL : Puede ser Asado con Cuero
- CORDERO: media res sin cuarto trasero y sin paleta (las costillas con el Lomo)
- CORDERO NO TRADICIONAL : cogote o paleta
- CERDO: Pechitos dos
- CERDO NO TRADICIONAL Osobuco

Cantidad de Carnes / Proteínas:

- VACUNO: 2 a 4 kg en total aprox.
- CORDERO: 2 a 3 kg en total aprox.
- CERDO: 2 a 3 kg en total aprox.

ASPECTOS A EVALUAR EN LA COMPETENCIA

- Aroma y Sabor
- Textura
- Jugosidad
- Presentación
- Higiene y Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
- Aspecto del asador (prolijidad / originalidad / higiene)

Con ficha de Puntuación que luego será bajada al Sistema informático de computo

MATERIALES PERMITIDOS

Se podrá cocinar con carbón y/o leña, las parrillas serán todas iguales tipo mesada 90cm x 130 cm con igual parrilla y un mesa de 2.50 mts. Cada competidor deberá traer sus propios utensilios: cuchillos, palas, tablas, papeleros, etc

Para sazonar sus carnes no se permitirán productos pre-elaborados y/o envasados y/o industrializados como por ejemplo: humo líquido, marinadas, lácteos, etc. . Solo estará permitido traer estos ingredientes primarios: azúcar, sal, aceite neutro, vinagre, cerveza, romero, ajo fresco, pimienta en grano, orégano, Ají Molido, Pimentón, Laurel etc como así también cualquier hierba y especias tanto frescas o secas. Podrán utilizar salsas con estos insumos como por ej criolla o chimichurri, lo que no está permitido son legumbres, vegetales, cereales, para utilizar como Guarnición. En caso de duda se deberá consultar por escrito. Cada competidor deberá traer sus propios condimentos. Cada equipo presentará el punto de cocción que considere más oportuno para cada tipo de Proteína.

No estará permitido utilizar ningún artefacto eléctrico, ni acelerante de combustión.

DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes podrán conformar equipos de hasta 4-5 personas totales es decir asador y hasta 4 ayudantes colaboradores,

DESARROLLO DE LA COMPETENCIA

Cada equipo recibirá su número de competidor, espacio asignado, una parrilla, una mesa, una cantidad designada de leña y una bolsa de Carbón. Si les hace falta más cantidad de leña, estará disponible de la misma calidad, y/o tipo para comprar dentro del predio

Todos los equipos deberán presentar el plato en una madera 40 x 25 cm

LUGAR DE TRABAJO DENTRO DE ARGENCARNE

Son espacios al aire libre de 2.5 x 2.5 mts aprox que cuentan con sombra Natural y vallado de protección del público presente. Con parrilla y mesa tablón vestida

CRONOGRAMA DE LA ACTIVIDAD

Se repite la misma secuencia horaria en cada uno de los 2 días	Ronda 1 - Viernes 18 de Noviembre
	Ronda 2 – Sábado 19 de Noviembre “Gran Final”

8:00 hs entrega de las Carnes/Proteínas

Comienza la primera tanda de competencia con el equipo 1 y 2, se les entrega en cajas con las Carnes/Proteínas. Donde un Representativo de ARGENCARNE pasará a las 8:30 hs. con una antorcha por cada parrilla para dar comienzo a la combustión y a la Competencia.

Cada 5 minutos comenzaran los 2 equipos siguientes, los cuales realizaran la misma operatoria (está prohibido para todos los competidores prender fuego antes). Todos serán evaluados de la misma forma a las 2 hs de haber comenzado será evaluada la categoría Cerdo, 3hs la categoría Cordero y 4hs categoría Vacuno

10:30 hs comienza la evaluación de la categoría Cerdo con el equipo 1 y 2 seguirán los otros equipos en forma consecutiva cada 5 minutos. **14:00 hs** FINALIZA EVALUACIÓN CATEGORIA Cerdo

11:30 hs comienza la evaluación de la categoría Cordero con el equipo 1 y 2 seguirán los otros equipos en forma consecutiva cada 5 minutos. **15:00 hs** FINALIZA EVALUACIÓN CATEGORIA Cordero

12:30 hs comienza la evaluación de la categoría Vacuno con el equipo 1 y 2 seguirán los otros equipos en forma consecutiva cada 5 minutos. **16:00 hs** FINALIZA EVALUACIÓN CATEGORIA Vacuno

18:30 hs FINALIZA EVALUACIÓN de todos los competidores y quienes pasarán 6 equipos participantes a la Final del Día SABADO

18 al 20 de Noviembre de 2022

**ARGENCARNE
PATAGONIA**

Viedma, Río Negro

2022

FICHA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

CAMPEONATO NACIONAL DE ASADORES ARGENCARNE

Completar y enviar datos al mail argencarneasadores2022@gmail.com

Con asunto SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

	Todos los campos son obligatorios
Fecha de inscripción	
Fecha ronda preferida	
Nombre del Equipo:	
Nombre y apellido asador principal	
DNI	
Domicilio	
Localidad	
Provincia	
Email	
Teléfono y/o celular	
Nombre ayudante 1 (opcional)	
Nombre ayudante 2 (opcional)	

www.argencarne.com.ar

Tel 011 5353 5090
comercial@nfco.com.ar

Organiza

CRA
**CONFEDERACIONES
RURALES
ARGENTINAS**