

34 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 30 - M 31 Marzo
X 1 Abril
10:00 - 19:00 h

March Mon 30th - Tu 31st
April Wed 1st
10 am - 7 pm



J 2 Abril
10:00 - 17:00 h

April, Thu 2nd
10 am - 5 pm



2º Certamen de Cocina Atlántica Estrella Galicia

BASES

Estrella Galicia convoca el segundo Certamen de Cocina Atlántica Estrella Galicia, en el 34 Salón Gourmets 2020. El objetivo principal de este campeonato es la puesta en valor de los productos gallegos y su tratamiento. Se pretende elevar el valor de la cocina gallega, potenciar los productos autóctonos y el estilo de cocina reconociendo los orígenes. En definitiva, que la gastronomía de Galicia sea reconocida individualmente, pero a la vez a nivel mundial.

Participantes

Podrán participar todos aquellos cocineros/as, personas físicas, tanto gallegos como de cualquier otra región de España, que desarrollen su trabajo en un establecimiento de hostelería, en el momento de presentar la solicitud de participación.

Forma de participación

Presentación de una receta de cocina elaborada, con productos de la región y que represente a la cocina gallega tanto tradicional como actual. Será una receta de cocina de elaboración propia y solo se admitirá una receta por cocinero.

La preinscripción e inscripción serán gratuitas.

Preinscripción

1. El cocinero interesado que desee, tendrá que rellenar la ficha de inscripción en la página web del Salón Gourmets www.gourmets.net/salon-gourmets.
2. Documentación, lugar y plazo de presentación.

La información que deben cumplimentar:

- » Datos del participante. Nombre, apellido, DNI, domicilio, localidad, teléfono, e-mail.
- » La inscripción deberá incorporar:
 - Una fotografía del plato ya elaborado y emplatado, con buena resolución y en soporte digital (JPG).
 - Receta de cocina con la que participará el candidato donde figure el nombre del plato, nombre del establecimiento e ingredientes utilizados.
 - Documento de la empresa hostelera donde trabaje el candidato en el que se acredite que desarrolla su labor profesional actualmente.

34 SALÓN GOURMETS

Solo profesionales / Professionals only

L 30 - M 31 Marzo
X 1 Abril
10:00 -19:00 h

March Mon 30th-Tu 31st
April Wed 1st
10 am -7 pm



J 2 Abril
10:00 - 17:00 h

April, Thu 2nd
10 am -5 pm

- » El tiempo de realización, deberá ajustarse a una hora y treinta minutos.
- » El plazo de inscripción estará abierto hasta el viernes 14 de febrero de 2020.

Contacto Salón Gourmets:

- × Mercedes Nyikos: actividades@gourmets.net
- × Carlota Peidró: carlota@gourmets.net

Premios

Se contempla la concesión de tres premios:

- Primer premio: 2.500 euros y diploma.
- Segundo premio: 1.000 euros y diploma.
- Tercer premio: 500 euros y diploma.

Dinámica y funcionamiento del premio

La selección de las recetas comprende dos fases.

1ª. Fase: En este proceso se analizarán las solicitudes recibidas y tendrá carácter eliminatorio. Un jurado compuesto por expertos tendrá en cuenta los siguientes criterios de valoración:

1. Que las recetas mariden con Estrella Galicia Especial o con alguna de las variedades de la familia 1906 (Reserva Especial, Red Vintage o Black Coupage). Se valorará especialmente el maridaje de la cerveza con los ingredientes utilizados en la receta, así como la explicación por parte del cocinero de dicho maridaje.
2. Las recetas tendrán que ser realizables y comprensibles, a criterio de los miembros del Jurado.
3. Se valorará la presentación y la innovación del plato, así como la correcta utilización de cada uno de los ingredientes, en las distintas fases de preparación del mismo.
4. Los platos deberán haber sido creados por los propios cocineros participantes en el concurso.

Será en esta fase donde se seleccionarán las 12 recetas que concursarán en la final.

2ª. Fase: Fase final, participarán los doce cocineros seleccionados, valorándose, en la elección del ganador, el gusto, el aspecto, la presentación y el sabor final del plato elaborado.

La final tendrá lugar en la 34 edición del Salón Gourmets 2020, en el auditorio pabellón 8 de IFEMA, Feria de Madrid, el **martes 31 de marzo de 2020**. El concurso se desarrollará de cara al público asistente.

Los concursantes en la final dispondrán de 1 hora 30 minutos para elaborar la receta. No dispondrán de ayudante y tendrán que elaborar **siete raciones**, una ración para cada uno de los miembros del Jurado y una más para la exposición al público y prensa.

Los concursantes empezarán a cocinar a las 11:00 h de la mañana y se incorporarán a los puestos de cocina en intervalos de 10 min.

El orden de participación se establecerá por sorteo in-situ y se comunicará a los concursantes allí mismo.

Equipación puestos de los concursantes

Cada uno de los puestos de cocina estará equipado con una encimera y una placa de inducción con 3 zonas de cocción y en la parte trasera y para ser compartido por cada dos puestos habrá un frigorífico, una pila, un horno de convención y un horno microondas, el resto del equipamiento, así como los utensilios de trabajo y la vajilla deberá ser aportado por cada cocinero.

Los concursantes tienen la obligación de participar con ropa profesional adecuada: chaquetilla blanca, pantalón oscuro y calzado adecuado. La organización facilitará un delantal a cada participante que deberá utilizarse obligatoriamente. La indumentaria utilizada no podrá llevar ninguna inscripción, ni marca, ni logotipo o elemento publicitario. En el caso de que así fuese, el concursante será automáticamente descalificado de la prueba y expulsado del concurso.

La óptima presencia, la limpieza a la hora de elaborar los platos y la forma de desenvolverse en el box, también serán valoradas por el Jurado.

Todas las elaboraciones se prepararán “in situ”. Los cocineros aportarán todas las materias primas en cantidad suficiente para la preparación de las siete raciones, con la excepción de las cervezas que serán aportadas por Estrella Galicia.

Estrella Galicia y Grupo Gourmets dotarán a cada concursante de fuera de Madrid de una “bolsa de viaje” de 300 euros, sin necesidad de justificar, que les facilitará tanto el transporte como el alojamiento para su participación en esta fase final.

Jurados

El Jurado de la **primera fase** estará compuesto por representantes del Comité Técnico del Salón Gourmets y de Estrella Galicia, sus decisiones serán inapelables.

El **Jurado de la final** estará compuesto por cocineros, periodistas gastronómicos y miembros de Estrella Galicia. Se nombrará, previo al concurso, un presidente del jurado y en caso de empate su voto valdrá doble.

En relación con las recetas y su fotografía, Estrella Galicia se reserva los derechos de publicación, retransmisión, radiodifusión o grabación a través de cualquier sistema, pudiendo comercializar y ceder libremente en exclusiva y sin ninguna limitación los referidos derechos. En definitiva, la solicitud de participación supondrá la cesión de los mencionados derechos.

El juicio del Jurado será inapelable. No se admitirán pruebas videográficas ni de cualquier naturaleza con el fin de recurrir. De todas formas, las eventuales quejas podrán ser transmitidas a la Organización del Campeonato mediante comunicación escrita a partir del cierre de este y antes de cumplirse los 10 días desde su finalización. La aceptación de la reclamación no implica una revisión del juicio del Jurado.

La Organización se reserva el derecho de modificar las siguientes bases con el fin de mejorar el desarrollo de los Campeonatos.