



Concurso Nacional: Platos con Chivos de Malargüe

“La Cabra criolla del sur de Mendoza denominada como raza local típica, única y diferencial”.

Organiza: Comisión Mixta Organizadora del Festival y AEHGA

BASES Y CONDICIONES DEL CONCURSO

ART. 1: El concurso es para público en general, personas mayores de 18 años que cumplan las condiciones solicitadas:

El concurso será individual y tendrá carácter Nacional.

El concurso se realizará el sábado 11 de Enero del 2025, de 10:00 a 14:00 hs en el predio asignado para tal fin.

ART. 2: Para participar deberán completar el formulario de inscripción, en el cual figuran datos personales y la receta operativa del plato a elaborar. Ambos formularios los deberán presentar hasta el día lunes 06 de enero 2025, en la Cámara de Comercio de Malargüe o e-mail a : jalbino@choique.net, en el formato establecido.

ART. 3: La selección de las recetas se realizará con un equipo técnico y se comunicará el día jueves 09 de enero del corriente año a las 12:00 hs, quedando pre-seleccionados 10 participantes.

ART. 4: El concurso tendrá una categoría con un primer puesto y una mención especial para segundo y tercer puesto.

ART. 5: La receta deberá constar de un plato principal único, a base de Chivito y la utilización de ingredientes insignia de Malargüe, en caso de haber empate se tendrá en cuenta la mayor utilización de ingredientes típicos del departamento.

Municipalidad de



MALARGÜE



ASOCIACIÓN EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONÓMICA
Y AFINES DE MENDOZA



LA CÁMARA



Amatur
Asociación Malargüina de Turismo





ART. 6: Todos los ingredientes, utensilios y equipamiento serán aportados por cada participante.

Los ingredientes no pueden estar procesados, sí lavados, y se recomienda recipientes descartables para la organización de los insumos. Evitar marcas de alimentos.

ART. 7: El día y horario asignado a su presentación de platos, el participante presentará dos platos iguales: Uno para degustación del jurado y otro de exposición para tomar fotos (plato testigo).

ART. 8: Los platos deben estar terminados, presentados en la mesa de degustación y plato testigo anunciando al presidente del jurado para coordinar la entrega.

ART. 9: El jurado será integrado por representantes gastronómicos profesionales, como así también por autoridades y referentes del sector.

ART. 10: La puntuación total se divide en varios ítems, con un total de **100 puntos**.

- *Presentación de receta escrita: 10 p.*
- *Utilización de ingredientes regionales: 20 p.*
- *Manipulación de alimentos en el montaje del plato: 10 p.*
- *Presentación del plato: 10 p.*
- *Sabor del plato: 10p.*
- *Puntos de cocción: 10 p.*
- *Creatividad: 10 p.*
- *Eficiencia en el tiempo de preparación/emplatado 10 p*
- *Explicación del plato: 10 P.*

ART. 11: La elaboración y presentación de los platos deberán realizarse en el tiempo estipulado de 2 hs. como máximo, en un espacio al aire libre del predio rural.

ART. 12: El orden de presentación de los platos por participante se realizará por solicitud al presidente del jurado a plato terminado, con 5 minutos de diferencia por cada participante.

ART. 13: Las decisiones y los puntajes que el jurado decidiera son inapelables.

ART.14: los participantes pre-seleccionados del concurso obtendrán un certificado donde conste su participación, emitida por la institución.



ART.15: la premiación será realizada al finalizar el concurso, con una distinción especial en el Festival del Chivo 2025. El participante permite el uso de su imagen personal, receta del plato presentado y la publicación de los mismos.

ART. 16: Seguros: la organización se hará cargo de la contratación de un seguro de accidentes personales.

ART. 17: La organización proveerá de medio chivo por participante, sin cargo para ser usado como materia prima en el concurso (optativo)

A tener en cuenta sobre la receta:

Idear un plato bajo el concepto de puesta en valor la carne caprina, con ingredientes de producción en el departamento de Malargüe.

El espacio es al aire libre, cuenta con hornos a leña tradicional y espacio para cocinar con fuego directo

Contacto de referentes

Prof Alberto Albino, tel 260 4402439

Directora Técnica: Lic- Chef Ana Paula Gutiérrez, tel. 260 4545553

Municipalidad de



MALARGÜE



ASOCIACIÓN EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONÓMICA
Y AFINES DE MENDOZA



LA CÁMARA



Amatur
Asociación Malargüina de Turismo



MALARGÜE



Preparación:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Acepto las bases y condiciones del concurso.

Permito el uso de imagen personal, de la receta del plato presentado y la publicación de los mismos.

Firma.....

Aclaración.....

DNI.....

Municipalidad de



MALARGÜE



ASOCIACIÓN EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONÓMICA
Y AFINES DE MENDOZA



LA CÁMARA



Amatur
Asociación Malargüina de Turismo

