



BASES VI CONCURSO GUARRINO FRITO EL REAL DE LA JARA

Este año, El Real de la Jara recupera el Concurso de Guarrino Frito tras dos años de suspensión por la pandemia.

El Excmo. Ayuntamiento, desde el área de Cultura y Festejos, hace pública las bases de la VI edición de este evento gastronómico que sirve para condecorar este plato típico de nuestra tierra.

FECHA, LUGAR Y HORA

1. La prueba comenzará a las 12 h. del día 8 de octubre de 2022 en la Plaza de Andalucía. A esta hora, todos los grupos participantes deberán tener la carne picada y los ingredientes preparados para la señal de comienzo. El cocinado tendrá lugar a partir de este momento.

PARTICIPANTES E INSCRIPCIÓN

2. Podrán participar en dicho concurso culinario todas las personas que lo deseen, de forma individual (hasta 3 personas) o en grupo (más de 3 personas).
3. Cada grupo o persona concursante, al inscribirse, deberá proporcionar:
 - Nombre del cocinero/a.
 - Alias del grupo al que represente.
 - Nombre de la receta.

En el momento de la inscripción cada grupo deberá abonar la cuota: 10 EUROS para grupo, 5€ individual.

4. Aquellos que deseen participar deberán dirigirse a la recepción

del Ayuntamiento de El Real de la Jara para solicitar las bases o inscribirse hasta el próximo lunes, **3 de octubre a las 14:00h.**

SORTEO SITIOS

5. El sorteo de los sitios para cocinar tendrá lugar el 6 de octubre a las 19:00h en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

RECETA

6. El plato a elaborar debe entenderse como la tradicional Caldereta de Guarrito o **Guarrino Frito**, aunque **admite variantes** para ganar puntos en originalidad.
7. Los ingredientes cárnicos serán exclusivamente de guarrino y los aliños que se utilizan en la elaboración de este plato típico.
8. Para la realización del guarrino se dará un tiempo máximo de dos horas, tiempo considerado para aproximadamente 3 KG de guarrino que es la cantidad con la que se puede concursar.
9. Los utensilios necesarios (hornillos, bombona de butano, menaje, etc.) para la realización del guarrino, (no pudiendo utilizarse leña como combustible), los pondrá cada participante.

PROCEDIMIENTO

10. A las 11:00h, cada grupo tendrá asignado el sitio que le ha sido otorgado en el sorteo con dos mesas y 6 sillas. Cada participante o grupo podrá llevar más si lo precisan siempre respetando el espacio de los participantes contiguos.
11. A las 12:00h se dará comienzo al cocinado que deberá estar finalizado para las 14:00h, momento en el que un representante de cada grupo deberá entregar 2 platos:
 - Uno con la ración de guarrino prevista para la presentación que deberá ser aportado por los participantes.

12. Otro con la ración de guarrino que será degustada por el jurado y cuyo recipiente será aportado previamente por la organización.
13. El Jurado estará compuesto por profesionales del cerdo ibérico.
14. El fallo del Jurado será inapelable.

PUNTUACIÓN Y PREMIOS

15. Se puntuará de 0 a 5 la elaboración, ingredientes, presencia y sabor, así como el ambiente del grupo y la receta más original en el caso de optar al premio del "Guarrino original"

17. PREMIOS:

1º CLASIFICADO: 1 PALETILLA

2º CLASIFICADO: LOTE IBÉRICO

PREMIO GRUPO MÁS ORIGINAL": TICKETS BARRA valorados en 25 EUROS

18. La participación en el concurso supone la aceptación de las anteriores bases.

NOTA INFORMATIVA: Cada participante/grupo podrá hacer con el guarrino cocinado lo que desee, bien degustarlo en el grupo o bien repartirlo de forma gratuita a los visitantes que nos acompañen ese día.