



## BASES GENERALES

En la 11° versión de la fiesta costumbrista del Chancho Muerto será la primera versión de Guerra de Parrillas Campo Noble by Weber. Esta competencia busca encontrar al mejor parrillero de la región del Maule.

## INSCRIPCIONES

### 1.- Inscripciones

Para participar en esta actividad, se considerará a todos aquellos parrilleros que cumplan con los requisitos previos para ser inscritos en el presente concurso antes del día sábado 10 de agosto de 2019 hasta las 21:30 horas. Para inscribirse, deberán ingresar en el sitio web [www.camponoble.cl](http://www.camponoble.cl) y rellenar el formulario de contacto solicitando la inscripción. Cabe señalar que serán 10 equipos en competencia.

Los equipos que compiten no podrán ser auspiciados por ninguna marca.

a) El equipo no podrá usar el logo de auspicio en la vestimenta ni en el nombre del equipo. No se permitirá el posicionamiento de piezas gráficas (pendones, afiches, etc.) ni merchandising corporativo.

### 2.- De los Participantes

Se considerará participante idóneo a aquel hombre o mujer que sea mayor de 18 años. Al momento de inscribirse, deberá presentar su Cédula de Identidad.

Aquellos equipos debidamente inscritos, deberán preparar un asado que constará de 3 (tres) cortes los cuales serán publicados 2 (dos) semanas antes del festival.

Cada equipo contará con:

- a) 3 cortes
- b) 1 Parrilla
- c) Carbón necesario
- d) 1 Mesón de trabajo con mantel
- e) 1 Basurero con bolsa de basura
- f) Utensilios de cocina (cuchillos, tenazas, tablas, sal, paños, cubiertos y platos para degustación, etc)

\*Cada equipo debe llevar sus adobos, aliños y/o aderezos

### 3.- Causal de no participación o eliminación

- a) Aquellas personas que no cumplan con los requisitos señalados en las bases.
- b) Encontrarse en estado de ebriedad o bajo los efectos de estupefacientes o sustancias químicas durante el transcurso de la competencia.
- c) Hacer trampa de cualquier forma en lo que respecta a la cocción de la carne.
- d) Cambiar alguno de los cortes de carne o implementos de los que provee la organización.
- e) Manifestar actitudes que vayan en contra de la sana competencia y la vida familiar.

### 4.- De la preparación de la carne

Se evaluarán los 3 (tres) cortes, de acuerdo a los siguientes criterios:

- a) Punto de cocción
- b) Sabor
- c) Montaje del plato
- d) Textura
- e) Presentación personal y vestimenta del equipo, higiene y manipulación de los alimentos (está prohibido fumar mientras se manipulen los alimentos).



## METODOLOGÍA DEL CONCURSO

La puesta en marcha de la preparación de los asados por cada equipo, se llevará a cabo de la siguiente forma:  
Hora de llegada: Los participantes inscritos deben presentarse el día domingo 11 de agosto a las 11:00 hrs en el stand de Campo Noble, ubicado en la plaza de armas de Talca; para luego ir al odeón donde se llevará a cabo la totalidad del evento.

Recepción: el staff de "Guerra de Parrillas Campo Noble by Weber", recibirá a cada uno de los equipos y les asignará un número y espacio para la realización de la actividad.

Equipamiento: el staff de "Guerra de Parrillas Campo Noble by Weber" entregará a cada equipo según orden de llegada: el carbón necesario para realizar el asado, los 3 (tres) cortes y la parrilla. Cada equipo deberá traer el adobo para la preparación de sus cortes.

Los equipos se acercan a la zona de jueces a presentar su plato en el horario indicado. Los jueces no irán a buscar a los equipos ni se realizará un llamado por alta voz. De no presentar en el horario indicado, el plato obtendrá el puntaje mínimo.

Eventualidades: la organización del evento, resolverá cualquier imponderable o imprevisto no contemplado en las presentes bases y sus decisiones serán irrefutables.

## JURADO

Composición del Jurado: El jurado estará conformado por 4 personas, quienes decidirán cuáles son los 3 (tres) mejores equipos en competencia, además el público tendrá voto como 5to jurado.

El voto del público será otorgado a la foto con más like's por equipo, esto permite que cada uno de los integrantes suban LA MISMA FOTO a sus redes sociales, etiqueten las redes sociales de Campo Noble y Weber, además de ocupar el hashtag #CampoNoblebyWeber.

La zona de jueces, estará conformada por 4 jueces, quienes evaluarán a la totalidad de los equipos.

En caso de empate, el presidente del jurado decidirá por el equipo ganador, considerando la opinión de sus colegas.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado deliberará de acuerdo a los siguientes elementos:

- a) Que cada equipo cuente con los requerimientos planteados en las presentes bases.
- b) Higiene y manipulación de los alimentos.
- c) Montaje del plato (asado).
- d) Preparación de los cortes, sabor y punto de cocción.

## PREMIOS Y CEREMONIA DE PREMIACIÓN

Los premios son:

**PRIMER LUGAR:**

Una parrilla Master Touch Weber de 22 pulgadas + la publicación del adobo utilizado en el próximo libro de Rodrigo Baraño + un kit parrillero Campo Noble.

**SEGUNDO LUGAR:**

Accesorios Weber + un kit parrillero Campo Noble.

**TERCER LUGAR:**

Un kit parrillero Campo Noble

La premiación será en el escenario principal de la fiesta costumbrista del Chancho Muerto a las 17:00 hrs.