

VI
CONCURSO NAVARRO
de TXISTORRA
NAFARROAKO TXISTORRA

VI
CONCURSO NAVARRO
de TXISTORRA
NAFARROAKO TXISTORRA
★★ LEHIAKETA ★★
27 MARZO 2011 | 2011 MARTXOAREN 27an
PLAZA ALFREDO FLORISTAN
JUNTA A PIZKUMA DE OBERENA - OBRENA JUNTA SOUTH CANTON
★ PAMPLONA ★ IRUNEA ★

GREMIO DE CARNICEROS
Y CHARCUTEROS DE NAVARRA
TFNO. 948 292 430
info@gremiocarniceros.com
www.gremiocarniceros.com

ORGANIZADOR



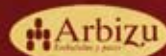
PATROCINADORES



COLABORADORES



QUADERNA VIA



INSCRIPCIÓN

El concurso se celebrará el **domingo 27 de marzo**, a partir de las 10 de la mañana en el Txoko del Carnicero, junto al Gremio de Carniceros de Navarra.

Para poder participar es imprescindible que el establecimiento tenga autorización para elaborar este producto, lo que se acreditará con una copia de la autorización sanitaria de carnicería salchichería o carnicería charcutería (o la copia de la solicitud tramitada ante el Instituto de Salud Pública), que deberá enviarse al Gremio en el momento de formalizar la inscripción.

Gremio de Carniceros de Navarra
C/Julián Gayarre 3 bajo 31005 Pamplona

Los concursantes pueden inscribirse de dos maneras:

1. **Por teléfono:** llamando al 948 29 24 30
(Gremio de Carniceros de Navarra)

2. **Por internet:** entrando en nuestra web: www.gremiocarniceros.com

El plazo de inscripción finalizará el **miércoles 23 de Marzo**.

CONCURSO

El concurso se regirá por las presentes bases y por el Reglamento del Jurado, del que se enviará copia a todos los participantes. Cada participante deberá presentar un lote de cuatro ristas de chistorra **antes de las 14 horas, del sábado 26 de marzo** en los locales del Gremio de Carniceros. No se recogerá ningún género fuera de ese horario. Las chistorras estarán debidamente identificadas con una etiqueta con el nombre o razón social del concursante. Posteriormente, el Secretario del concurso retirará estas etiquetas y las identificará con un código numérico de tres cifras, a fin de garantizar el anonimato de las piezas durante el concurso, hasta que se haga público el resultado.

El concursante se limitará a presentar el género que posteriormente será elaborado por uno o varios Cocineros convocados al efecto. La chistorra cocinada será entregada al Jurado por miembros de la organización para su degustación y calificación. El Jurado estará compuesto por personas cualificadas dentro del mundo de la Gastronomía y del Gremio de Carniceros de Navarra.

El Jurado puntuará la presencia del producto, su composición, sabor, presencia de grasa, tripa y cuantos elementos ayuden a calificarlo, de conformidad al documento "notas a la ficha de cata", del que se enviará una copia a los participantes.

Los premios para el ganador y los finalistas serán:

Primero: Txapela, mandil y Diploma de Campeón navarro de Txistorra 2011

Segundo: Diploma de segundo clasificado y mandil.

Tercero: Diploma de tercer clasificado y mandil.

El reparto de premios tendrá lugar el mismo día en la plaza Alfredo Floristán. La ausencia de los ganadores o representantes de los mismos en el momento de la entrega se considerará una renuncia a los premios.

IZEN EMATEA

Lehiaketa **201 leko martxoaren 27an, igandea**, ospatuko da goizeko 10etatik aurrera Harakinen Txokoan, Nafarroako Harakinen Gremioaren ondoan.

Parte hartu ahal izateko ezinbestekoa da establezimendua produktua egiteko beharrezkoa den baimena edukitzea eta harategi saltxitxa-denda edo harategi urdaitegiaren osasun sailaren baimenaren kopia bidez (edo Osasun Publikoko Institutuan eskakizuna tramitatu dela egiaztatzen duen agiriaren kopia) ziurtatu beharko da, Gremiora bidali beharko dena izena emateko unean.

Nafarroako Harakinen Gremioa
Julián Gayarre Kalea 3, beheka 31005 Iruña

Bi modutan eman dezakete izena lehiakideek:

1. **Telefonoz:** 948 29 24 30 zenbakira deituz
(Nafarroako Harakinen Gremioa)

2. **Internetez:** www.gremiocarniceros.com webgunearen bitartez

Izena emateko epea **martxoak 23** izango da, asteazkena.

LEHIAKETA

Honako oinarriek eta Epaimahaiaren Araudiak zuzenduko dute lehiaketa, parte hartzaile guztiei bidaliko zaizkienak. Parte hartzaile bakoitzak lau txirikorda txistorra aurkeztuko ditu Harakinen Gremioak dituen lokaletan, **martxoaren 26ko, larunbata, eguerdiko ordu biak aurretik**. Ordutegi horretatik kanpo ez da generorik onartuko. Txistorrek lehiakidearen edo sozietatearen izena duen labela edukiko dute behar bezala identifikatzeko. Ondoren, lehiaketaren Idazkariak labelak kenduko dizkie eta hiru zifradun kode batekin identifikatuko ditu, lehiaketan zehar piezak anonimoak izan daitezen emaitza jakitera eman arte.

Horretarako deitutako Sukaldari batek edo gehiagok prestatuko duen generoa aurkeztu besterik ez du egingo lehiakideak. Dastatu eta kalifikatu dezaten, sukaldariak prestatutako txistorra Epaimahaiakideen artean banatuko dute Antolakuntzako kideek. Gastronomian eta Nafarroako Harakinen Gremioan adituak diren pertsonak osatuko dute epaimahaia.

Produktuaren itxura, konposizioa, zaporea, koipea duen ala ez, tripakiak dituen eta beste hainbat elementu aztertuko ditu Epaimahaia, parte hartzaile guztiei bidaliko zaien "Dastatze-fitxaren oharak" dokumentuak dioena beteaz.

Hauek izango dira irabazlearentzako eta finalistentzako sariak:

Lehena: Txapela, mantala eta 2011ko Nafarroako Txapeladuna Diploma

Bigarrena: Bigarren sailkatuaren Diploma eta mantala.

Hirugarrena: Hirugarren sailkatuaren Diploma eta mantala.

Sariak egun berean banatuko dira Alfredo Floristán plaza. Sariak emateko unean irabazlerik edo haien ordezkariarik ez badago sariari uko egiten diotela ulertuko da.