



CONVOCATORIA Y BASES DEL CONCURSO DE COCINA “VII FERIA ANDALUZA DE LA BIODIVERSIDAD AGRICOLA”

I. PARTICIPANTES.-

Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad. La participación puede ser a título individual o bien representando a una asociación, grupo de amigos, etc. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

II. INSCRIPCIONES.-

Los participantes interesados deberán presentar la solicitud en el Ayuntamiento de Castril hasta el Sábado 19 de Junio de 2010 o mediante el correo electrónico a la siguiente dirección, asociacionbiocastril@hotmail.com. En la solicitud se hará constar el nombre, apellidos y domicilio del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva, y la receta o recetas de los platos que presenten al Concurso.

Cuando se presente el plato, se debe rellenar una ficha en la que se adjunte la receta, una reseña histórica sobre el plato que se presenta, así como observaciones sobre su preparación.

III. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.-

Los platos a confeccionar y degustar serán de la libre elección de cada participante. Pero deberá cumplir las siguientes condiciones:





- 1.- Se aceptan platos calientes y fríos. No están incluidos los postres
- 2.- Deben ser platos típicos de la zona del Altiplano de Granada. Se aceptan modificaciones, siempre y cuando la esencia de lo tradicional se mantenga.
- 3.- Se debe traer una muestra de las principales hortalizas con las que se ha preparado el plato. (Ejemplo, un tomate, un calabacín, una berenjena, etc.)

Los platos se podrán traer ya elaborados o se finalizara su elaboración en el recinto que la Organización disponga.

IV. FECHA REALIZACIÓN.-

El concurso será abierto y se desarrollará el domingo 18 de junio de 2010, a partir de las 11:00 h en el recinto que la Organización disponga. Los platos deberán estar finalizados a las 13:00 h, cuando el jurado procederá a la calificación.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes así lo aconsejara.

V. PREMIOS Y CALIFICACIONES.-

Se establecen los siguientes Premios:

1er. Lugar. Premio al Mejor Plato. Distinción y Mención.

2º Lugar. Distinción y Mención.

3º Lugar. Distinción y Mención.

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter tradicional del plato;
- La inclusión en su elaboración de productos de temporada (verano).
- El empleo de hortalizas o frutas de variedades locales.
- El gusto y el aroma;
- La presentación;
- La originalidad del plato.





VI. EL JURADO.-

El Jurado estará compuesto por 4 integrantes. Representantes de la Asociación BioCastril, de la Red Andaluza de Semillas, del curso de cocina y la comunidad del Altiplano.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar las calificaciones que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable.

VII. BASE GENERAL.-

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

