



BASES DEL CONCURSO

COVALEDA: CONCURSO MEJOR CHORIZO DEL MUNDO 2024.

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 **dos** piezas completas de chorizo curado excepto en la categoría casero que solo se precisará de un ejemplar. Junto con las piezas tienen que estar adjuntada la hoja de inscripción al concurso, rellena de forma correcta, y en el caso de los chorizos que participen en la categoría de Ibérico un certificado de que cumplen con la denominación. Para los que participen en el concurso Chorizo especial, en el apartado de observaciones de la misma hoja de inscripción, un resumen de los ingredientes del producto y explicación de porque es especial.
3. La Cata estará dividida en dos partes:
 - Fase Previa: se realizaría el sábado por la tarde por un jurado formado por 10 personas, los cuales elegirán 5 piezas por categoría que pasarían a la final. El jurado se dividirá en dos grupos de cinco personas cada uno y se sortearán las categorías que deberán catar.
 - Fase Final: se realizará el domingo por la mañana, con un jurado completamente diferente, que otorgará los premios a los tres primeros por categoría.



Los participantes que pasen a la final serían informados el sábado cuando se produzca el fallo para que determinen qué persona o representante estará presente en la entrega de premios, siendo obligatorio que cada una de las empresas premiadas tenga representación en la entrega de estos o será descalificada

4. Las catas serán públicas y a ciegas, es decir, el jurado no sabrá sobre la procedencia y propiedad del chorizo presentado a concurso.

5. El jurado estará formado por personas con conocimiento suficiente en la materia y de reconocido prestigio dentro del mundo de la gastronomía y la alimentación.

6. En el certamen se establecen cuatro categorías: “Chorizo Casero” y “Chorizo para comercializar”, “Chorizo especial” y “Chorizo Ibérico”. En la categoría de comercial habrá dos subcategorías: Chorizo Delgado y Chorizo Cular o Maldito. La categoría de Chorizo especial estará incluidos todos aquellos chorizos que su elaboración no es la tradicional (trufados, de caza,...). En la categoría de chorizo ibérico sólo podrán participar aquellos que puedan documentar que el producto tiene esa categoría.

7. El dictamen del jurado será inapelable y se concederán cuatro únicos premios obteniendo diploma acreditativo los que queden en segundo y tercer lugar:

- MEJOR CHORIZO DEL MUNDO CASERO.
- MEJOR CHORIZO DEL MUNDO (clase delgado).
- MEJOR CHORIZO MALDITO DEL MUNDO (cular).



AYUNTAMIENTO
DE COVALEDA

- MEJOR CHORIZO ESPECIAL
- MEJOR CHORIZO IBÉRICO

8. Los primeros premios consistirán en una placa o similar y diploma acreditativo del premio conseguido, siendo diploma para los premiados en segundo y tercer lugar.



DESARROLLO DEL CONCURSO

- Cada participante se podrá inscribir en el concurso a través del correo electrónico feriadelchorizo@covaleda.es hasta las 14:00 horas del viernes 15 de marzo, o en el recinto ferial hasta 14:00 horas del sábado 16 de marzo, rellenando la hoja de inscripción en la cual indicarán en que de las categorías desean participar: casero, industrial delgado, industrial cular, especial.
- Las piezas a concursar deben presentarlas en el Ayuntamiento de Covaleda hasta las 14:00 horas del viernes 15 de marzo, o en el recinto ferial hasta las 14:00 horas de sábado 16 de marzo. Las muestras podrán ser enviadas por el método que consideren más oportuno advirtiéndolo que todos los que vengan envasados al vacío se sacarán 24 horas antes de la cata.
- El chorizo se cortará delante del jurado para su valoración.
- 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, si bien examinarán la pieza completa antes de ser cortada para valorar su aspecto.
- Los chorizos que se entreguen a concurso en la categoría de comercial, deberán ir acompañados de su correspondiente etiqueta identificativa y de 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 siguientes aspectos:
 - Aspecto externo
 - Olor de la pieza entera
 - Aspectos al corte
 - Aroma al corte
 - Sabor
 - Textura
- 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

- No presentar una pieza que se corresponda con la modalidad a la que se ha presentado conlleva la descalificación.
- 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.

*La organización se compromete a mantener las piezas entregadas y la documentación en custodia y en la forma de conservación adecuada del



AYUNTAMIENTO
DE COVALEDA

producto.

**El resto de la pieza sobrante de la cata será entregada en donación a la Asociación de Amas de Casa Santa Julita de Covalada para la realización de los “Bocadillos Solidarios” a favor de la Asociación Española de Cáncer que se realizan durante el presente año.