

1. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS:

Grupo Cuevas y Expourense, en el marco de **Xantar “Salón Internacional de Turismo Gastronómico”**, convoca el **XIV Concurso Gourmet GRUPO CUEVAS**. El objetivo del concurso es promover el uso de la castaña en todo tipo de cocinas. Tanto en las recetas más tradicionales como en aquellos platos más experimentales o innovadores. La castaña fue un fruto básico de muchas dietas por lo que, a través de este concurso se pretende reivindicar y redescubrir el papel que desempeña en la cocina actual.

2. PARTICIPANTES:

Podrán participar todas las personas mayores de 18 años, profesionales 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 finalistas en esta categoría deberán presentar sus recetas el jueves 19 de noviembre en Xantar en horario de 18.00 a 19.30 horas (se asignarán los intervalos horarios de cada finalista unos días antes de la celebración del concurso).

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 13.30 horas del miércoles 11 de noviembre**. En la solicitud deberán hacer constar los datos solicitados en la ficha adjunta a estas bases.

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 productos de Cuevas 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, etc.) o bajo cualquier fórmula 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 CONFECCIÓN DE LOS PLATOS:

Los participantes deberán aportar los utensilios, herramientas, así como los ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración. **Grupo Cuevas aportará a cada finalista los productos de castaña de Cuevas que vayan a utilizar de manera gratuita** (se facilitarán las cantidades necesarias y razonables para la realización de la receta durante el showcooking).

6. FUNCIONAMIENTO:

Una vez cerrado el plazo de recepci3n de las recetas, el jurado seleccionar3 3 de ellas como finalistas 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 25 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.

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 se elegir3 un ganador que obtendr3:

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

La aceptaci3n de las presentes bases legales supone, en el caso de resultar finalista, la cesi3n gratuita a favor de Ignacio de las Cuevas S.A. del uso y difusi3n de la receta, as3 como de su adaptaci3n o interpretaci3n para su posterior reproducci3n o uso.

El fallo del jurado ser3 inapelable y, en caso de que proceda, podr3 dejar desierto alguno de los premios, as3 como adoptar las decisiones oportunas para el buen desarrollo del concurso.

Los premios se entregar3n el domingo 22 de noviembre de 2026 durante la celebraci3n de la clausura oficial de Xantar "Sal3n Internacional Turismo Gastron3mico".