

PREMIOS

Primer premio receta salada

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cocinero +
1 lote de productos

Primer premio receta dulce

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cocinero +
1 lote de productos

Primer premio receta estudiante de hostelería

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cocinero +
1 lote de productos

Finalistas

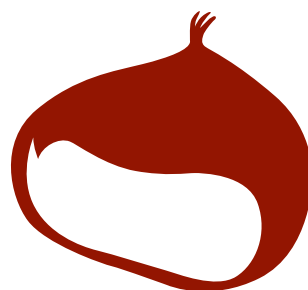
1 chaquetilla de cocinero + 1 lote de productos

Se les enviará un pack de productos Porto-Muíños a todos los participantes.

*El pack de experiencias consistirá en una noche en Cabañas en el bosque en Galicia.

RESERVA DE DERECHOS

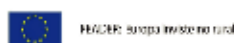
Las recetas presentadas a concurso pasarán a ser propiedad de IXP Castaña de Galicia. La organización se reserva todos los derechos de la difusión de imágenes de la fase final del concurso, de los finalistas, de la elaboración y presentación de los platos elaborados a través de cualquier medio de difusión. Los participantes del concurso garantizarán que son los autores de las recetas inscritas y de las fotografías presentadas (estas deberán presentarse sin marca de agua, firmas o símbolos en transparencia). Con la participación en el concurso aceptan las bases y ceden a la organización los derechos de reproducción, distribución y publicación para la posterior promoción del evento y de la IXP Castaña de Galicia a través de cualquier tipo de medio de comunicación, así como la publicación de su nombre con la receta participante. La organización se reserva el derecho a realizar modificaciones o añadir anexos sobre la mecánica y los premios del concurso, siempre que sean justificados y no perjudiquen a los participantes y se les comuniquen a estos debidamente.



**CASTAÑA
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEGRÁFICA PROTEXIDA

IXP CASTAÑA DE GALICIA
Secretaría IXP Castaña de Galicia
Rúa da Muiña, 58 B
15703 Santiago de Compostela
teléfono: 981 554 537
649 061 915
fax: 981 571 273
info@castanadegalicia.org
www.castanadegalicia.org



COCINA CON CASTAÑA DE GALICIA

IX EDICIÓN



**CASTAÑA
DE GALICIA**

INDICACIÓN XEGRÁFICA PROTEXIDA

www.castanadegalicia.org

BASES

La IXP Castaña de Galicia convoca, en colaboración con el Aula de Cocina Porto-Muiños, el **IX concurso de recetas “Cocina con Castaña de Galicia”**, para promocionar e incentivar el uso de CASTAÑA DE GALICIA con sello de calidad durante todo el año.

PARTICIPANTES

El concurso está dirigido a aficionados a la cocina, estudiantes de hostelería y bloggers gastronómicos residentes en España.

MECÁNICA DEL CONCURSO

Los interesados deberán enviar una receta original con **CASTAÑA DE GALICIA como ingrediente principal** acompañada de una fotografía del plato al siguiente correo electrónico:

auladecocina@portomuiños.com

o por correo ordinario a:

Porto-Muiños

Polígono Industrial O Acevedo, Parcela 14
15185 Cerceda - A Coruña

Entrarán en concurso todas las recetas recibidas a través del correo electrónico o correo ordinario anteriormente indicado hasta el día 30 de junio de 2019.

Para participar en el concurso, los interesados deberán enviar una única receta junto con una fotografía del plato sin marca de agua y sus datos personales: nombre y apellidos, teléfono/s, correo electrónico, dirección completa, DNI y, en caso de ser blogger, el enlace a la receta presentada.

Las recetas deberán ser originales y de elaboración propia, siendo la CASTAÑA DE GALICIA y su sabor el ingrediente principal del plato que se va a elaborar.

En las recetas participantes deberán indicarse los ingredientes, las cantidades necesarias, el proceso de elaboración del plato y una fotografía de este, además de toda la información que el participante crea conveniente especificar.

Indicar la categoría a la que pertenece:

Recetas saladas

Recetas dulces

Estudiantes de hostelería

Los participantes son los únicos responsables de la veracidad de los datos proporcionados, la originalidad, la autoría de la receta y las fotografías presentadas; en caso de no ser así podrán ser descalificados.

Una vez recibida la receta de cada participante, esta pasará por un proceso de selección para la fase final del concurso. Entre todas las recetas recibidas que cumplan los criterios de estas bases, el jurado seleccionará 6 recetas finalistas a partir de los siguientes criterios generales:

Originalidad

Sabor

Presentación

Técnicas empleadas

Todas las recetas que no cumplan los requisitos descritos en estas bases quedarán fuera de concurso.

FASES DEL CONCURSO

Fase 1

Presentación de las recetas participantes: plazo de presentación hasta el día 30 de junio de 2019.

Fase 2

Publicación del nombre de los 6 finalistas: el día 7 de julio a través de la web de la IXP Castaña de Galicia:

www.castanadegalicia.org

y en el blog del Aula de Cocina Porto-Muiños:

www.auladecocinaportomuiños.blogspot.com

Los 6 finalistas elegidos por el jurado tendrán derecho a participar en la fase final del concurso, donde elaborarán la receta seleccionada.

La comunicación de los seleccionados se realizará también mediante llamada telefónica y/o correo electrónico que se facilite en la inscripción.

Fase 3

Final del concurso: se escogerán las recetas ganadoras. Ese día los finalistas defenderán sus platos ante un jurado en una exposición de aproximadamente 15 minutos donde explicarán, elaborarán y/o oplataran su receta.

FASE FINAL DEL CONCURSO

Los participantes seleccionados acudirán a la final del concurso que tendrá lugar en el mes de julio, en una fecha todavía por determinar, en el Aula de Cocina Porto-Muiños (Plaza Casares Quiroga, 5-6-7. Urb. La Barcala. Cambre. A Coruña) donde tendrán que elaborar la receta con la que participan en el concurso, jornada en la que el jurado escogerá la receta ganadora como “Mejor receta de castañas salada”, “Mejor receta de castañas dulce” y “Mejor receta de castañas: Estudiante de Hostelería” y se hará entrega de los premios.

Si alguno de los participantes finalistas no pudiera acudir a la fase final del concurso, un cocinero designado por la organización interpretará su receta en su nombre. Los gastos de desplazamiento y, si es el caso, alojamiento correrán a cargo de cada participante.

La organización del concurso proporcionará la castaña y el material necesario para la elaboración de las recetas finalistas. El orden de presentación de los platos al jurado se decidirá mediante un sorteo que se realizará al inicio de la fase final.

Todas las recetas participantes serán valoradas por un jurado constituido para el efecto. Este jurado seleccionará las recetas ganadoras y su fallo será inapelable. Estará compuesto por personas de reconocido prestigio profesional y relacionados con la hostelería, por representantes de la IXP Castaña de Galicia y por el/los ganador/es del concurso de la edición anterior.

Los miembros del jurado valorarán según la originalidad, sabor, presentación y técnicas del plato. Una vez sumadas las puntuaciones de los participantes, aquel que obtenga la mayor puntuación será nombrado ganador del concurso. El fallo y la entrega de premios tendrá lugar el mismo día de la fase final.