



Séptimo Campeonato y Fiesta Gastronómica del Camarón Saucino, Año 2018.

1. Objetivo.

Desarrollo de la **"Séptima Versión del Campeonato y Fiesta Gastronómica del Camarón Saucino"** coordinada por la **Municipalidad de Los Sauces** y **Grupo de Turismo Saucino**, cuyo objetivo trazado es; fortalecer una de las actividades tradicionales de nuestra comuna, compartiendo en familia un día de competencia en el campo y posteriormente de una fiesta gastronómica en la ciudad de Los Sauces.

Se contará con delicias gastronómicas junto a la amena compañía de variados Artistas, con el fin de potenciar una imagen de interés turístico tanto de nuestra comuna, como del Territorio Nahuelbuta.

2. Modalidad de desarrollo del evento (Bases y programa en página Web Municipal).

Primera etapa de competencia en terreno (Competencia) y una **segunda etapa en la ciudad de Los Sauces (Fiesta gastronómica y Competencia Gastronómica Mejor Plato Típico de Camarón Saucino)**, en la que se desarrollarán las premiaciones, reconocimientos, participación de Artistas y venta de productos derivados del camarón.

Fecha, lugar y horario de realización las etapas de "Competencia" y "Fiesta Gastronómica", todo en un mismo día, sábado 18 de Agosto.

2.1. Etapa "competencia" en terreno. Se inicia durante la mañana (09:00 hrs.) con la llegada y salida de los participantes y público en general desde el frontis de la Municipalidad de Los Sauces.

El lugar específico **"La Vega"** en la cual se desarrollará la competencia se informará en el momento de la salida (sorteo interno).

Se han establecido cuatro grupos de competencia, con inscripción gratuita.

- **Mayores de 17 años hombres.** Individual.
- **Mayores de 17 años mujeres.** Individual.
- **Juvenil 11 a 16 años.** Individual, hombre o mujer.
- **Infantil (Desde 6 a 10 años).** Individual, hombre o mujer.

Premiación en la competencia, a partir de las cuatro modalidades de competidores (mayores de 17 años hombres, mayores de 17 años mujeres, juvenil e infantil):

- **"Cantidad de camarones".** En base a "cantidad colectada". Primer, Segundo y Tercer lugar.
- **"Camarón más grande".** Sólo un ganador por categoría En "base al peso del camarón".

CON EL FIN DE RESGUARDAR EL RECURSO CAMARON SAUCINO, Y QUE LA FIESTA GASTRONOMICA SEA SUSTENTABLE Y TENGA CONTINUIDAD EN EL TIEMPO, AL MOMENTO DEL CONTEO SOLO



SUMARAN AQUELLOS CAMARONES QUE DESDE LA CABEZA Y HASTA EL INICIO DEL ABDOMEN SEAN IGUAL O SUPERIOR A 3 CM DE LARGO. PARA ESTO SE ENTREGARÀ UN MEDIDOR A CADA PARTICIPANTE ANTES DE EMPEZAR LA COMPETENCIA, Y UNA BREVE DESCRIPCION DE ESTE PUNTO, A CARGO DE LA OFICINA DE MEDIO AMBIENTE.

LOS CAMARONES QUE SEAN DE UN LARGO MENOR A LO ESTIPULADO ANTERIORMENTE (3 cm) DESDE LA CABEZA AL INICIO DEL ABDOMEN (CEFALOTORAX), SE RESTARAN POR 2 EN EL CONTEO FINAL EL CUAL SERA VERIFICADO POR LOS JUECES.

Premios modalidad "Cantidad de camarones". Categoría hombres mayores de 17 años.

- Primer lugar: \$ 100.000 (cien mil pesos)
- Segundo lugar: \$ 50.000 (setenta mil pesos)
- Tercer lugar: \$ 30.000 (cuarenta mil pesos)

Premios modalidad "Cantidad de camarones". Categoría mujeres mayores de 17 años.

- Primer lugar: \$ 100.000 (cien mil pesos)
- Segundo lugar: \$ 50.000 (setenta mil pesos)
- Tercer lugar: \$ 30.000 (cuarenta mil pesos)

Premios modalidad "Cantidad de camarones". Categoría juvenil (de 11 a 16 años, mixto hombres y mujeres).

