



## **REGLAMENTO "CONCURSO DE PANES CASEROS"**

**Chef Santiago Rosotti – Karen Lencina (Rep. Essen)**

- 1° - Personas AMATEURS, mayores de 18 años.
- 2° - La cocción puede ser en horno (de barro o gas) o en Cacerola ESSEN.
- 3° - Cada pieza de pan debe pesar como mínimo ½ Kg.
- 4° - Elaborado con: Harina 0000, levadura, grasa de cerdo o vacuna, sal, agua. Puede llevar cereales sólo para decorar por fuera.
- 5° - Las piezas deben contar con una marca: "#", "+", "-"
- 6° - Las piezas serán evaluadas por la corteza, humedad y esponjosidad que posean.
- 7° - Las piezas deben estar identificadas con el nombre, apellido y tel. del participante.
- 8° - Las piezas se entregarán el día martes 8 de marzo de 07 a 13 hs. ó de 18 a 19 hs. en el Centro Cultural La Estación, Av. Ituzaingó 320. SIN EXCEPCION.
- 9° - El martes 8 de marzo a las 19.30 hs. se realizará el juzgamiento por parte del Chef Santiago Rosotti, Karen Lencina (Rep. ESSEN), Fabricio Calderone y Micaela Giancaterino. Allí se definirán los ganadores y las menciones especiales. Aquellas piezas que no resulten favorecidas con un premio, serán donadas a una institución/entidad de la ciudad (Hogar de Ancianos, comedores, Centros de Día, etc.)
- 10° - La entrega de premios se llevará a cabo el día miércoles 09 de marzo a las 20.30 horas en el Centro Cultural La Estación, Av. Ituzaingó 320.
- 11° - NO SERÁN ADMITIDOS:
  - 1° - Los concursantes profesionales que se dedican a la comercialización de panes.
  - 2° - Las piezas que contengan conservantes o aditivos.
  - 3° - Las piezas que no cuenten con el peso mínimo requerido.
  - 4° - Las piezas que están saborizadas con fiambres, verduras o semillas.
  - 5° - Las piezas realizadas con pre-mezclas de panificados.