

# BASES

## I CAMPEONATO DE ASADORES DE CHULETILLAS DE LECHAZO AL SARMIENTO PARA PROFESIONALES DE RESTAURACIÓN

- Profesional -

Información e inscripciones  
[www.turismoribera.com](http://www.turismoribera.com)



Organiza:



Quintanilla de Onésimo  
AYUNTAMIENTO DE QUINTANILLA DE ONÉSIMO



Patrocina:



## **I CAMPEONATO DE ASADORES DE CHULETILLAS DE LECHAZO AL SARMIENTO PARA PROFESIONALES DE RESTAURACIÓN**

El concurso de mejor Asador profesional de chuletilas de lechazo al sarmiento se enmarca dentro de las Jornadas de exaltación del lechazo en los 22 pueblos que conforman el CIT Ribera de Duero de Valladolid. Con este campeonato se pretende encontrar el mejor profesional asador de chuletilas de lechazo de España poniendo en valor en todo momento un producto tan de Km0 como es el Cordero lechal con indicación geográfica protegida.

Podemos afirmar en todo momento que el asado de chuletilas de lechazo al sarmiento es una tradición culinaria totalmente que los pedáneos de la Ribera del Duero llevamos realizando durante cientos de años.

Este 16 de junio de 2025 se celebrará la I Edición del Campeonato profesional de asadores de chuletilas de lechazo al sarmiento de España en la localidad Vallisoletana de Quintanilla de Onésimo.

### **ELECCIÓN DE LOS PARTICIPANTES:**

Los participantes del certamen deberán de rellenar y enviar la solicitud de participación que encontrarán en la web de la organización [www.turismoribera.com](http://www.turismoribera.com) y mediante una estricta selección de los participantes estos serán preseleccionados para participar en el campeonato. Solo aquellos inscritos que cuenten con una experiencia en arte del asado al sarmiento, así como unas instalaciones profesionales de restauración/hostelería/formación, donde realicen sus comandas culinarias podrán participar en el citado campeonato.

Las inscripciones al campeonato se realizarán a través del enlace [www.turismoribera.com/chuletilasfest](http://www.turismoribera.com/chuletilasfest) en la sección inscripciones al campeonato, también se podrán informar del concurso a través del e-mail [info@turismoribera.com](mailto:info@turismoribera.com) y [chuletilasfest@turismoribera.com](mailto:chuletilasfest@turismoribera.com) donde les aportaremos toda la documentación para poder participar. Estas se abrirán el próximo 15 de abril a las 12:00 de la mañana y se cerrarán el próximo viernes 30 de mayo a las 12:00 de la mañana. En el concurso participarán 8 candidatos que serán preseleccionados por el jurado y miembros de la organización del campeonato y cuyas listas de los mismos se expondrá en nuestra web de la organización [www.turismoribera.com](http://www.turismoribera.com) el próximo lunes 31 de mayo a las 12 horas.

### **EL DIA DEL CAMPEONATO:**

Con el fin de que todos los participantes tengan las mismas oportunidades y teniendo en cuenta que hay muchos aspectos materiales como los sarmientos, la carne de la chuletilla, la corriente de aire del día del campeonato, se efectuara una serie de sorteos para determinar:

Como primera parte del campeonato se realizará un sorteo donde cada participante deberán sacar una bola de un recipiente (8 bolas correspondientes al número de participantes) para decidir el orden de prioridad, selección y por tanto elección de los productos a elaborar.

- En el primer sorteo de bolas, los candidatos según el orden de elección del 1 al 8 decidirán cuál es su puesto de parrillero.

En un segundo sorteo de bolas (y por orden de prioridad de 1 a 8) los candidatos escogerán uno de los 12 lotes distintos de chuletas de lechazo pudiendo elegir entre delantero y trasero del animal (en orden de prioridad y lista). Se trata de lechazo IGP Lechazo de Castilla y León. Los paquetes de chuletillas de lechazo contendrán alrededor de 2 Kg de producto.

En un tercer sorteo, se determinará la elección de una alpaca de sarmiento de vid Ribera del Duero de entre 12 alpacas a poder utilizar para elaborar las chuletillas de lechazo (en orden de prioridad del 1 al 8 orden de saca de bola).

