

BASES II CONCURSO AMATEUR Y PROFESIONAL 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 para que puedan emplear este alimento en su cocina.
- 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 dieciséis años, 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, mayores de dieciséis años, que acrediten su profesión como cocinero profesional y que quieran 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 mayor de dieciséis años, durante la elaboración de su receta.

En las dos categorías, amateur y profesional, los participantes podrán contar con patrocinadores de su receta, pudiéndose patrocinar todos los ingredientes de la misma excepto los cedidos por la organización (el garbanzo blanco de Fuentes de Andalucía y el aceite).

Se deberán aportar la documentación correspondiente a él/los establecimiento/s y/o empresa/s que se encarguen de éste patrocinio. Justificando así su colaboración con el participante.

• 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 cedido por la organización no pudiéndose utilizar otro en su lugar.

Los participantes describirán los ingredientes y la elaboración paso a paso de la receta para 6 personas utilizando para ello el anexo 2.

La entrega de esta documentación será en formato digital obligatoriamente.

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.
- 3- Documento acreditativo del patrocinio

Las plazas de participación en las dos categorías, amateur y profesional, son limitadas a 15 participantes por categoría. La organización enviará una confirmación a cada solicitante, sin esta confirmación no estará admitida su participación. La admisión de participantes se realizará en riguroso orden de llegada, teniéndose en cuenta la correcta cumplimentación de la inscripción.

Las recetas pueden presentarse a concurso desde el 01 julio hasta el 10 de septiembre de 2019, ambos inclusive. Solo se admitirán las recetas de cocina que se presenten en plazo y junto con los formularios debidamente cumplimentados tal y como se establece en las presentes bases para que la receta sea admitida a concurso.

Los platos se cocinarán el día 06 de octubre de 2019 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 aporta la organización se recogerán días antes del concurso, la organización se pondrá en contacto con los participantes para la recogida.

Los ingredientes restantes para la elaboración de cada receta deben ser aportados por el participante y/o su patrocinador.

Los participantes contarán con tres horas para la elaboración de su receta (la organización se reserva el derecho de modificar el tiempo de cocinar según las recetas concursantes).

- VALORACION DE LAS RECETAS, CALIFICACIONES.

El jurado que valorará las recetas y los platos estará formado, en cada categoría, por:

- 1 Chef / profesional
- 1Cocinero profesional local
- 1 miembro de la organización

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 06 de octubre de 2019, 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