

BASES “VIII CONCURSO GOURMET GRUPO CUEVAS”

1. Denominación y objetivos:

Expourense y Grupo Cuevas, en el marco de Xantar “Salón Internacional de Turismo Gastronómico”, convocan el VIII Concurso Gourmet GRUPO CUEVAS que girará en torno a las máximas que han construido la identidad de Grupo Cuevas a lo largo de su historia: la innovación y la experiencia, la modernidad y la tradición, el emprendimiento y la solidez de un grupo netamente ourensano. El objetivo del concurso es promover la cocina autóctona con especial atención a un producto tan nuestro como es la castaña y a través de los productos gourmet y de las materias primas gallegas de calidad, transformándolas en platos tradicionales o innovadores y que, de alguna forma, recojan esta dualidad.

2. Participantes:

Podrán participar todas las personas mayores de 16 años, profesionales, semiprofesionales o aficionados a la cocina. La participación puede ser a título individual o representando a una asociación, escuela o colectivo. Así mismo, la participación puede ser individual o en grupo (máximo tres personas por candidatura).

Los participantes se agruparán en tres categorías:

- **Profesionales:** se ubicarán en esta categoría todos los concursantes que se dediquen o se hayan dedicado profesionalmente a la cocina.
- **Semiprofesionales:** se ubicarán en esta categoría todos los concursantes que, sin dedicarse profesionalmente a la cocina, tengan formación, impartan formación/divulgación o estén formándose en este ámbito.
- **Aficionados:** se ubicarán en esta categoría todos los concursantes que practiquen la cocina como un hobby y no tengan relación con el sector a nivel profesional.

3. Inscripciones:

Los participantes interesados podrán presentar su solicitud dirigiéndose a Expourense, en el teléfono: **+34 988 36 60 30** o a través del mail marketing@expourense.org, hasta las 12.00 horas del viernes 24 de enero. En la solicitud deberán hacer constar nombre, apellidos, domicilio, teléfono y mail del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, la categoría en la que participan y la receta de los platos que presenten al concurso.

Con la presentación de los datos, el participante se hace responsable sobre la información que presente para optar por cada una de las categorías. La organización del concurso se reserva el derecho de descalificar a aquellos participantes que no aporten información veraz en su inscripción.

4. Condiciones de elaboración:

- Los platos a confeccionar serán de libre elección por cada participante.
- **Utilización imprescindible de castaña en la elaboración de la receta.** La castaña podrá ser utilizada en cualquiera de sus formas y presentaciones posibles (al natural, en almíbar, confitada, en crema, en puré, en mousse, etc...) o bajo cualquier fórmula innovadora que el participante considere.
- Utilización como mínimo de un producto gourmet de origen gallego.

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. Los finalistas recibirán un delantal personalizado con su nombre, cortesía de Grupo Cuevas, y que emplearán en el desarrollo del showcooking.

El tiempo disponible para la ejecución será de 30 minutos. Podrán traer la materia prima previamente preparada, cortada o semielaborada.

Ignacio de las Cuevas S.A. se reserva el derecho de tomar imágenes y videos durante la elaboración de la recetas finalistas para su posterior publicación o difusión previo consentimiento escrito de cada participante.

7. El Jurado:

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

- Presentación
- Aplicación de la castaña al plato
- Productos Gourmet de origen gallego utilizados
- Dificultad en su elaboración
- El gusto y el aroma
- La originalidad
- El empleo de las máximas y los objetivos propuestos

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. Premios:

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

PREMIO GANADOR CATEGORÍA AFICIONADO:

- 1 Vale de compra de 120 € a canjear en los supermercados Aquíé, Plenus o Aquí o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.

PREMIO GANADOR CATEGORÍA SEMIPROFESIONAL:

- 1 Vale de compra de 120 € a canjear en los supermercados Aquíé, Plenus o Aquí o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.

PREMIO GANADOR CATEGORÍA PROFESIONAL:

- 1 Vale de compra de 120 € a canjear en los supermercados Aquíé, Plenus o Aquí o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.

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 9 de febrero durante la celebración de la clausura oficial de Xantar "Salón Internacional Turismo Gastronómico".