2026

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Datos personales y GRUPO

Nombre y Apellido _____

Nro. de Documento _____

Dirección _____

E-mail _____

Firma del concursante _____

Nombre y Apellido de 2° participante _____

DNI de 2° participante _____

INFORMACIÓN DE LA RECETA A PRESENTAR

Nombre de la Garrapiñada

Ingredientes Especiales

Bases y Condiciones

PARTICIPANTES

La convocatoria está dirigida a ciudadanos en general, adultos mayores de 18 años, en equipos de hasta 2 participantes.
En caso de la participación de menores, deberán ser acompañados de un mayor.
En caso de representar a una Institución, **podrán pasar a la estación de cocina hasta un máximo de 2 participantes.**

Para participar del concurso: deberán presentar el formulario de inscripción y **concurrir el día Sábado 10 de Octubre** al evento para participar en el concurso.

El único requisito excluyente es **utilizar de manera original y creativa el maní** en la realización de garrapiñadas.

También será evaluado el empaquetado y presentación original que el concursante haga del producto terminado: **garrapiñada**.

Sólo participarán las fichas de inscripción recibidas hasta el día Viernes 02 de Octubre de 2026 inclusive.
El cupo para participar es limitado a 20 equipos en total.
La selección de las recetas ganadoras se efectuará con un jurado de profesionales referentes convocados por la organización.

"La decisión del jurado es inapelable"

La entrega de premios será el día Sábado 10 de Octubre en el marco del evento **"Sabores del Maní"** a desarrollarse en la localidad de General Cabrera, Provincia de Córdoba.

REQUISITOS

Debe presentar vía mail a **saboresdelmani@gmail.com,** completar el **formulario on line** o **llevar al Municipio** de General Cabrera, la ficha de inscripción.

El formulario estará disponible en: **www.saboresdelmani.com.ar/**
Sólo participarán las recetas recibidas hasta: **Viernes 02 de Octubre de 2026 inclusive**.

Deberán traer todos los utensilios necesarios para desarrollar en vivo su receta, como así también los ingredientes "especiales".

Los participantes recibirán de la organización: la mesa de trabajo, un anafe, maní (500 gr.), azúcar (500 gr.) y el agua.

PARTICIPANTES

Puede participar todo tipo de público.
Nota 1: Las personas que hayan concursado en la edición pasada pueden volver a concursar sin restricciones.
Nota 2: Quedan notificados sobre los ingredientes iguales que recibirán de parte de la organización, debiendo traer para el concurso todas las demás materias primas que consideren necesarias para el desarrollo de su receta, como así también los utensilios y demás menajes necesarios para su perfecto desarrollo.

PARA CONCURSAR

Los participantes concursarán con una receta de garrapiñada original y creativa, y concursarán también con su empaquetado y presentación final del producto terminado.
El objetivo del concurso es premiar la originalidad de la receta y la creatividad en la utilización de maní.
Cada receta será evaluada por el jurado, quien seleccionará a las 3 (tres) recetas ganadoras

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Organización de la ficha de participación.
- Creatividad y originalidad de la receta de garrapiñada.
- Presentación y empaquetado final del producto terminado.

PREMIACIÓN

Quienes resulten ganadores, recibirán premios en el Primer, Segundo y Tercer puestos.

Dejo constancia de aceptar las bases y condiciones de este concurso y autorizo a utilizar mi nombre, el de mi / mis recetas presentadas, sus fotografías y todo lo relacionado con el concurso **"El Garrapiñazo"** al cual me inscribo con la siguiente firma.

Firma del concursante Aclaración D.N.I. N°