

CONVOCATORIA Y BASES DEL CONCURSO GASTRONOMICO 2011

DENOMINACION Y OBJETIVOS

La Casa de Asturias de Alcalá de Henares convoca el Concurso Gastronómico 2011. Es objetivo principal de este concurso fomentar y difundir la cocina asturiana **entre los socios** de la Casa de Asturias, mediante la elaboración de platos, para su posterior degustación pública, a cargo de las personas aficionadas a la cocina que quieran exhibir sus dotes culinarias, y contribuir al mayor éxito y difusión de este concurso.

PARTICIPANTES

Podrán participar a título individual **todos los socios**, amantes de la cocina. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES

Los platos que se elaboren serán a libre elección de cada participante, con el único requisito de pertenecer a la cultura gastronómica asturiana, ya sean platos tradicionales o de nueva creación.

Cada participante en este concurso gastronómico traerá **un único plato por categoría**, es decir, uno dulce y uno salado. Traerá su plato ya elaborado. La Casa de Asturias de Alcalá de Henares pondrá a disposición de los participantes, fuegos para calentar los platos antes de la fase de degustación del Jurado, si fuera necesario.

El trabajo se presentará en sobre cerrado con el pseudónimo escrito en el exterior. En el interior del sobre habrá un papel con los siguientes datos: nombre del plato, pseudónimo del autor, nombre y apellidos del socio, teléfono.

Una vez el Jurado evalúe las elaboraciones culinarias, se ofrecerán al público para su degustación.

FECHA DE REALIZACIÓN

El concurso tendrá lugar el día 19 de noviembre a las 13 horas en el Salón de Comunidades de las Casas Regionales de Alcalá de Henares, C/ Ronda de Pescadería, 26.

A esta hora, los concursantes deberán aportar sus platos. Posteriormente, el jurado procederá a su degustación y posterior calificación.

No se recogerá ningún plato que llegue fuera de ese horario.

PREMIOS Y CRITERIOS DE CALIFICACION

Se establecen los siguientes premios:

Al Plato Salado

- 1º Premio al mejor Plato de Salado, dotado con un jamón.
- 2º Premio al mejor Plato de Salado, dotado con un lote de productos asturianos.
- 3º Premio al mejor Plato de Salado, dotado con un lote de productos asturianos.

Al Plato Dulce

- 1º Premio al mejor Plato de Dulce, dotado con un jamón.
- 2º Premio al mejor Plato de Dulce, dotado con un lote de productos asturianos.
- 3º Premio al mejor Plato de Dulce, dotado con un lote de productos asturianos.

ASPECTOS

- ✓ El origen asturiano del plato.
- ✓ La tradición o, en su caso, la innovación del plato.
- ✓ La dificultad en su elaboración.
- ✓ El empleo de ingredientes propios de la gastronomía asturiana.
- ✓ El gusto y el aroma.
- ✓ La presentación.

EL JURADO

El Jurado estará compuesto por tres personas que serán ajenas a la Casa de Asturias de Alcalá de Henares. Todos ellos designados por nuestra Junta Directiva.

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 y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

BASE GENERAL

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