



BASES DEL CONCURSO

COVALEDA: I CONCURSO MEJOR CHORIZO DEL MUNDO.

8 y 9 de Marzo de 2014

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 racionamiento 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 trofeo y diploma acreditativo del premio conseguido.

DESARROLLO DEL CONCURSO

- Cada participante que así lo desee se podrá inscribir en el concurso a través del correo electrónico **historiadecovaleda@gmail.com** hasta las 23:00 horas del día anterior a la celebración del concurso, o en el salón municipal de Covaleda hasta 1 hora antes de comienzo del mismo, indicando los datos del participante (nombre, apellidos, razón social, dirección, localidad y teléfono de contacto) y la modalidad en la que desea participar

- 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 que será sacado al azar por el propietario o representante de este 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:

- 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.

JURADO CALIFICADOR

El jurado calificador estará compuesto por:

- 1 representante de la Asociación Juvenil Los Bretos
- 1 representante de los medios de comunicación.
- 1 representante del Ayuntamiento.
- 1 persona especializada en catas gastronómicas

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.
- Si el presentado a concurso, no quiere o no puede estar presente en el momento de cortar el mismo, deberá delegar en alguien que lo haga, no admitiendo reclamaciones en caso contrario, siendo los encargados del control de las piezas presentadas los que sacarán el número que identifique a esa pieza.

ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios se hará pública en la I Feria del Chorizo de Covaleda

nada más hacer el recuento de votos de los distintos miembros del jurado.
Suerte!