Destacar que los miembros del jurado son grandes profesionales del mundo de la gastronomía, crítica de prensa/redes gastronómica, chefs, y para que estos puedan degustar y valorar tranquilamente las chuletillas asadas; y con el fin de que no se produzca una aglomeración de concursantes, así como el enfriamiento de las chuletillas emplatadas para ser valoradas ante el jurado, hemos dispuesto que el candidato maestro asador que elija el parrillero/asador nº 1 será el encargado de encender en primera instancia y a partir de ahí se sucederán los siguientes parrilleros por orden de elección (del 1 al 8) cada 3 minutos.

Los concursantes podrán encender sus lumbres con:

- A. Papel/cartón (aportado por la organización).
- B. Encendedor eléctrico (es por cuenta propia y no aportado por la organización).
- C. Soplete de gas (es por cuenta propia y no aportado por la organización).
- D. Pastilla de encendido (aportado por la organización).

Es responsabilidad del concursante la ejecución y las formas de como asar las chuletitillas, garantizando en todo momento las condiciones sanitarias y siendo de su exclusiva responsabilidad las consecuencias de sus actos. Estos procedimientos estarán supervisados por un jurado profesional que cuenta con las certificaciones para la manipulación de alimentos y su elaboración. Del mismo modo el jurado tendrá que valorar en todo momento el método elegido por el participante en el desarrollo del asado como pudieran ser tipo de encendido, altura e incandescencia de las brasas, vueltas a la parrilla realizadas, momento del punto de sal entre otros aspectos del tipo de asado a las brasas.

El tiempo del que disponen los participantes para poder realizar el asado de las chuletitillas al sarmiento es de 50 minutos desde que se enciendan las brasas.

Una vez asadas las chuletitillas al sarmiento los participantes deberán de elegir al menos 15 chuletitillas de su parrilla y emplatar las chuletitillas de lechazo en un mismo plato y presentarlas al jurado exponiendo de manera breve como las han realizado, entre las que tienen que deben de describir:

- Punto de Sal.
- Vueltas a la parrilla.
- Tipo de fuego.

Todos los participantes competirán en igualdad de condiciones:

- Misma parrilla.
- Mismo tipo de sarmiento de vid de Ribera del Duero (a elección de la alpaca).
- Mismo tiempo.
- El tipo de cordero lechal pertenecerá a la misma cabaña ganadera, siendo el propio participante el que tendrá que elegir entre 15 chuletitillas de toda la parrilla para presentar al jurado.
- El jurado valorara las mismas características de forma anónima.

#### UTENSILIOS OFRECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN:

- Puesto de parrillero y parrilla doble tamaño 50cm X 50 cm de acero inoxidable.
- Sarmientos de viñedo empacados de manera rectangular.
- Utensilios y herramientas como guantes, cuchillo de corte, tenedor, pinzas, paño de cocina, sal y plato de presentación.
- Carne de Cordero lechal con IGP Lechazo de Castilla y León.

#### CRITERIOS DE VALORACIÓN:

- Valoración general en su conjunto por el tipo de elección:
  - Tipo o parte de lechazo seleccionada (delantero, trasero).
  - Tipo de sarmiento.
  - Tipo de encendido.
  - Tipo de brasa.
  - Numero de vueltas en el asado al sarmiento.
- Punto de asado (poco hecho, punto, muy hecho), brillo/dorado, punto de la grasa infiltrada.
- Temperatura de las chuletillas.
- Punto de sal.
- Presentación.

Donde podemos discernir entre:

- Puntuación del modo de elaboración que va de 1 a 40 puntos.
- Puntuación de las sensaciones organolépticas que va de 1 a 60 puntos.

La suma de ambas puntuaciones dará el resultado total por participante y por tanto el ganador del concurso. En caso de empate técnico por puntuación el jurado valorara otros pormenores habiendo solo un único ganador del concurso.

El GANADOR DEL CAMPEONATO NACIONAL DE ASADO DE CHULETILLAS DE LECHAZO AL SARMIENTO DE ESPAÑA recibirá:

- Una Chaquetilla personalizada como Campeón Nacional de Asado de Chuletillas de Lechazo al Sarmiento de España.
- Trofeo de campeón “Chuletilla de Oro” al mejor asador de España en la modalidad.