PREMIOS

Primeiro premio receita salgada

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos

Primeiro premio receita doce

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos

Primeiro premio receita estudante de hostalería

1 pack de experiencias* + 1 chaquetilla de cociñeiro +
1 lote de produtos

Finalistas

Enviaráselles un pack de produtos Porto-Muiños a todos os participantes.

*O pack de experiencias consistirá nunha noite en Cabanas no bosque en Galicia.

RESERVA DE DEREITOS

As receitas presentadas a concurso pasarán a ser propiedade de IXP Castaña de Galicia. A organización se reserva todos os dereitos da difusión de imaxes da fase final do concurso, dos finalistas, da elaboración e presentación dos pratos elaborados a través de calquera medio de difusión. Os participantes do concurso garantirán que son os autores das receitas rexistradas e das fotografías presentadas (estas deberán presentarse sen marca de auga, firmas ou símbolos en transparencia). Coa participación no concurso aceptan as bases e ceden á organización os dereitos de reprodución, distribución e publicación para a posterior promoción do evento e da IXP Castaña de Galicia a través de calquera tipo de medio de comunicación, así como a publicación do seu nome coa receita participante. A organización resérvase o dereito para realizar modificacións ou engadir anexos sobre a mecánica e os premios do concurso, sempre que sexan xustificados, non prexudiquen aos participantes que sexan debidamente comunicados.

CASTAÑA DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

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

GOBERNO DE ESPAÑA · MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO · FEADER: Europa inviste no rural · XUNTA DE GALICIA

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEXIDA

COCIÑA CON CASTAÑA DE GALICIA

XIII EDICIÓN

CASTAÑA DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA

www.castanadegalicia.org

BASES

A IXP Castaña de Galicia convoca, en colaboración coa aula de Cociña Porto-Muiños, o XIII concurso de receitas "Cociña con Castaña de Galicia", para promocionar e incentivar o uso de CASTAÑA DE GALICIA con selo de calidade durante todo o ano.

PARTICIPANTES

O concurso está dirixido a afeccionados á cociña, estudantes de hostalería e bloggers gastronómicos residentes en España.

MECÁNICA DO CONCURSO

Os interesados deberán enviar unha receita orixinal con CASTAÑA DE GALICIA como ingrediente principal acompañada de catro fotografías do prato ao seguinte correo electrónico:
comercial@portomuinos.com
ou por correo ordinario a:
Porto-Muiños
Polígono Industrial O Acevedo, Parcela 14
15185 Cerceda - A Coruña

Entrarán en concurso todas as receitas recibidas a través do correo electrónico ou correo ordinario anteriormente indicado ata o día 30 de xuño de 2023.

Para participar no concurso, os interesados deberán enviar unha única receita xunto con 4 fotografías do prato sen marca de auga e os seus datos persoais: nome e apelidos, teléfono/s, correo electrónico, dirección completa, DNI e, en caso de ser blogger, a ligazón á receita presentada.

As receitas deberán ser orixinais e de elaboración propia, sendo a CASTAÑA DE GALICIA e o seu sabor o ingrediente principal do prato que se vai a elaborar.

Nas receitas participantes deberán indicarse os ingredientes, as cantidades necesarias, o proceso de elaboración do prato e 4 fotografías deste, ademais de toda a información que o participante crea conveniente especificar.

Indicar a categoría á que pertence:
Receitas salgadas
Receitas doces
Estudantes de hostalería

Os participantes son os únicos responsables da veracidade dos datos proporcionados, a orixinalidade, a autoría da receita e as fotografías presentadas; en caso de non ser así poderán ser descualificados.

Unha vez recibida a receita de cada participante, esta pasará por un proceso de selección para a fase final do concurso. Entre todas as receitas recibidas que cumpran os criterios destas bases, o xurado seleccionará 6 receitas finalistas a partir dos seguintes criterios xerais:
Orixinalidade
Sabor
Presentación
Técnicas empregadas

Todas as receitas que non cumpran os requisitos descritos nestas bases quedarán fóra de concurso.

FASES DO CONCURSO

Fase 1
Presentación das receitas participantes: prazo de presentación ata o día 30 de xuño de 2023.

Fase 2
Publicación do nome dos 6 finalistas a través da web da IXP Castaña de Galicia:
www.castanadegalicia.org
e no blogue da aula de Cociña Porto-Muiños:
www.auladecocinaportomuinos.blogspot.com

Os 6 finalistas elixidos polo xurado terán dereito a participar na fase final do concurso, onde elaborarán a receita seleccionada.

A comunicación dos seleccionados realizarase tamén mediante chamada telefónica e/o correo electrónico que se facilite na inscrición.

Fase 3
Final do concurso: escolleranse as receitas gañadoras. Ese día os finalistas defenderán os seus pratos ante un xurado nunha exposición de aproximadamente 15 minutos onde explicarán, elaborarán e/ou empratarán a súa receita.

FASE FINAL DO CONCURSO

Os participantes seleccionados acudirán á final do concurso que terá lugar no mes de xullo, nunha data aínda por determinar, na aula de Cociña Porto-Muiños (Praza Casares Quiroga, 5-6-7. Urb. A Barcala. Cambre. A Coruña) onde terán que elaborar a receita coa que participan no concurso, xornada na que o xurado escollerá a receita gañadora como "Mellor receita de castañas salgada", "Mellor receita de castañas doce" e "Mellor receita de castañas: Estudante de Hostalería" e farase entrega dos premios.

Se algún dos participantes finalistas non puidese acudir á fase final do concurso, un cociñeiro designado pola organización interpretará a súa receita no seu nome. Os gastos de desprazamento e, se é o caso, aloxamento correrán a cargo de cada participante.

A organización do concurso proporcionará a castaña e o material necesario para a elaboración das receitas finalistas. A orde de presentación dos pratos ao xurado decidirase mediante un sorteo que se realizará ao comezo da fase final.

Todas as receitas participantes serán valoradas por un xurado constituído para o efecto. Este xurado seleccionará as receitas gañadoras e o seu fallo será inapelable. Estará composto por persoas de recoñecido prestixio profesional e relacionados coa hostalería, por representantes da IXP Castaña de Galicia e polo/os gañador/es do concurso de edicións anteriores.

Os membros do xurado valorarán segundo a orixinalidade, sabor, presentación e técnicas do prato. Unha vez sumadas as puntuacións dos participantes, aquel que obteña a maior puntuación será nomeado gañador do concurso. O fallo e a entrega de premios terá lugar o mesmo día da fase final.

CASTAÑA DE GALICIA
INDICACIÓN XEOGRÁFICA PROTEXIDA