“FESTIVAL DEL ZAPALLO PATAGÓNICO”
ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE PALENA

1.- PROCESO DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará el 11 de abril del año en curso en la plaza de armas en Alto Palena, la actividad dará comienzo a las 10.30 horas.

2.- INSCRIPCIÓN

Las inscripciones de los participantes de este concurso se recibirán hasta el miércoles 9 de abril llamando o enviando un mensaje al +569 91824201

2.- JURADO

El jurado estará compuesto por cinco jueces que comprenderán autoridades comunales y provinciales.

3.- PREMIOS

Los premios para los ganadores de cada una de las tres categorías recibirán una CARRETILLA

4.- PUBLICIDAD DE LOS VIDEOS

Todos los videos grabados de los participantes durante la actividad, serán exhibidos en las redes sociales de la Municipalidad de Palena, sólo como medio de publicidad, siendo exclusivamente el jurado el encargado de dirimir los ganadores, cualquier reacción a los videos no corresponde a puntajes o medios de calificación de los ganadores.

Prueba 1: ZAPALLO ITALIANO MÁS GRANDE

1.1.- DESCRIPCIÓN:

En esta categoría, las y los participantes deberán presentar una pieza de zapallo italiano respaldado con una presentación donde se cuente el proceso de producción de esta hortaliza y una fotografía tomada con un celular momentos previos a la cosecha.

1.2.- EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

- Se evaluará la dimensión y peso de la pieza de zapallo.
- Se evaluará el estado de madurez y calidad del zapallo.
- La decisión del jurado será inapelable.

Prueba 2: ZAPALLO CAMOTE MÁS GRANDE

2.1.- DESCRIPCIÓN:

En esta categoría, las y los participantes deberán presentar una pieza de zapallo camote respaldado con una presentación donde se cuente el proceso de producción de esta hortaliza y una fotografía tomada con un celular momentos previos a la cosecha.

2.2.- EVALUACIÓN:

- Se evaluará la dimensión y peso de la pieza de zapallo
- Se evaluará el estado de madurez y calidad del zapallo.
- La decisión del jurado será inapelable.

Prueba 3: MUESTRA GASTRÓNOMICA.

3.1.- DESCRIPCIÓN:

La muestra estaría centrada en un tipo de zapallo o una técnica culinaria distinta. El zapallo, en sus diversas variedades será el ingrediente estrella de cada propuesta gastronómica, tanto en platos salados como dulces.

3.2.- EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

- Se evaluará: Presentación, sabor, innovación y rescate cultural.
- La decisión del jurado será inapelable.

***Cabe mencionar que cada categoría es individual y no se sumaran los resultados en caso de que un participante se presente en más de una competencia.**