

## BASES "X CONCURSO GOURMET GRUPO CUEVAS"

### 1. Denominaci3n y objetivos:

Expourense y Grupo Cuevas, en el marco de Xantar "Sal3n Internacional de Turismo Gastron3mico", convocan el **X Concurso Gourmet GRUPO CUEVAS** que girar3 en torno a las m3ximas que han construido la identidad de Grupo Cuevas a lo largo de su historia: la innovaci3n y la experiencia, la modernidad y la tradici3n, el emprendimiento y la solidez. El objetivo del concurso es promover la cocina aut3ctona con especial atenci3n a un producto tan nuestro como es la casta3a y a trav3s de los productos gourmet y de las materias primas gallegas de calidad, transform3ndolas en platos tradicionales o innovadores y que, de alguna forma, recojan esta dualidad.

### 2. Participantes:

Podr3n participar todas las personas mayores de 16 a3os, profesionales, semiprofesionales o aficionados a la cocina. La participaci3n puede ser a t3tulo individual o representando a una asociaci3n, escuela o colectivo. As3 mismo, la participaci3n, puede ser individual o en grupo (m3ximo tres personas por candidatura).

Los participantes se agruparan en tres categor3as:

- **Profesionales:** se ubicar3n en esta categor3a todos los concursantes que se dediquen o se hayan dedicado profesionalmente a la cocina.
- **Semiprofesionales:** se ubicar3n en esta categor3a todos los concursantes que, sin dedicarse profesionalmente a la cocina, tengan formaci3n, impartan formaci3n/divulgaci3n o est3n form3ndose en este 3mbito.
- **Aficionados:** se ubicar3n en esta categor3a todos los concursantes que practiquen la cocina como un hobby y no tengan relaci3n con el sector a nivel profesional.

### 3. Inscripciones:

Los participantes interesados podr3n presentar su solicitud dirigi3ndose a Expourense, en el tel3fono: **+34 988 36 60 30** o a trav3s del mail **marketing@expourense.org**, hasta las **13.00 horas del martes 25 de octubre**. En la solicitud deber3n hacer constar nombre, apellidos, domicilio, tel3fono y mail del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, la categor3a en la que participan y la receta de los platos que presenten al concurso.

Con la presentaci3n de los datos, el participante se hace responsable sobre la informaci3n que presente para optar por cada una de las categor3as. La organizaci3n del concurso se reserva el derecho de descalificar a aquellos participantes que no aporten informaci3n veraz en su inscripci3n.

#### 4. Condiciones de elaboraci3n:

- Los platos a confeccionar ser3n de libre elecci3n por cada participante.
- **Utilizaci3n imprescindible productos de Cuevas en la elaboraci3n de la receta.** La casta3a podr3 ser utilizada en cualquiera de sus formas y presentaciones posibles (al natural, en alm3bar, confitada, congelada, en crema, en pur3,...) o bajo cualquier f3rmula innovadora que el participante considere. Pueden consultarse toda la gama de productos disponibles en la web: <https://www.marronglace.com/tienda.php>
- Utilizaci3n como m3nimo de un producto gourmet de origen gallego.

#### 5. Elementos necesarios para la confecci3n de los platos:

Los participantes **deber3n aportar los utensilios, herramientas as3 como los ingredientes necesarios con los que realizar su elaboraci3n.**

#### 6. Funcionamiento:

Una vez cerrado el plazo de recepci3n de las recetas, **el jurado seleccionar3 2 de ellas** como finalistas en cada categor3a y **estas deber3n ser elaboradas durante el sal3n Xantar.** Se realizar3n showcookings en directo durante la celebraci3n del sal3n ante los miembros del jurado designados para este concurso. Los finalistas recibir3n un delantal personalizado con su nombre, cortes3a de Grupo Cuevas, y que emplear3n en el desarrollo del showcooking.

El tiempo disponible para la ejecuci3n ser3 de 30 minutos. Podr3n traer la materia prima previamente preparada, cortada o semielaborada.

Ignacio de las Cuevas S.A. se reserva el derecho de tomar im3genes y videos durante la elaboraci3n de la recetas finalistas para su posterior publicaci3n o difusi3n previo consentimiento escrito de cada participante.

#### 7. El Jurado:

El jurado tendr3 en cuenta para la elaboraci3n de los platos:

- Presentaci3n
- Aplicaci3n de la casta3a al plato
- Productos Gourmet de origen gallego utilizados
- Dificultad en su elaboraci3n
- El gusto y el aroma
- La originalidad
- El empleo de las m3ximas y los objetivos propuestos

Los platos se calificar3n del 1 al 10 teniendo en cuenta los aspectos anteriormente citados.

El jurado estar3 compuesto por miembros del Comit3 Asesor de Xantar, de las escuelas de hosteler3a, prensa especializada y de las asociaciones de consumidores.

## 8. Premios:

De entre los 2 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 Plenus, Aquíé o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.

### PREMIO GANADOR CATEGORÍA SEMIPROFESIONAL:

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

### PREMIO GANADOR CATEGORÍA PROFESIONAL:

- 1 Vale de compra de 120 € a canjear en los supermercados Plenus, Aquíé 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 13 de noviembre** durante la celebración de la clausura oficial de Xantar "Salón Internacional Turismo Gastronómico".