



BASES VII CONCURSO GUARRINO FRITO EL REAL DE LA JARA

El Excmo. Ayuntamiento, desde el área de Cultura y Festejos, hace pública las bases de la VII 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 7 de octubre de 2023 en la Plaza de Andalucía. A esa hora, todos los 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 o en grupo (mínimo 3 personas). Se establece un máximo de 15 inscripciones que se ubicarán dentro de la Carpa Municipal. Si se excede de este número de inscripciones, podrán participar siempre y cuando se instalen fuera de ella y en el caso de adversidades climatológicas cada participante tiene que proporcionarse sus propios medios para protegerse de ellas.

3.-Cada grupo o persona concursante, al inscribirse, deberá aportar:

- Nombre del cocinero/a y teléfono de contacto.
- Alias del grupo al que represente.
- Nombre de la receta.
- Abonar la cuota de inscripción que será de 6 euros si se

concurso de forma individual y 12 euros en grupo.

4.-Aquellos que deseen participar deberán dirigirse a la oficina de Cultura y Festejos del Ayuntamiento de El Real de la Jara en horario de 9:00 a 14:00h para solicitar las bases o inscribirse hasta el próximo lunes 2 de octubre a las 14:00h.

5.-Cada grupo o persona participante se responsabiliza de la limpieza de su área de cocina asignada. El equipo que no se responsabilice de la limpieza de su puesto quedará exento de participar en la próxima edición.

SORTEO SITIOS

6.-El sorteo de los sitios para cocinar tendrá lugar el 3 de octubre a las 12:00h en el Salón de Plenos del Ayuntamiento.

RECETA

7.-El plato a elaborar debe entenderse como la tradicional Caldereta de Guarrito o Guarrino Frito, aunque admite variantes para ganar puntos en originalidad.

8.-Los ingredientes cárnicos serán exclusivamente de guarrino y los aliños que se utilizan en la elaboración de este plato típico.

9.-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 debe concursar.

10.-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

11.-A las 11:30h, cada grupo tendrá asignado el sitio que le ha sido

otorgado en el sorteo con dos mesas y 4 sillas. Cada participante o grupo podrá llevar más si lo precisan siempre respetando el espacio de los participantes contiguos.

12.-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.
- 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 en el caso de optar al premio del "Grupo más original".

16. PREMIOS:

1º CLASIFICADO: Cesta de productos locales valorada en 100 euros.

2º CLASIFICADO: Cesta de productos locales valorada en 50 euros.

PREMIO "GRUPO MÁS ORIGINAL": Tickets barra valorados en 25 euros.

17.-La entrega de premios tendrá lugar el día 7 de octubre al finalizar el concurso.

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.