



## **BASES CONCURSO GASTRONÓMICO** **EL DESAFÍO DEL CHEF**

### ***I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.-***

La Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo convoca el Segundo Concurso para cocineros amateur “II Desafío del Chef”. Es objetivo principal del concurso de cocina promocionar la utilización de los productos propios del Municipio, derivados del sector primario y la cocina a la brasa como elemento diferenciador de la cocina victoriera, mediante la elaboración de platos durante el desarrollo del concurso, para su valoración por el Jurado, y que se harán a cargo de las personas aficionadas a la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias, y contribuir a la difusión de los beneficios de la utilización de los productos derivados del sector privado.

### ***II. PARTICIPANTES.-***

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, mayores de edad, independientemente de su profesión, oficio o nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, etc. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

Se tendrá en cuenta el orden de inscripción a la hora de contemplar los participantes que será en un número de DIEZ (10) más CINCO (5) suplentes que puedan cubrir posibles bajas.

### ***III. INSCRIPCIONES.-***

Las personas interesadas en participar deberán presentar la solicitud en el Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo (Concejalía de Desarrollo Local) hasta las 14.00 horas del miércoles día 22 de noviembre de 2017. En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos, domicilio y teléfono del participante, así como la denominación del grupo al que representa, en su caso.

Las inscripciones también se podrán hacer llegar al Ayuntamiento mediante el correo electrónico [aedl1@lavictoriadeacentejo.es](mailto:aedl1@lavictoriadeacentejo.es).

Independientemente del medio de inscripción se respetará el estricto orden de llegada de las solicitudes.

### ***IV. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.-***

Los platos a confeccionar serán de la libre elección de cada participante, siendo obligatorio la utilización de las carnes, teniendo en cuenta que la brasa es un instrumento indispensable para la



preparación, así como la castaña como complemento del plato a elaborar. Cada plato que se presente al Concurso habrá de permitir, al menos, el equivalente a 5 degustaciones.

La organización pondrá a disposición de cada participante medio pollo, medio conejo y una pieza de cerdo. El participante deberá elaborar dos de estos productos a la brasa, el plato deberá estar acompañado de una guarnición de tres elementos entre los que deberá figurar la castaña.

Los platos se prepararán en las inmediaciones del Mercadillo del Agricultor de La Victoria de Acentejo, lugar de celebración del concurso y se presentarán en un único elemento (bandeja, plato...) que la organización dispondrá.

Si algunos de los ingredientes o acompañamiento elegidos para la elaboración del plato fuera la papa, las mismas podrán traerse por los participantes en estado de semi elaboración o cocción.

#### ***V. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCIÓN DE LOS PLATOS.-***

La organización del evento se hará cargo de aportar los utensilios, herramientas y equipos de cocina, así como el combustible e ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración. Se permite que los participantes lleven su propio mortero.

Los instrumentos o utensilios utilizados se dejarán en el recinto y estarán obligados a devolverlos a la persona designada por la organización, quien controlará que se devuelvan en la misma cantidad en la que fueron entregados.

#### ***VI. FECHA REALIZACIÓN.-***

El concurso será abierto y se desarrollará el domingo día 26 de noviembre de 2017, a partir de las 10:00 hrs de la mañana, en el Mercadillo del Agricultor de La Victoria de Acentejo, y tendrá el siguiente desarrollo.

1. 10:00 a.m. recepción de participantes y control de la correspondiente inscripción.
2. 10:30 a.m. explicación del desarrollo de la prueba a cargo de un cocinero profesional.
3. 11:00 a.m. visita a la despensa (ubicada en el mercadillo del agricultor) para la obtención de los productos que conformarán la guarnición y preparación del menaje.
4. 11:30 a.m. comienzo del concurso y de la elaboración de los platos (incluido el encendido del fuego por medios no químicos).
5. 12:45 a.m. presentación de los platos ante el Jurado y consiguiente deliberación.
6. 13:30 a.m. entrega de premios.

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.



El Jurado podrá determinar cambios en la distribución de tiempos del concurso.

### ***VII. PREMIOS Y CALIFICACIONES.-***

Se establecen los siguientes Premios:

1<sup>er</sup> Premio al Mejor Plato, distinción conmemorativa.

2<sup>o</sup> Premio al Mejor Plato, distinción conmemorativa.

3<sup>o</sup> Premio al Mejor Plato, distinción conmemorativa.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter tradicional del plato.
- La dificultad en su elaboración.
- El gusto y el aroma.
- La presentación.
- La originalidad del plato.

### ***VIII. EL JURADO.-***

El Jurado estará compuesto por un cocinero profesional, un representante de un establecimiento dedicado a la restauración del Municipio y la ganadora del I Concurso del Desafío del Chef....a la braza 2016. Los concursantes podrán tener un asesor que será un profesional dedicado a la docencia en el ámbito culinario.

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.

### ***IX. BASE GENERAL.-***

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

**Concejalía de Turismo del MI Ayuntamiento de La Victoria de Acentejo**