



Bases.

Frontera Fest Tradición Norteña es un festival culinario en torno a la parrilla, donde se darán cita equipos parrilleros del norte de México para competir y ser el mejor de la frontera norte, este evento es presentado y avalado por el Gobierno de Nuevo Laredo, Club Rotario Nuevo Laredo y la Sociedad Parrillera de Nuevo Laredo y es un evento con causa, las utilidades serán destinadas al programa de vacunación contra el VPH en niños.

Fecha del evento: sábado 29 de noviembre del 2025.

Con una bolsa de \$240,000 mil pesos para los ganadores generales y de las distintas categorías.

www.fronterafest.mx



INSCRIPCIÓN.

- Anticipados antes del 10 de noviembre \$8,500.00 MN.
- Después del 10 de noviembre y liquidar al 23 de noviembre \$9,500.00 MN.

¿Que incluye la inscripción?

- Participación del equipo.
- 10 brazaletes de participantes.
- 1 Mesa
- 10 sillas
- Un toldo de 6 x 6 Informes.

¿Como me inscribo?

- Realizar el pago de la cuota de inscripción. (Consultar métodos de pago)
- Se deberá llenar el formato de registro e inscripción que se encuentra en el sitio web www.fronterafest.mx
- Se tomará como inscripción completa a los equipos que hayan cumplido con los dos pasos anteriores.
- El máximo de integrantes por equipo es 10 personas.
- Mínimo de integrantes por equipo 4 personas.
- Todos los integrantes de los equipos deben ser mayores a 18 años, en caso de que algún integrante sea menor a los 18 años el tutor legal deberá ser integrante del equipo y firmar una carta responsiva por el menor.
- Todos los equipos deberán tener un nombre para poder identificarlos fácilmente en la competencia.
- Los equipos pueden ser conformados por hombre y mujeres



SISTEMA DE COMPETENCIA.

Sistema mixto de dos modalidades.

A. Presencial

B. Tapado



CATEGORIAS.

- **Res**
- **Puerco**
- **Pollo**
- **Pescados o Mariscos**



Res

Se deberá elaborar un platillo donde la proteína este integrada en una sola receta se pueden utilizar cortes o piezas completas y donde la proteína ocupe por lo menos el 70% del platillo, se pueden incluir guarniciones y salsas si así lo desean y en dado caso todo lo que se encuentre en el platillo será calificado, la presentación y preparación del platillo son libres, es decir pueden utilizar la técnica que más les convenga, asado, ahumado, braseado, etc. siempre y cuando todos los platillos sean cocinados con carbón, leña o briqueta como combustible, No pellets ni Gas.



Puerco

Se deberá elaborar un platillo donde la proteína este integrada en una sola receta se pueden utilizar cortes o piezas completas y donde la proteína ocupe por lo menos el 70% del platillo, se pueden incluir guarniciones y salsas si así lo desean y en dado caso todo lo que se encuentre en el platillo será calificado, la presentación y preparación del platillo son libres, es decir pueden utilizar la técnica que más les convenga, asado, ahumado, braseado, etc. siempre y cuando todos los platillos sean cocinados con carbón, leña o briqueta como combustible, No pellets ni Gas.



Pollo

Se deberá elaborar un platillo donde la proteína este integrada en una sola receta se pueden utilizar cortes o piezas completas y donde la proteína ocupe por lo menos el 70% del platillo, se pueden incluir guarniciones y salsas si así lo desean y en dado caso todo lo que se encuentre en el platillo será calificado y la presentación y preparación del platillo son libres, es decir pueden utilizar la técnica que más les convenga, asado, ahumado, braseado, etc. siempre y cuando todos los platillos sean cocinados con carbón, leña o briqueta como combustible, No pellets ni Gas.



Pescados o Mariscos

Se deberá elaborar un platillo donde la proteína este integrada en una sola receta se pueden utilizar cortes o piezas completas y donde la proteína ocupe por lo menos el 70% del platillo, se pueden incluir guarniciones y salsas si así lo desean y en dado caso todo lo que se encuentre en el platillo será calificado y la presentación y preparación del platillo son libres, es decir pueden utilizar la técnica que más les convenga, asado, ahumado, braseado, etc. siempre y cuando todos los platillos sean cocinados con carbón, leña o briqueta como combustible, No pellets ni Gas.



JUECEO.

Se cuenta con un grupo de jueces calificados para cada una de las cuatro categorías.

Cada proteína será calificada por 2 jueces en presencial y un juez en tapado.



PREMIOS.

Premios por un total de \$240,000 pesos, bolsa en efectivo \$140,000 mil pesos, más premios en especie por un valor de \$100,000 pesos

- Se otorgarán premios a los tres primeros lugares generales conforme a los resultados del promedio resultante entre las calificaciones de las 4 categorías.
- Premios al primero, segundo y tercer lugar de cada una de las 4 categorías.



PREMIACION

- **Primer lugar general** de las 4 categorías \$50,000 pesos en efectivo, más ahumador de Old Country BBQ Pits con un valor de \$40,000 pesos.

- Segundo lugar general de las 4 categorías \$30,000 pesos en efectivo, más ahumador de Old Country BBQ Pits con un valor de \$37,000 pesos.
- Tercer lugar general de las 4 categorías \$20,000 pesos en efectivo. más asador de Old Country BBQ Pits con un valor de \$15,000 pesos.

Premio a los 3 primeros lugares de cada categoría serán premiados.

- \$5,000 pesos primer lugar (Res, Puerco, Pollo y Pescados/Mariscos).
- \$3,000 pesos segundo lugar (Res, Puerco, Pollo y Pescados /Mariscos).
- \$2,000 pesos el tercer lugar (Res, Puerco, Pollo y Pescados /Mariscos).

INFORMES VÍA WHATSAPP / 867 1006263

Correo informes@fronterafest.mx