



I CONCURSO DE RECETAS “GASTRONOMÍA RURAL JIENENSE” DE ASAJA JAÉN

JAÉN, 19 DE DICIEMBRE DE 2016

BASES DEL CONCURSO

Como un modo más para promocionar los productos de la tierra de Jaén y dentro del proyecto que ASAJA-Jaén realiza bajo el patrocinio de la Diputación Provincial de Jaén, la organización agraria quiere dar un paso más sobre las actividades realizadas y organiza un concurso de recetas para amantes de la cocina en las que los productos de la tierra de Jaén sean los protagonistas. Se trata de demostrarnos a nosotros mismos y al mundo que en Jaén existen manjares propios y quizá demasiado desconocidos que pueden desencadenar en exquisitos platos. La idea es recuperar platos olvidados, poner en valor los ya existentes y, sobre todo, visibilizar a esos cocineros y cocineras, auténticos chef, escondidos en sus cocinas.

1. DOTACIÓN:

- Ganador: 300 euros en metálico + lote de productos de Jaén
- 2º premio: 100 euros+ lote de productos de Jaén
- 3º premio: 50 euros+lote de productos de Jaén

2. PLAZO

El plazo para la presentación de las recetas finaliza el 15 de diciembre de 2016

Una vez reunidas todas las recetas presentadas, el jurado se reunirá el día 16 de diciembre y decidirá las tres finalistas, que deberán cocinar sus platos en directo el día 19 de diciembre, día en el que se elegirá al ganador.

3. PARTICIPANTES

- Pueden participar en el concurso todas las personas mayores de edad, aficionadas y amantes de la cocina que quieran mostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos del Concurso “Jaén y sus manjares”.

- Deben ser residentes en España y con posibilidad de recoger el primer premio en persona.
- Los participantes deben de estar dispuestos a, en caso de ser uno de los tres finalistas, cocinar en directo la receta en la gran final que se celebrará el día 19 de octubre en el Restaurante Casa Herminia de Jaén.
- Únicamente se admitirá una receta por participante. No se admitirá a cocineros profesionales.

4. INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS

- La inscripción es gratuita.
- Las recetas presentadas a concurso deben ser originales y de elaboración propia. Se admitirán versiones propias de recetas tradicionales y recetas ancestrales recuperadas. No se pueden presentar al Premio recetas ganadoras de otros concursos.

5. CONDICIONES

- La receta debe contener, como mínimo, dos productos propios de la tierra de Jaén. Se valorará que el ingrediente principal sea producto de Jaén. Pueden encontrar información sobre los productos de Jaén en: <http://www.degustajaen.com/>)
- La receta debe estar lo suficientemente explicada para que pueda ser reproducida sin dificultad.
- La receta debe presentarse en formato escrito, con o sin ilustración, obteniendo mayor puntuación en caso de adjuntar fotografía. Se detallarán los ingredientes, así como la elaboración. En la receta se indicará claramente el nombre y apellidos del concursante, el número de teléfono y la dirección.
- Se otorgará mayor puntuación a los participantes que acrediten dedicarse a la agricultura, a jornada completa o parcial.
- Las recetas pueden enviarse por correo electrónico a prensa@asajajaen indicando en el asunto "CONCURSO DE RECETAS" o por correo postal a ASAJA-Jaén. *Avenida de Granada, 33, bajo. 23003. Jaén.*
- No se admitirán las recetas que lleguen después del 15 de diciembre.

6. VALORACION DE LAS RECETAS Y FALLO DEL CONCURSO

A las recetas recibidas según las bases se les adjudicará un número por orden de llegada con el que concursarán

El jurado que valorará las recetas estará formado por:

- 3 Miembros de ASAJA-Jaén (presidente, portavoz y vicepresidente)
- El chef Alberto Fernández, de Casa Herminia
- Responsable de Diputación
- Responsable de Cofradía Gastronómica
- Tres representantes de organizaciones hosteleras: Asostel, Jaén Gastronómico y Gastronomía de Jaén

El jurado realizará su evaluación teniendo en cuenta el uso de los productos de Jaén en la receta en todas sus vertientes, y valorará los siguientes aspectos:

- Protagonismo de los productos de Jaén en la elaboración
- Armonía de la receta
- Originalidad del plato
- Creatividad
- Claridad de la exposición de la receta
- Presentación del plato
- Fotografía
- Dedicación exclusiva o parcial a la agricultura por parte del concursante

PRESELECCIÓN Y GRAN FINAL

- El jurado se reunirá el día 16 de diciembre para elegir las tres recetas finalistas y las tres suplentes. **Los finalistas deberán elaborar sus platos en directo en la GRAN FINAL que se celebrará el día 19 de diciembre en el Restaurante Casa Herminia**, y ayudados en la elaboración por el chef Alberto García. Cada participante deberá proveerse él mismo de los ingredientes para elaborar su plato.
- Una vez elaborados, el jurado probará los tres platos, elegirá el ganador y entregará los premios.
- En caso de no poder participar en la final alguna de las recetas finalistas, se descalificará a favor del primer suplente y, así, sucesivamente.
- A la final del concurso están invitados los finalistas, así como todos los participantes (hasta un máximo de 50 y por orden de inscripción).

7. RECETARIO

- Con todas las recetas participantes se elaborará un recetario, con el que se obsequiará a cada uno de los concursantes y miembros del jurado. El recetario se distribuirá además entre asociados de ASAJA-Jaén, Administraciones públicas y organizaciones empresariales y asociaciones relacionadas con la hostelería.

PATROCINA:

