

1er Campeonato Binacional de Costillar al Asador y Pescado a la Parrilla

5 de Julio 2025
Fray Bentos – Rio Negro

Programa general del Evento

Asociación Uruguaya de Asadores

Reglamento Fray Bentos 2025

Podrán ser concursantes todas las personas mayores de 18 años y cada equipo deberá estar integrado por 2 personas como mínimo y con un máximo de hasta 4 personas. En caso de que haya un menor de edad, podrá participar solamente si está acompañado de un responsable mayor y con la autorización de un tutor.

Se proveerá a cada equipo inscripto, de un Costillar Vacuno 8 costillas y un Pez de Río de 2.5kg aprox (variedad a confirmar).

La organización se reserva el DERECHO DE ADMISION y los cupos serán limitados.

Las inscripciones cierran cuando se completen los 20 cupos habilitados.

Cada equipo participante deberá inscribirse completando el formulario para ser autorizados por la organización a participar del Campeonato

La organización se compromete a suministrar el Costillar, el Pescado, la parrilla, la leña para la cocción y un espacio físico cuya ubicación resultará de un sorteo previo.

En el momento de la Competencia se le proveerá por parte de la organización Agua para hidratarse a todo el equipo.

El consumo de bebidas alcohólicas y fumar durante la competencia estará TOTALMENTE PROHIBIDO. Esta conducta ocasionará la descalificación directa del mismo.

No se permitirá la presencia de ninguna persona que no sea del equipo dentro de la parcela de competencia.

Los asadores deberán contar con utensilios, palas, asador, ropa y cualquier otro elemento que necesite para su trabajo. También se permitirán estandartes, banderas, banners y cualquier elemento para embellecer el stand. La comisión organizadora no se hace responsable del extravío de estos elementos.

www.asociacionuruguayadeasadores.org.uy
info@asociacionuruguayadeasadores.org.uy
asociacionasadoresuy@gmail.com
@asociacionuruguayadeasadores

El Concurso se realizará el Sábado 5 de Julio del 2025, 08:30 am se realizará el sorteo de lugares, quedando habilitados para 09:00 am dar inicio a los fuegos, 09:15 am se entregará la Pesca y 09:30 am el Costillar Vacuno. Cada grupo tendrá un lapso de 4hs y media para cocinar su Costillar y 3hs y media para el Pescado.

Ambas Categorías deben de llevar Guarnición y es de carácter **LIBRE** por lo tanto cada equipo es responsable de llevar sus propios ingredientes y herramientas de trabajo que considere necesarias (recuerden que no se permite el uso de electricidad para ninguna de las elaboraciones).

Los asadores quedan sometidos a la observación del jurado desde el momento que se dé por iniciada la competencia.

El equipo de jurados está compuesto por profesionales en la materia.

Se observarán y evaluarán los siguientes ítems:

Manejo de la Técnica: se evaluará este método de cocción teniendo en cuenta desde el encendido, manejo del fuego y manejo del Asador así como el de la parrilla.

Se calificará la habilidad en el desarrollo y aplicación de esta técnica. Si el Jurado o juez de Campo observa alguna irregularidad se procederá al descuento de puntos.

En caso de utilizar cualquier material inflamable, también se descontarán puntos.

No se permitirá bajo ningún motivo punzar, tajar o cortar el costillar en el proceso de cocción. Esto llevará al descuento de puntos.

Limpieza y orden: Se hará hincapié en las normas de BPM (buenas prácticas de manejo). Donde se juzgará la manipulación de los alimentos, el orden, la limpieza y la prolijidad con la cual trabaja el equipo en lo que dura la competencia.

Punto de Cocción: se evaluará teniendo como premisa, solicitado por la Comisión Organizadora de la Asociación Uruguaya de Asadores, pidiendo **PUNTO BLANCO** como Punto de Cocción. Esto se deberá cumplir en todo el Costillar. Como su nombre lo ejemplifica, jugo transparente. Para la Categoría Pescado se evaluará la cocción uniforme y pareja.

Sabor, aroma y textura: En el final del proceso se juzgará el estado de las proteínas, textura, color, aroma y sabor de las partes, tanto gruesas como delgadas (aplica al costillar). Cada una de estas características se debe replicar en toda la superficie de la Pesca de forma uniforme.

Mise en Place: Se observará el orden, la prolijidad y la preparación de cada uno de los productos a utilizar.

Al momento de finalizado el Concurso, la Organización junto con el centro de cómputo de la AUA, serán los encargados del conteo y control de cada una de las planillas del jurado. Luego se liberará e informará sobre los ganadores.

Los concursantes no podrán comercializar la carne ni algún otro producto.

Las conclusiones del jurado serán totalmente inapelables y definitivas.

El juzgamiento de la Categoría Pescado será Juzgada a Ciegas y la Categoría Costillar será Juzgada en Campo.

www.asociacionuruguayadeasadores.org.uy

info@asociacionuruguayadeasadores.org.uy

asociacionasadoresuy@gmail.com

@asociacionuruguayadeasadores

PREMIOS:

Primer puesto en la tabla general \$20000 (veinte mil pesos uruguayos), trofeo y certificado.

Segundo puesto en la tabla general \$12000 (doce mil pesos uruguayos), trofeo y certificado.

Tercer puesto en la tabla general \$8000 (ocho mil pesos uruguayos), trofeo y certificado.

(El primer puesto de cada Categoría recibe trofeo y certificado al igual que todos aquellos que participen)

1- 1. PUNTAJE Costillar

- a) Apariencia de la proteína 10%
- b) Sabor 30%
- c) Punto 30%
- d) Guarnición 20%
- e) Creatividad 10%

2. PUNTAJE Pescado

- a) Apariencia de la proteína 10%
- b) Sabor 30%
- c) Punto 30%
- d) Guarnición 20%
- e) Creatividad 10%

En caso de empate, los conceptos de SABOR Y PUNTO serán los de mayor incidencia.

Cabe aclarar que la **vestimenta** de los participantes y **Ambientación** de las Parcelas **NO** interfieren en el Puntaje oficial del Torneo.

La inscripción tiene un costo de \$2100 pesos uruguayos y será la Asociación Uruguaya de Asadores quien tenga el control de las inscripciones y el control del pago anteriormente mencionado.

Todos los Participantes con el abono de su inscripción tienen derecho al Hospedaje suministrado por el Organizador desde el día viernes 4/07/2025 al domingo 6/07/2025 incluido.

Nota: Este reglamento puede estar sujeto a modificaciones hasta el momento del inicio del concurso, lo que será debidamente comunicado a cada equipo participante.