



**25° Sal3n Internacional
de Turismo Gastron3mico**

Ourense, del 24 al 27 de octubre de 2024



XII Concurso Gourmet



1. DENOMINACI3N Y OBJETIVOS:

Grupo Cuevas y Expourense, en el marco de **Xantar "Sal3n Internacional de Turismo Gastron3mico"**, convoca el **XII Concurso Gourmet GRUPO CUEVAS**. El objetivo del concurso es promover el uso de la casta3a en todo tipo de cocinas. Tanto en las recetas m3s tradicionales como en aquellos platos m3s experimentales o innovadores. La casta3a fue un fruto b3sico de muchas dietas por lo que, a trav3s de este concurso se pretende reivindicar y redescubrir el papel que desempe3a en la cocina actual.

2. PARTICIPANTES:

CATEGORÍA SENIOR: Podr3n participar todas las personas mayores de 18 a3os, profesionales o aficionados a la cocina. La participaci3n puede ser a t3tulo individual o representando a una asociaci3n, escuela o colectivo. As3 mismo, la participaci3n, puede ser individual o en grupo (m3ximo tres personas por candidatura).

*Los finalistas en esta categor3a deber3n presentar sus recetas el **jueves 24 de octubre** en Xantar en horario de 19.30 a 21.30 horas (se asignar3n los intervalos horarios de cada finalista unos d3as antes de la celebraci3n del concurso).*

CATEGORÍA JUNIOR: Podr3n participar ni3os de entre 9 y 14 a3os aficionados a la cocina. Podr3 estar acompa3ados de un adulto durante el showcooking si resultan seleccionados como finalistas.

*Los finalistas en esta categor3a deber3n presentar sus recetas el **s3bado 26 de octubre** en Xantar en horario de 19.00 a 20.30 horas (se asignar3n los intervalos horarios de cada finalistas unos d3as antes de la celebraci3n del concurso).*

3. INSCRIPCIONES:

Los participantes interesados podr3n presentar su solicitud dirigi3ndose a Expourense, en el tel3fono: **+34 988 36 60 30** o a trav3s del mail **marketing@expourense.org**, hasta las **13.30 horas** del **jueves 18 de octubre**. En la solicitud deber3n hacer constar los **datos solicitados en la ficha adjunta a estas bases**.

Con la presentaci3n de los datos, el participante se hace responsable sobre la informaci3n que presente para optar por cada una de las categor3as. La organizaci3n del concurso se reserva el derecho de descalificar a aquellos participantes que no aporten informaci3n veraz en su inscripci3n.

4. CONDICIONES DE ELABORACI3N:

- Los platos a confeccionar ser3n de libre elecci3n por cada participante.

-Utilizaci3n imprescindible productos de Cuevas en la elaboraci3n de la receta. La casta3a podr3 ser utilizada en **cualquiera de sus formas y presentaciones posibles** (al natural, en alm3bar, confitada, en crema, en pur3, etc.) o bajo cualquier f3rmula innovadora que el participante considere. Pueden consultarse toda la gama de productos disponibles en la web: <https://www.marronglace.com/tienda.php>



25° Salón Internacional de Turismo Gastronómico

Ourense, del 24 al 27 de octubre de 2024



5. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCIÓN DE LOS PLATOS:

Los participantes deberán aportar los utensilios, herramientas, así como los ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración.

6. FUNCIONAMIENTO:

Una vez cerrado el plazo de recepción de las recetas, el **jurado seleccionará 3 de ellas como finalistas** en cada categoría y estas **deberán ser elaboradas durante el salón Xantar**. Se realizarán showcookings en directo durante la celebración del salón ante los miembros del jurado designados para este concurso. El **tiempo disponible para la ejecución será de 30 minutos** durante los cuales, el finalista deberá explicar al jurado los pasos que va realizando para obtener la receta final.

Podrán traer la materia prima previamente preparada, cortada o semielaborada. Durante el showcooking, el participante deberá emplatar su receta para 4 comensales (3 miembros del jurado y 1 para su fotografiado).

Ignacio de las Cuevas S.A. se reserva el derecho de tomar imágenes y videos durante la elaboración de las recetas finalistas para su posterior publicación o difusión previo consentimiento escrito de cada participante y su tutor legal, en caso de los participantes menores de edad.

7. EL JURADO:

El jurado tendrá en cuenta para la elaboración de los platos:

- Presentación
- Aplicación de la castaña al plato
- Dificultad en su elaboración
- El gusto y el aroma
- La originalidad y creatividad

Los platos se calificarán del 1 al 10 teniendo en cuenta los aspectos anteriormente citados.

El jurado estará compuesto por miembros del Comité Asesor de Xantar, de las escuelas de hostelería, prensa especializada y de las asociaciones de consumidores.

8. PREMIO:

De entre los 3 finalistas de cada categoría se elegirá un ganador que obtendrá:

CATEGORÍA SENIOR:

- 1 Vale de compra de 300 € a canjear en los supermercados Plenus, Aquíé o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.
- 1 lote de productos Cuevas Chef.

CATEGORÍA JUNIOR:

- 1 Vale de compra de 100 € a canjear en los supermercados Plenus, Aquíé o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.
- 1 lote de productos Cuevas Chef.

La aceptación de las presentes bases legales supone, en el caso de resultar finalista, la cesión gratuita a favor de Ignacio de las Cuevas S.A. del uso y difusión de la receta, así como de su adaptación o interpretación para su posterior reproducción o uso. El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios, así como adoptar las decisiones oportunas para el buen desarrollo del concurso.

Los **premios se entregarán el domingo 27 de octubre de 2024** durante la celebración de la clausura oficial de Xantar "Salón Internacional Turismo Gastronómico".

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Enviar cumplimentada a: marketing@expourense.org (Teléfono: 988 36 60 30)

CATEGORÍA EN LA QUE PARTICIPA (marque con una X):



Categoría Senior



Categoría Junior

NOMBRE Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE:

En caso de participar en grupo, indicar los datos de cada participante en cada apartado.

NOMBRE Y APELLIDOS DEL PADRE/MADRE O TUTOR LEGAL (solo para la categoría JUNIOR):

EDAD DEL PARTICIPANTE:

DOMICILIO (En la categoría Junior, indicar datos de padre/madre o tutor legal):

DATOS DE CONTACTO (En la categoría Junior, indicar datos de padre/madre o tutor legal):

E-mail:

Teléfono:

USUARIO EN REDES SOCIALES (campo voluntario y solo aplicable a la categoría Senior):

Instagram:

X:

LinkedIn:

Facebook:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN: