

REGLAMENTO 1° TORNEO PROVINCIAL DE ASADORES A LA ESTACA – VILLA MARIA 2026



FECHA DEL TORNEO: 06/09/2026

LUGAR: SOCIEDAD RURAL VILLA MARIA.

ARTICULO 1: Los concursantes deberán ser personas mayores de 16 años, pudiendo ser 2 o 3 personas por equipo. Es requisito sustancial representar a una institución o empresa. Los concursantes deberán inscribirse con su nombre y apellido, número de documento nacional de identidad, dirección, localidad y un teléfono de contacto, indicando si su función es fogonero o asador. El día de la competencia los participantes deberán presentarse con su respectivo documento nacional de identidad. Las inscripciones se podrán realizar hasta el día 21 de Agosto de 2026.

ARTICULO 2: A cada equipo concursante se le asignará un número de parcela, el mismo establecerá el orden para elegir el costillar. El día Sabado 02 de Septiembre de 2026 a las 21 horas via meet se realizará el sorteo de las parcelas correspondiente a cada pareja de asadores. Oportunamente se comunicará fehacientemente a cada pareja. El número de parcela, será el número de orden para ser evaluados por los jurados de la competencia (Ejemplo: Quien obtiene el N° 1 en el sorteo será el primero en entregar el costillar para su evaluación correspondiente).

El valor de la inscripcion sera de \$100.000 por equipo. Podran participar solo aquellos equipos que hayan abonado dicha inscripcion.

ARTICULO 3: La organización suministrará la leña, el costillar, agua mineral y fósforos, Seguro del evento y asistencia medica permanente. El costillar vacuno, el cual en el proceso de asado no podrá ser trozado o cortado en forma alguna hasta el final del proceso de cocción.

ARTITULO 4: Los participantes deberán contar con los utensilios necesarios para la competencia: estaca, palas, etc. (La Comisión Organizadora no se hace responsable del extravío de estos elementos). Los concursantes no podrán repartir, ni entregar ni proveer en sus parcelas ningún tipo de bebidas ni comidas al público en general.

ARTICULO 5: Se evaluarán los siguientes puntos:

Vestimenta: originalidad, destacando la tradición cultural Argentina.

Stand: la temática del mismo tendrá que ser “gauchesca”, valorando dedicación y esfuerzo en cada detalle del armado. El mismo será evaluado por personal idóneo.

Utensilios: se valorará la limpieza de los elementos utilizados. Se tendrá en cuenta la originalidad, tradición y belleza de palas, tenedores, cuchillos, bancos, chapas y todo elemento que sea utilizado durante el trabajo.

Fuego y asado: Se calificará el manejo del fuego, puntualmente la cantidad de leña utilizada, se suministrará el material para el encendido (5 FOSFOROS). En caso de usar material inflamable se DESCONTARÁ puntos. También se evaluará la colocación del costillar en la estaca, la inclinación no deberá ser inferior a 75º y solo se permite rotarlo sobre la propia estaca. Queda prohibido girar la pieza carnica, Ej: si el vacio comenzo estando arriba no se puede poner hacia abajo.

Comportamiento grupal: se tendrá en cuenta orden, higiene y trato hacia el jurado como también al público visitante.

Condimento: solo estará permitido el uso de sal y salmuera.

Condición final: cocción, color, estado, aroma y sabor de las partes tanto gruesas como delgadas serán puntos a juzgar por el jurado.

ARTICULO 6: El concurso comenzará a las 07:00 hs. con la entrega de los costillares y cada participante contara con 4 horas para realizar la coccion del costillar a partir del momento del encendido. Los jurados comenzaran a recorrer cada una de las parcelas para definir el puntaje final. En ese lapso, los concursantes podrán utilizar el tiempo que ellos consideren para comenzar a asar la carne, calculando el tiempo que necesiten para llegar al final del concurso con el punto de cocción escogido e informado a los jurados al comienzo de la competencia.

Los asadores quedan sometidos a la observación del jurado desde las 07:00 hs., momento que se da por iniciada la competencia.

El 1º fuego se encendera a las 08:00 por la parcela N° 1 y a los 5 minutos encendera la parcela N° 2 y asi sucesivamente. La misma metodologia sera utilizada para la entrega de los costillares.

ARTICULO 7: al final del concurso será el jurado el encargado de dar la puntuación y devolución a los participantes. Las conclusiones del jurado serán inapelables. Finalizado el concurso, el jurado deliberará e informará sobre los ganadores.

PUNTAJE POR CATEGORIA:

A) Cocción, color gris parejo, liquid transparente, estado, aroma y sabor de las partes tanto gruesas como delgadas serán puntos a juzgar por el Jurado: 40 PUNTOS.

B) Manejo del fuego: 20 PUNTOS.

C) Vestimenta: 10 PUNTOS.

D) Utencilios de coccion: 10 PUNTOS.

E) Comportamiento Grupal: 10 PUNTOS

F) Encendido del fuego: 10 PUNTOS

ARTICULO 8: Queda prohibido el consumo de bebidas alcohólicas durante la competencia como así también la elaboración de comidas en el stand para la degustación para el público. No se podrá realizar cortes y degustación del costillar durante la cocción.

ARTICULO 9: Premios: Se entregarán premios desde el 1º puesto al 3º puesto y los mismos consistirán en objetos alegóricos al evento, artículos gauchescos y trofeos. También se entregará un presente a cada uno de los participantes en reconocimiento a la participación en la Fiesta Provincial del Asador y se realizará una premiación especial al mejor stand de la competencia.

ARTICULO 10: La institución organizadora incorporará un veedor ayudante al jurado inicial para la evaluación del resultado final del concurso.

ARTICULO 11: La institución organizadora se reserva el derecho de admisión del o los participantes.

ESTE REGLAMENTO ESTA SUJETO A MODIFICACIONES HASTA EL MOMENTO DEL INICIO DEL CONCURSO