



BASES DEL CONCURSO

COVALEDA: CONCURSO MEJOR CHORIZO DEL MUNDO.

El concurso deberá de incluir las siguientes premisas:

1. Podrá participar en el concurso toda aquella persona o empresa que lo desee, sin tener en cuenta su edad, estado, lugar de procedencia o residencia.
2. Para participar en el concurso se deberá presentar una pieza completa de chorizo curado.
3. La cata será pública y ciega, es decir que el jurado no sabrá sobre la procedencia y propiedad del chorizo presentado a concurso.
4. Se valorarán los criterios de sabor, aroma, textura y color.
5. En el certamen se establecen dos categorías: “Chorizo Casero” y “Chorizo para comercializar”. En la categoría de comercial habrá dos subcategorías: Chorizo Delgado y Chorizo Cular o Maldito.
6. El dictamen del jurado será inapelable y se concederán tres únicos premios:
 - MEJOR CHORIZO DEL MUNDO CASERO.
 - MEJOR CHORIZO DEL MUNDO (clase delgado).
 - MEJOR CHORIZO MALDITO DEL MUNDO (cular).
7. Los premios consistirán en una placa y diploma acreditativo del premio conseguido.
8. En la entrega de premios deberá de estar presente un miembro o representante de la empresa o persona que se presente a dicho concurso.



DESARROLLO DEL CONCURSO

- Cada participante que así lo desee se podrá inscribir en el concurso a través del correo electrónico alquacil@covaleda.es hasta las 15:00 horas del viernes 13 de marzo, o en el recinto ferial hasta 14:00 horas del sábado 14 de marzo, rellenando la hoja de inscripción.
- Las piezas a concursar pueden presentarlas en el Ayuntamiento de Covaleda hasta las 15:00 horas del viernes 13 de marzo, o en el recinto ferial hasta las 14:00 horas de sábado 14 de marzo.
- El chorizo se cortará para su valoración, momentos antes de entregarlo al jurado, y en sala aparte fuera de la vista de sus integrantes, a razón de una rodaja por miembro del jurado.
- A cada muestra presentada a concurso se le asignará un número al azar antes de empezar la cata, quedando registrado con ese número, siendo el número resultante el orden de participación en la cata.
- Al jurado se le entregará, únicamente, un plato con las rodajas correspondientes de chorizo y el número que le ha correspondido como identificativo.
- Los chorizos que se entreguen a concurso en la categoría de comercial, deberán ir acompañados de su correspondiente etiqueta identificativa y de registro sanitario, quedando dicha etiqueta en manos de las personas encargadas del control de los mismos, no llegando en ningún caso a la vista de los miembros del jurado calificador.
- El jurado calificador votará de forma independiente y de 1 a 10 los siguientes aspectos:



AYUNTAMIENTO
DE COVALEDA

- Aroma
- Textura
- Color
- Sabor

- La suma de puntuaciones de todos los miembros del jurado dará la calificación final y el ganador de las distintas modalidades.

DESCALIFICACIONES Y OTRAS CONDICIONES

- El no presentar una pieza que se corresponda con la modalidad a la que se ha presentado será descalificado.
- No se admitirán piezas que no sean completas.
- No se admitirán, en la modalidad de comercial, piezas que no vengan con su correspondiente etiqueta identificativa.
- No se admitirán a concurso piezas presentadas fuera de plazo.

ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios se hará pública en la Feria del Chorizo de Covaleda nada más hacer el recuento de votos de los distintos miembros del jurado.

*** Si el número de muestras es elevado la organización se reserva hacer una ronda eliminatoria el sábado 14 de marzo**