



## **BASES V CONCURSO GUARRINO FRITO EL REAL DE LA JARA**

El Excmo. Ayuntamiento de El Real de la Jara hace pública las bases del V Concurso de Guarrino Frito, un evento gastronómico que se pone en marcha por quinto año consecutivo desde el Área de Cultura y Festejos de la Sierra Norte a modo de condecorar este plato típico tan extendido en tierras españolas.

### **FECHA, LUGAR Y HORA**

1. La prueba comenzará a las 12 h. **del día 19 de octubre de 2019** en el Recinto Ferial; a esta hora deberán tener todos la carne picada y los ingredientes preparados para la señal de comienzo; la carne no podrá estar cocinada previamente.

### **PARTICIPANTES E INSCRIPCIÓN**

2. Podrán participar en dicho concurso culinario todas las personas que lo deseen, a través de grupos o de forma individual.
3. Si se participa en grupo, el equipo **no puede ser inferior a 3 componentes**.
4. Cada grupo concursante, al inscribirse, darán el nombre del cocinero y del grupo al que represente. En caso de que se participe de forma individual, dará su nombre.
5. En el momento de la inscripción cada grupo deberá abonar una cuota de 10 EUROS. El coste de la inscripción individual es de 5 EUROS.
6. Para poder participar se podrá instalar una carpa, pero en ningún caso estructuras metálicas de casetas tipo feria.
7. Aquéllos que deseen participar deberán dirigirse a la recepción del

Ayuntamiento de El Real de la Jara para solicitar las bases o inscribirse.

8. Todos los concursantes, bien de forma individual o bien en grupo, deberá formalizar su **inscripción antes del jueves 17 de octubre de 2019.**

## **SORTEO SITIOS**

9. El sorteo de los sitios para cocinar

## **RECETA**

10. El plato a elaborar debe entenderse como la tradicional Caldereta de Guarrino o **Guarrino Frito**, aunque **admite variantes** para ganar puntos en originalidad.
11. **Los ingredientes cárnicos serán exclusivamente de guarrino y los aliños que se utilizan en la elaboración de este plato típico.**
12. 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.
13. 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**

14. La prueba comenzará a las 12 h. **del día 19 de octubre de 2019** en el Recinto Ferial; a esta hora deberán tener todos la carne picada y los ingredientes preparados para la señal de comienzo; la carne no podrá estar cocinada previamente.
15. Un representante de cada grupo deberá entregar de 14:00 a 14:15h, en el lugar habilitado para ello, la ración de guarrino prevista para presentación y otra deberá estar preparada en el plato facilitado por el Ayuntamiento para su posterior valoración por parte del Jurado.

**16. El Jurado estará compuesto por profesionales del cerdo ibérico:** Isabel Romero Gómez, Silvia Andrés Fadrique, Rafael Aguilar Coronado y Emilio Boja García.

**17. El fallo del Jurado será inapelable.**

## **PUNTUACIÓN Y PREMIOS**

**18.** 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.