



REGLAMENTO CONCURSO DE ASADORES DE CORDERO A LA ESTACA

OBJETIVO

La Fiesta del Cordero a la Estaca y el Concurso de Asadores, es el evento cultural de extensión universitaria más grande de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (FCA) de la Universidad de Entre Ríos (UNER). Tiene por objetivo, la integración con la comunidad a través de una festividad que alienta las tradiciones locales y fortalece la identidad entrerriana sin desconocer sus innovaciones.

Este concurso recrea diversas formas de preparar el cordero asado a la estaca, en la búsqueda de una identidad regional.

REGLAMENTO

- 1) Se premia una forma auténtica de cocinar el cordero asado a la estaca, que represente a la comunidad y respete las tradiciones regionales.
- 2) A través de la firma del acta de inscripción, los participantes aceptan las condiciones de participación voluntaria y lo establecido en el presente reglamento. La conformidad con el mismo declina la posibilidad de todo posible reclamo contra los organizadores o la FCA UNER, incluyendo derechos de autor o propiedad intelectual, de imágenes en cualquier formato, recetas y/o estrategias derivadas del concurso, cediendo todos los derechos a la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Entre Ríos.
- 3) Concursarán un máximo de DOCE (12) equipos.
 - 3.a) Cada equipo estará conformado por cuatro personas.
 - 3.b) Al menos TRES (3) de los integrantes de cada equipo deberán pertenecer a estamentos universitarios (docentes, personal administrativo y de servicios, graduados, estudiantes). A su vez, estos deberán representar al menos a DOS (2) claustros diferentes de la FCA-UNER.
 - 3.c) Uno de los integrantes de cada equipo puede ser externo a la FCA-UNER, con el objetivo de integrar a la comunidad al evento que nos compete.
- 4) Cada grupo asará un cordero de aproximadamente doce kilos (12kg), el cual será provisto por la organización mediante sorteo previo. Una vez otorgada la pieza ovina, la misma pertenecerá al equipo adjudicatario, pero no podrá ser comercializada bajo ningún aspecto. El plato de cordero deberá contemplar detalles de higiene y estéticos que otorguen un contexto favorable al ambiente gastronómico y resalten la identidad regional.
- 5) En el acto de cierre de inscripción, la organización sorteará las locaciones que quedarán designadas para cada grupo de participantes. Además, los organizadores aportarán: parcela, iluminación y sesenta kilogramos de leña (60kg). Los asadores deberán disponer de utensilios, palas, indumentaria y cualquier otro elemento que requieran para su trabajo. Si desean un tipo diferente o mayor cantidad de leña, deberán proveérselas con recursos propios.

6) El concurso se realizará el sábado 11 de noviembre de 2023. El inicio será a las 16:00 hs y la presentación de platos a las 22.00 hs.

7) Los asadores quedan bajo la observación del jurado a partir del horario de inicio del concurso, momento a partir del cual no podrán contar con ayuda externa de ningún tipo. El jurado evaluará el desarrollo de la cocción del cordero a la estaca. Desde las 21:00 horas, el jurado determinará qué corte del cordero deberá ser presentado como plato principal. Luego, entregará su veredicto.

8) El jurado estará compuesto por personas que se consideren idóneas y serán elegidas por la Comisión de Cultura de la FCA-UNER. Sus integrantes deberán observar los ítems señalados en el cuadro denominado "Cualidades a evaluar", llenar la planilla correspondiente y utilizar los valores porcentuales como límite máximo para adjudicar puntaje:

CUALIDADES A EVALUAR	PUNTAJE A OTORGAR
Vestimenta, tradición, originalidad, autenticidad	10
Presentación stand o parcela	10
Estrategia para asar (fuego, pozo, etc.)	10
Punto, uniformidad de cocción	20
Sabor y aroma, estrategia de adobos	20
Presentación del plato final	30
TOTAL	100

9) Para obtener el resultado final: se sumarán los puntajes otorgados a cada equipo por cada miembro del jurado, según lo reflejado en las planillas. El equipo que obtenga mayor puntaje total será el ganador.

10) El jurado tendrá atribuciones para hacer observaciones o atender aspectos no contemplados en este reglamento y sus decisiones serán irrevocables.

11) Con relación al ítem "Presentación del plato final": El plato presentado debe reflejar las costumbres culturales al reunirnos en la mesa familiar o de amigos, permitiendo saborear un cordero acorde a las características regionales. El plato final a exhibir por cada equipo, debe considerar cinco comensales y presentarse en una fuente o tabla decorada, en consonancia con el corte dispuesto por el jurado.

12) Se registrará toda la información posible en un acta para su aprovechamiento futuro.

13) Los premios se anunciarán oportunamente.

14) La inscripción al concurso tiene un costo de \$30.000 por equipo. Las inscripciones iniciarán el 02 de octubre de 2023 a las 10:00 hs a través de un formulario generado por la Secretaría de Extensión de la FCA-UNER. Se tomarán oficialmente como participantes del concurso, los DOCE (12) primeros equipos que se inscriban y que cumplan con los requisitos explicitados en el punto 3 del presente reglamento.