

BASES DEL I CERTAMEN TAURINO ENCINA CHARRA

DESTINATARIOS: los destinatarios son 12 alumnos, pertenecientes a la Escuela de Salamanca, que serán seleccionados por el equipo de docentes de ambas escuelas.

LUGARES DE REALIZACIÓN DEL CERTAMEN

- ✓ Ganadería Orive, dehesa las Tapias perteneciente al municipio de Villares de Yeltes
- ✓ Ganadería Carreros, dehesa Carreros de Fuenterroble perteneciente al municipio de Sancti Spíritus
- ✓ Ganadería Palla, dehesa Gusenda Moscosa perteneciente al municipio de Ledesma
- ✓ Ganadería Barcia, dehesa El Barcial perteneciente al municipio de San Pedro de Rozados

DESARROLLO consta de tres fases con cuatro tentaderos:

FASE CLASIFICATORIA

Los doce alumnos medirán sus habilidades a través de dos tentaderos con tres vacas cada uno de ellos seis participarán en la **ganadería Orive** y otros seis en la **ganadería Carreros**. Los seis alumnos que en esta fase obtengan las puntuaciones más altas pasarán a la **semifinal**.

SEMIFINAL se llevará a cabo en la **ganadería Palla** consistirá en un tentadero de tres vacas, en el que los seis mejores alumnos de la fase clasificatoria medirán sus habilidades taurinas. Los tres alumnos que en esta fase obtengan mayor puntuación pasarán a la final.

FASE FINAL se realizará en la **ganadería Barcial** cada alumno dispone de una vaca para demostrarán sus habilidades. Una vez finalizado el jurado designará al ganador del certamen.

COMPOSICIÓN DEL JURADO

El jurado estará formado por personas de reconocido prestigio dentro del mundo del toro.

FASE CLASIFICATORIA: formarán parte del jurado un profesional de la tauromaquia, un crítico taurino, un aficionado y el ganadero.

FASE CLASIFICATORIA Y FINAL: formarán parte del jurado un profesional de la tauromaquia, un crítico taurino, un aficionado, un periodista taurino y el ganadero

EL PREMIO

Los alumnos que resulten ganadores del certamen recibirán un trofeo que les acreditará como primero, segundo y tercer clasificado del "I certamen Encina Charra". Además, recibirán un lote de productos del club gastronómico de la Diputación de Salamanca "Salamanca en Bandeja"