

BASES CONCURSO AMATEUR DE COCINA - "GARBANZO BLANCO DE FUENTES DE ANDALUCÍA".

BASES DEL CONCURSO

• OBJETIVOS

- Promocionar el garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía, pieza clave en la agricultura y gastronomía fontaniega.
- Dar a conocer a los consumidores los beneficios y formas innovadoras de consumo del garbanzo fontaniego y que, cuando compren y/o empleen este alimento.
- Usar la gastronomía como herramienta de promoción turística del municipio, atrayendo visitantes, animándolos a probar uno de nuestros productos estrella y como consecuencia dar a conocer nuestro pueblo.

El concurso de recetas otorgará reconocimientos a las mejores recetas elaboradas con garbanzos de todo tipo de platos (de cocina y repostería). Además, la receta elaborada debe servir para:

- Descubrir la versatilidad del uso del garbanzo en la cocina.
- Ampliar y mejorar los usos culinarios y gastronómicos de esta legumbre.
- Promover el buen uso y adecuado manejo del garbanzo como ingrediente.

• PARTICIPANTES

Participación amateur.- Pueden participar en la categoría amateur todas las personas mayores de edad, nacidas y/o empadronadas en Fuentes de Andalucía, aficionadas y amantes de la cocina que quieran demostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos del Concurso de Recetas "EL GARBANZO BLANCO DE FUENTES DE ANDALUCÍA".

Participación profesional.- Pueden participar en la categoría profesional todas las personas que acrediten su profesión como cocinero profesional y que quieran de demostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos del Concurso de Recetas "EL GARBANZO BLANCO DE FUENTES DE ANDALUCÍA".

Los participantes en ambas categorías podrán participar con un ayudante o pinche durante la elaboración de su receta.

• INSCRIPCIONES Y PRESENTACIÓN DE LAS RECETAS.

La inscripción es gratuita.

Las recetas que se presenten al concurso deben ser creativas y de elaboración propia. Contendrán, obligatoriamente, como ingrediente principal el garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía, y describirán los ingredientes y preparación para 6 personas.

Los concursantes se podrán inscribir a través de la web www.garbanzoblanco.com o en la Oficina de Turismo de Fuentes de Andalucía, en horario de lunes a viernes 9'30h a 13'30 h y sábados, domingos y festivos de 10'00 a 14'00h, rellenando los siguientes documentos anexos a estas bases:

- 1- Formulario de participación del concurso.
- 2- Descripción de su receta, con listado de ingredientes para 6 personas y el "paso a paso" de la elaboración del plato.

Las plazas de participación en las dos categorías, amateur y profesional, son limitadas. La organización enviará una confirmación a cada solicitante, sin esta confirmación no estará admitida su participación.

Las recetas pueden presentarse a concurso desde el 30 julio hasta el 10 de septiembre de 2018, inclusive. Solo se admitirán las recetas de cocina que se presenten en plazo. Los formularios deben cumplimentarse correctamente para que la receta sea admitida a concurso.

Los platos se cocinarán el día 30/09/18 para la degustación del jurado en la Caseta Municipal de Fuentes de Andalucía. Los concursantes contarán gratuitamente con los ingredientes básicos (garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía, aceite y agua) y los utensilios necesarios para la elaboración.

Los ingredientes que aportan la organización se recogen días antes del concurso, la organización se pondrá en contacto con los participantes la recogida.

Los ingredientes restantes para la elaboración de cada receta deben ser aportados por el participante.

Los participantes contarán con tres horas y media para la elaboración de su receta.

- VALORACION DE LAS RECETAS, CALIFICACIONES.

A las recetas recibidas para el concurso se les adjudicará un número de orden de llegada con el que concursarán tanto la receta como el plato presentado. El jurado que valorará las recetas y los platos estará formado por:

- 1 Chef / profesional
- 1 Cocinero profesional local

El jurado evaluará las recetas valorando los siguientes aspectos:

- Creatividad en el uso del garbanzo blanco en la receta.
- Sabor de la receta.
- Presentación del plato.

- PREMIOS.

Categoría amateur.

- Primer premio: 400 €
- Segundo premio: 20 kg. De garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía

Categoría profesional.

- Primer premio: 600 €
- Segundo premio: 20 kg. De garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía

- CONDICIONES GENERALES

La presentación de las recetas al concurso supone la aceptación de las presentes bases.

Las decisiones adoptadas por la organización serán inapelables.

Los participantes aceptan la publicación de su nombre, la receta e imágenes enviadas.

La organización se reserva el derecho de uso de las recetas e imágenes recibidas para sus actividades promocionales y de difusión, citando al autor de la misma.

Los datos de contacto de los participantes y de los ganadores serán tratados con la máxima confidencialidad según la LPD.

- COMUNICACIÓN DE LOS GANADORES

La organización comunicará el fallo del concurso el mismo día 30 de septiembre de 2018, tras la degustación y análisis por parte del jurado.

El nombre del ganador/es y su receta/s serán difundidos en la página web www.garbanzoblanco.com y www.fuentesdeandalucia.org, además de en sus redes sociales, y se informará a medios de comunicación.

Las bases del concurso y los modelos se podrán consultar y rellenar en la página web www.garbanzoblanco.com