

XI Feria Agroalimentaria

Concurso de cocina “Fernán Núñez Gastronómico 2023”

Bases

I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.-

El Ayuntamiento de Fernán Núñez convoca el Concurso de Cocina “Fernán Núñez Gastronómico 2023”.

El objetivo principal del Concurso de Cocina es difundir la cocina de Fernán Núñez mediante la elaboración de platos en los que su principal ingrediente sea el garbanzo blanco lechoso de Fernán Núñez.

II. PARTICIPANTES.-

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, Sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, etc.

III. INSCRIPCIONES.-

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud en el centro de participación ciudadana de Fernán Núñez hasta las **14 horas del día 2 de octubre de 2023**.

En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos, domicilio y nº de teléfono del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, y la especialidad en la que desea participar, así como el nombre del plato en el caso que sea en la modalidad de plato libre.

IV. ESPECIALIDADES.-

Se establecen dos especialidades culinarias;

- ***Elaboración de plato libre*** (plato o platos de libre elección por cada participante).

- ***Elaboración de plato único*** (en este segundo caso, el plato obligatorio será el denominado ***Cocido de Garbanzos***).

V. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.-

Cada elaboración que se presente al Concurso habrá de permitir aproximadamente, al menos, el equivalente a 50 degustaciones (no raciones) en los recipientes que la Organización facilita.

Tanto la realización del **Plato Libre** como la del **Plato Único**, se desarrollarán en el espacio que la Organización disponga en el recinto donde se desarrolla la X feria agroalimentaria.

Los concursantes deberán, una vez el jurado evalúe las elaboraciones culinarias, ofrecer éstas al público en general.

VI. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCIÓN DE LOS PLATOS.-

Los participantes deberán aportar los utensilios, herramientas y equipos de cocina, así como el combustible e ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración, aportando la organización los garbanzos junto a la “tajá” que necesite cada participante, la cual retirarán del comercio local que la organización les indique una vez estén inscritos los y las participantes.

La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes.

Asimismo, cada participante deberá ser auxiliado por al menos dos personas que se encarguen de colaborar en la degustación pública del plato.

VII. FECHAS DE REALIZACIÓN.-

El concurso se desarrollará el **domingo día 8 de octubre de 2023 a** partir de las **11,00 horas** en el Pabellón Deportivo Municipal “Miguel Ángel Roldán Marín”.

Los platos deberán haber finalizado y serán presentados a las 15:00 h, momento en el cual el jurado procederá a la calificación, y dichos platos serán degustados.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes así lo aconsejara.

VIII. PREMIOS Y CALIFICACIONES.-

Se establecen los siguientes Premios, en función de las dos especialidades mencionadas:

- Elaboración de plato libre

1er. Premio, dotado con la cantidad de 150 €.

2º Premio, dotado con la cantidad de 75 €.

3º Premio, dotado con la cantidad de 50 €.

Regalo de un surtido de embutidos a los demás participantes.

- Elaboración de plato único “cocido”

1er. Premio, dotado con la cantidad de 150 €. y trofeo

2º Premio, dotado con la cantidad de 75 €. y trofeo

3º Premio, dotado con la cantidad de 50 €. y trofeo

Regalo de un surtido de embutidos a los demás participantes

El primer clasificado de esta modalidad será nombrado: MEJOR COCINERO/COCHINERA DE COCIDO DE GARBANZOS DE LA VILLA 2023 y así se hará constar en un diploma que le será entregado.

Los trofeos serán donados por la Asociación de Empresarios y Autónomos de Fernán Núñez.

El Jurado calificará los platos, puntuando cada uno de estos aspectos:

En el caso del plato único “cocido”:

- **El carácter tradicional del plato: hasta 5 puntos**
- **El empleo de ingredientes propios de la gastronomía Fernannuñense: hasta 5 puntos**
- **El gusto y el aroma: hasta 10 puntos**
- **La presentación: hasta 3 puntos**

En el caso de plato libre:

- **El gusto y el aroma: hasta 10 puntos**
- **La presentación: hasta 3 puntos**

IX. EL JURADO.-

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

X. BASE GENERAL.-

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

En Fernán Núñez a de octubre de 2023