



Bases Olimpiadas Parrilleras

El Comité de Industriales y Proveedores de la CChC Chillán invita, cordialmente, a los comités y comisiones del gremio a ser parte de las **“Olimpiadas Parrilleras”**, iniciativa de camaradería que busca potenciar el compañerismo y la fraternidad entre los socios de la CChC Chillán. Las bases definidas para este certamen son las siguientes:

1.- Las “Olimpiadas Parrilleras” considerarán la preparación de seis cortes diferentes de carne de vacuno: sobrecostilla, carnicero, huachalomo, abastero, punta de ganso y asado de tira.

2.- Por sorteo, cada equipo, que representará a los diferentes comités y comisiones de la CChC Chillán, tendrá a su haber la preparación de uno de los cortes definidos en el punto 1.

3.- Cada equipo estará conformado al menos por tres personas, estableciendo un líder para el evento.

4.- Las “Olimpiadas Parrilleras” se realizarán el viernes 26 de agosto a las 19:00 horas en la Sede CChC Chillán. En la ocasión a cada equipo se le entregará el corte asignado por el sorteo, una parrilla y el carbón.

5.- Cada equipo se encargará de traer los utensilios y condimentos que considere pertinentes para la preparación del corte.

6.- Los equipos contarán con 1 hora para la preparación y presentación del corte asado.

7.- Las preparaciones serán evaluadas por un jurado experto.

8.- Se premiarán las tres mejores preparaciones de carne asada (oro, plata y bronce).

David Carrasco

Presidente Comité de Industriales y Proveedores CChC Chillán