- Primer lugar: \$ 60.000 (sesenta mil pesos)
- Segundo lugar: \$ 40.000 (cuarenta mil pesos)
- Tercer lugar: \$ 20.000 (veinte mil pesos)

Premios modalidad "Cantidad de camarones". Categoría infantil (de 6 a 10 años, mixto hombres y mujeres).

- Primer lugar: \$ 30.000 (treinta mil pesos)
- Segundo lugar: \$ 20.000 (veinte mil pesos)
- Tercer lugar: \$ 10.000 (diez mil pesos)

Premios modalidad "Camarón más grande". Categorías mayores de 17 años, (a)hombres, (b)mujeres, (c) juvenil y (d)niños.

- \$20.000 (veinte mil pesos) por ganador de categoría.

Luego de la competencia de recolección se desarrollarán las mediciones e identificación de los ganadores por categoría. Luego de lo cual se regresará a la ciudad de Los Sauces **enfatisando la invitación a continuar a partir de las 16:30 hrs. con una recepción para cada uno de los competidores (quienes deberán llevar su credencial de competidor que se le entregará el día de la competencia) y posterior entrega de premios a los ganadores.**



2.2 Etapa "Fiesta gastronómica del camarón saucino". El desarrollo de la segunda etapa se realizará el mismo día sábado en la ciudad de Los Sauces.

Esta etapa se dividirá en dos actividades, primero se realizará una demostración culinaria a cargo de un Chef Profesional con el fin de valorizar el recurso camarón en la cocina tradicional y a la vez aportar en la innovación culinaria de nuestros productos locales. Luego, cada stand gastronómico presentará en el marco de la elección del mejor Plato Típico de Camarón Saucino 2018" una preparación de Alimento en torno al camarón.

Posteriormente, se realizará la "Fiesta gastronómica" en donde se desarrollará la formalidad de las premiaciones y reconocimientos. Se ha programado a partir de las 13:00 hrs. en dependencias del Gimnasio Municipal, adecuado para la actividad como un gran y entretenido restaurante que contará con variados stand de venta de deliciosos productos gastronómicos (estofado de camarón, caldillo de camarón, camarón cocido, curanto al camarón, empanadas de queso con colas de camarón, etc., junto al acompañamiento de otros productos como sopaipillas, candola, pebre, merken, etc.), de igual manera con la participación de variados artistas que colaborarán para hacer más amena la jornada.

BASES Concurso Gastronómico "Mejor Plato Típico de Camarón Saucino 2018"

Objetivo: El objetivo del concurso organizado por la Municipalidad de Los Sauces y la Agrupación de Turismo Saucino, es valorizar el recurso camarón en la cocina tradicional local y a la vez aportar en la innovación culinaria de nuestros productos locales.

ASPECTOS GENERALES

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el Concurso. El participar establece el compromiso de cumplirlas. El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización del evento.

- La preparación de los platos y armado será con un tiempo máximo de 30 minutos, para luego presentarlos y calificarlos.
- Evaluación: El jurado calificador estará compuesto por: (Presidente) chef internacional. Y dos jueces que se darán a conocer el día del evento.
- Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación las que serán anotadas en una hoja de calificación estándar.
- Se evaluarán los siguientes aspectos: Valor tradicional, Sabor, Puntos de cocción, Presentación, Temperatura. El ganador será el participante que obtengan la mayor puntuación en la suma de su preparación.
- Materias primas a utilizar: pueden ser, masas, lácteos, pescados, vegetales, Camarón Saucino, etc. Se excluye bebidas en base a camarón y camarón de otra procedencia.



- Todos los participantes ceden los derechos de difusión de sus recetas al Comité Organizador.

Participantes: tendrán derecho a participar, el titular a cargo de cada stand gastronómico presente en la muestra, con derecho a presentar una preparación a base de camarón de vega de Los sauces. (Se excluye cualquier tipo de bebida en base a Camarón)

Requisitos: Señalar una breve reseña de la receta (máximo 4 líneas) donde se explique la historia del plato (Ej.: lugar geográfico, libro de receta, tradición familiar, etc.)

Premio modalidad “Mejor Plato Típico de Camarón Saucino 2018”

- \$60.000 (sesenta mil pesos) al ganador.