



Bases concurso gastronómico “Tomates Guisao”

La Delegación de Turismo del Ayuntamiento de Doña Mencía convoca el concurso Gastronómico de “Tomates Guisao”. Enmarcado en las actividades de la I Feria de Ecoturismo, que está prevista para el 14, 15 y 16 de octubre. El objetivo principal del concurso es dar a conocer y difundir las virtudes de este plato tradicional menciano. Contribuyendo al conocimiento de la riqueza gastronómica de la localidad.

Participantes:

Podrán participar tanto particulares como asociaciones. En el caso de las asociaciones deberá constar la persona designada para cocinar. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros/as profesionales.

Plazo de inscripción:

El plazo de inscripción será hasta el 10 de octubre, enviando un correo electrónico a oficinadeturismo@donamencia.es. También se puede realizar la inscripción de manera presencial en la Casa de la Cultura, en su horario habitual. En ambos casos debe constar el nombre completo del participante o asociación, correo electrónico y teléfono de contacto.

Requisitos del plato:

Cada participante presentará una única versión del plato, la elaboración del cual será de su propia elección. Puede ser una elaboración tradicional o innovadora. La ración mínima a presentar debe ser de un total de 10 raciones de entre 250 y 300 gramos cada una. Las cuales al finalizar el evento y tras el veredicto del jurado podrán ser adquiridas por los asistentes. El dinero recaudado irá destinado a un fin benéfico, a designar por el Ayuntamiento.

Transcurso del concurso:

La recepción de los participantes será a las 11:00h el día 15. Se le entregará unas pegatinas con dos letras, una para que la ponga en la base del plato a presentar y otra para su confirmación. También se le hará entrega de un lote con los ingredientes básicos para la elaboración del plato (2 kg tomates, 150 gr pimientos verde, 300gr cebollas, 1 cabeza de ajos, 200gr de miga de pan, 250 gr aceite de oliva virgen extra D.O. Baena). Se le ubicará en su puesto de trabajo, donde podrá colocar los utensilios que ha traído para cocinar. Cada participante podrá traer aquellos ingredientes que no aparezcan en los que se les va a facilitar y necesite para la elaboración de su plato. Ningún participante se podrá incorporar al concurso transcurridos 30 minutos del comienzo del mismo.

Los participantes deberán aportar los utensilios necesarios para la elaboración del plato así como los medios para cocinarlo (gas, roscó, paleta, perol...)



A las 14:00h el plato debe estar terminado y se pondrá en la mesa del jurado para la cata.

Cuando el jurado hay decidido el plato ganador, se levantará para ver la letra que tiene en la base y la persona que tenga esa letra será la ganadora.

Premios:

Se establece un primer premio, dotado de 300€ y un segundo premio de 150€ . Se harán entrega a los ganadores en la clausura de la Feria.

Jurado:

El Jurado, compuesto por 5 personas, será designado por la organización del concurso. 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 la 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.

La Delegación de Turismo podrá realizar las modificaciones que crea oportunas en estas bases y se encargará de comunicarlas a los participantes.

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