

# 🍲 **REGLAMENTO: 3° FESTIVAL DEL GUISO** 🏆

¡Llega una nueva edición del evento más sabroso del año! El 3° Festival del Guiso se viene con todo, y esta vez la competencia promete ser más creativa, intensa y deliciosa que nunca.

## 🔑 **¿Qué podés preparar?**

¡Lo que tu imaginación cocine!

Guisos de carne, vegetarianos, clásicos, de autor, fusión... ¡El sabor no tiene límites!

Espacio de cada posta de cocina para la elaboración del guiso, participantes y utensilios: 2mts de largo por 2,5 mts de ancho  
Dispondrán de dos facilitadores cada 10 cocineros para asistirlos desde el inicio de la competencia hasta el final.

🔥 Proceso térmico: queda a criterio del cocinero, ¡fuego a leña o gas!

Requisito indispensable, el proceso de elaboración del guiso debe realizarse exclusivamente en el predio a partir del inicio de la competencia. (verduras, vegetales etc., pelado, cortado)

Cada participante deberá cocinar un mínimo de 10 porciones, que luego de la puntuación será compartido con el público presente sin cargo.

Llevar bidones de agua de mesa para la realización de los guisos.

Condición indispensable tener chulengo, brasero, etc.; ¡No se , puede cocinar con la olla directamente en el piso

En el predio dispondrán de leña y agua potable.

Ingreso libre y gratuito hasta dos personas, (cocinero y ayudante) los demás acompañantes deberán adquirir el bono contribución de \$3000 mil pesos. Menores de 12 años sin cargo.

## 🍷 **INGREDIENTES: ¡TODO VALE!**

No hay restricciones. Elegí los ingredientes que mejor representen tu receta y tu estilo culinario.

## 🍴 **PRESENTACIÓN: ¡TU PLATO TAMBIÉN COMUNICA!**

La degustación la realizan los jurados en el predio donde se cocina, directamente de las ollas en cada posta de cocina.

Cada participante tendrá un número que lo identifica para poder ser calificado en la planilla de evaluación.

La estética cuenta: cuidá la presentación general de tu guiso, desde el color y emplatado hasta los detalles que lo hagan destacar

Se realizará la presentación de los platos de cada participante para la puntuación final frente al público y al jurado. En una mesa estarán los números asignados. Solamente el cocinero podrá llevar su presentación a la mesa y permanecer en ella.

**Horario de presentación en el predio: desde 10: 00 am en adelante**

**Acreditación de los participantes: 17:00 hs**

**Inicio oficial de la competencia: 18:00 hs**

**Degustación: 20:00- 21:00 hs**

**Presentación de los platos al público: 21:15 hs**

## ⚖️ **¿CÓMO SE EVALUARÁ?**

Un jurado experto puntuará cada guiso según estos criterios:

Sabor: equilibrio y profundidad de sabores

Textura: consistencia y cocción de los ingredientes

Presentación: visual, original y cuidada del plato y vestimenta de los cocineros.

Originalidad: propuesta creativa e innovadora de los platos

Aroma: fragancia que invite a probar

Higiene: limpieza de utensilios, manipulación adecuada de alimentos y orden general de la estación de cocina

## 🏆 **Premios**

Premios para los 10 mejores guisos:

1er premio: \$1.500.000

2do premio: \$ 1.000.000

3er premio: \$ 700.000

Del 4to al 10mo lugar: \$100.000 en efectivo + premios de los sponsors

👉 **No te quedes afuera. Participá con tu mejor receta, encendé el fuego y hacé historia en la 3era Edición del Festival del Guiso.**

**¡Te esperamos!**

