

1. DENOMINACI3N Y OBJETIVOS:

Grupo Cuevas y Expourense, en el marco de Xantar “Sal3n Internacional de Turismo Gastron3mico”, convoca el XIII Concurso Gourmet GRUPO CUEVAS. El objetivo del concurso es promover el uso de la casta3a en todo tipo de cocinas. Tanto en las recetas m3s tradicionales como en aquellos platos m3s experimentales o innovadores. La casta3a fue un fruto b3sico de muchas dietas por lo que, a trav3s de este concurso se pretende reivindicar y redescubrir el papel que desempe3a en la cocina actual.

2. PARTICIPANTES:

CATEGORÍA SENIOR: Podr3n participar todas las personas mayores de 18 a3os, profesionales 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 finalistas en esta categor3a deber3n presentar sus recetas el viernes 21 de noviembre en Xantar en horario de 19.30 a 21.30 horas (se asignar3n los intervalos horarios de cada finalista unos d3as antes de la celebraci3n del concurso).

CATEGORÍA JUNIOR: Podr3n participar ni3os de entre 9 y 14 a3os aficionados a la cocina. Podr3 estar acompa3ados de un adulto durante el showcooking si resultan seleccionados como finalistas.

Los finalistas en esta categor3a deber3n presentar sus recetas el s3bado 22 de noviembre en Xantar en horario de 19.30 a 21.30 horas (se asignar3n los intervalos horarios de cada finalista unos d3as antes de la celebraci3n del concurso).

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 13.30 horas del mi3rcoles 12 de noviembre**. En la solicitud deber3n hacer constar los datos solicitados en la ficha adjunta a estas bases.

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, en crema, en pur3, etc.) 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>

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 3 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. El tiempo disponible para la ejecuci3n ser3 de 30 minutos durante los cuales, el finalista deber3 explicar al jurado los pasos que va realizando para obtener la receta final.

Podr3n traer la materia prima previamente preparada, cortada o semielaborada. Durante el showcooking, el participante deber3 emplatar su receta para 4 comensales (3 miembros del jurado y 1 para su fotografiado).

Ignacio de las Cuevas S.A. se reserva el derecho de tomar im3genes y videos durante la elaboraci3n de las recetas finalistas para su posterior publicaci3n o difusi3n previo consentimiento escrito de cada participante y su tutor legal, en caso de los participantes menores de edad.

7. EL JURADO:

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

- Presentaci3n
- Aplicaci3n de la casta3a al plato
- Dificultad en su elaboraci3n
- El gusto y el aroma
- La originalidad y creatividad

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, o de las escuelas de hosteler3a, o prensa especializada o de las asociaciones de consumidores.

8. PREMIO:

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

CATEGORÍA SENIOR:

- 1 Vale de compra de 300 € a canjear en los supermercados Plenus, Aquíe o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.
- 1 lote de productos Cuevas Chef.

CATEGORÍA JUNIOR:

- 1 Vale de compra de 100 € a canjear en los supermercados Plenus, Aquíe o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.
- 1 lote de productos Cuevas Chef.

La aceptaci6n de las presentes bases legales supone, en el caso de resultar finalista, la cesi6n gratuita a favor de Ignacio de las Cuevas S.A. del uso y difusi6n de la receta, así como de su adaptaci6n o interpretaci6n para su posterior reproducci6n o uso.

El fallo del jurado ser4 inapelable y, en caso de que proceda, podr4 dejar desierto alguno de los premios, así como adoptar las decisiones oportunas para el buen desarrollo del concurso.

Los premios se entregar4n el domingo 23 de noviembre de 2025 durante la celebraci6n de la clausura oficial de Xantar "Sal6n Internacional Turismo Gastron6mico".

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Enviar cumplimentada a: marketing@expourense.org (Teléfono: 988 36 60 30)

CATEGORÍA EN LA QUE PARTICIPA (marque con una X):



Categoría Senior



Categoría Junior

NOMBRE Y APELLIDOS DEL PARTICIPANTE:

En caso de participar en grupo, indicar los datos de cada participante en cada apartado.

NOMBRE Y APELLIDOS DEL PADRE/MADRE O TUTOR LEGAL (solo para la categoría JUNIOR):

EDAD DEL PARTICIPANTE:

DOMICILIO *(En la categoría Junior, indicar datos de padre/madre o tutor legal):*

DATOS DE CONTACTO *(En la categoría Junior, indicar datos de padre/madre o tutor legal):*

E-mail:

Teléfono:

USUARIO EN REDES SOCIALES *(campo voluntario y solo aplicable a la categoría Senior):*

Instagram:

X:

LinkedIn:

Facebook:

NOMBRE DE LA RECETA:

INGREDIENTES:

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN: