

BASES CONCURSO GASTRONÓMICO

I CONCURSO GASTRONÓMICO GALP COMARCA NOROESTE DE CÁDIZ

Se convoca el I Concurso Gastronómico organizado por el Grupo de Acción Local de Pesca GALP Comarca Noroeste de Cádiz.

Los objetivos que se persiguen con este concurso son los siguientes:

- **1.**_ Dar a conocer, promocionar y poner en valor las especies pesqueras singulares locales, de escaso valor
- 2._ Establecer las bases de un concurso anual que se prolongue más allá de esta campaña y se convierte en una tradición en la comarca
- **3.** Fomentar y promocionar a los diferentes centros gastronómicos de la comarca y a sus estudiantes como futuros profesionales de la hostelería

Las elaboraciones a presentar por los participantes al concurso se harán teniendo como base a productos pesqueros de escaso valor comercial que se definirán y suministrarán por parte de empresas, cofradías y asociaciones pesqueras de cada uno de los cinco municipios.

Las especies principales con las que se trabajarán serán:

- _ El Puerto de Santa María: Pintarroja, Jurel y Brecas
- _ Rota: Corva, Borriquete, Jurel y Lisa
- _ Chipiona: Melva, Jurel, Pámpano blanco y Lisa
- _ Sanlúcar de Barrameda: Jurel, Brecas, Mojarras y Pintarroja
- _ Trebujena: Camarón y Albur (lisa)













BASES

- 1. Los participantes serán aquellos alumnos seleccionados por cada centro que estén matriculados tanto en Grado medio de Cocina y Gastronomía como en Grado Superior de Dirección de cocina, de los distintos centros formativos que los imparten de la comarca: Trebujena, Sanlúcar de Bda. Chipiona, Rota y El Puerto de Santa María.
- 2. Los productos pesqueros serán suministrados por la organización, a través de las diferentes entidades pesqueras de cada uno de los municipios.
- 3. Se hará una selección previa en cada centro de un plato ganador entre los participantes, siendo elegido el concursante ganador por el centro educativo.
- 4._ La final se realizará en las instalaciones de aula taller del Instituto "El Picacho" sito, en Avda. La Constitución s/nº. en la localidad de Sanlúcar de Barrameda.
- 5. En la final se elaborarán los platos ganadores de cada uno de los institutos presentados, los cuales deberán de cocinarse íntegramente en DOS HORAS, de 11 a 13 h., para lo cual el alumno concursante podrá acudir también con un ayudante, alumno del centro seleccionado, debiendo de ir provistos tanto de todas las materias primas que integren la elaboración, así como de los útiles, herramientas y platos de presentación que estimen convenientes a tales efectos.
- **6.** Los platos se irán presentando por parte de los participantes al Jurado, por turnos en formato de tapa (una por cada miembro del jurado), a los que se les explicará el proceso de elaboración y el concursante responderá a aquellas cuestiones que el jurado estime conveniente para su valoración. También se presentará un plato de presentación.
- 7. El jurado decidirá en base a criterios de sabor, textura, originalidad y presentación, la mejor de las elaboraciones presentadas. La puntuación máxima será de 40 puntos, de 0 puntos a 10 puntos, siendo 0 el valor inferior y 10 el valor máximo en los criterios establecidos de Sabor, Textura, Originalidad y Presentación.
- 8. El jurado estará formado por CINCO profesionales del sector, uno por cada municipio
- 9._ El premio consistirá en:
 - a._ Al concursante ganador de cada centro, una placa de reconocimiento
 - **b._** Al concursante ganador de la final, una placa de reconocimiento, una entrevista en un medio local para difundir en RRSS.

Durante la celebración de la final del concurso se propondrán actividades didácticas para amenizar la misma, como ponencias en la que se aportará diferente material informativo, fotografías y vídeos cortos para exponer a los asistentes.











- 10._ Relación de centros participantes
 - a._ C.D.P. José Cabrera, de Trebujena
 - b._ I.E.S. El Picacho, de Sanlúcar de Barrameda
 - c._ I.E.S. Sal Medina, de Chipiona
 - d._ I.E.S. Arroyo Hondo, de Rota
 - e._ I.E.S. Juan Lara, de El Puerto de Santa María

11._ Calendario

Se propone el siguiente calendario

ENERO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17 Trebujena	18	19 Sanlúcar de Barrameda	20	21	22
23	24 Chipiona	25	26 Rota	27	28	29
30	31 Puerto de Santa María					

La final se celebrará en Sanlúcar el día 9 de febrero de 2023







