



I Concurso de Cocina
PRODUCTO LOCAL DE SALAMANCA

I Concurso de Cocina PRODUCTO LOCAL DE SALAMANCA

Gastronomía y Territorio es un proyecto financiado por la **Diputación de Salamanca** e impulsado y gestionado por los cinco Grupos de Acción Local de la provincia - **NORDESTE** (Territorio Nordeste de Salamanca), **ADEZOS** (Tierras del Oeste Salmantino), **ADRISS** (Sierras de Salamanca), **ADRECAG** (Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo) y **ADECOCIR** (Comarca de Ciudad Rodrigo), cuyo objetivo es dinamizar la economía a escala local a través de la promoción de los productos autóctono agroalimentarios y de la oferta gastronómica de calidad, mediante el impulso de una cultura empresarial basada en la confianza y en la generación de redes de cooperación intersectoriales.

En la Edición 2018 de **Gastronomía y Territorio** los Grupos de Acción Local salmantinos promueven el **I Concurso de Cocina - Producto Local de Salamanca**, a través del cual se pretende proyectar la imagen de la provincia a través de los productos locales de calidad, transformados en propuestas gastronómicas que podrán ser degustadas en los restaurantes del medio rural salmantino que opten por formar parte de esta experiencia culinaria enfocada a generar sinergias estables entre los sectores agroalimentario, restauración y turismo.

Este **Concurso Gastronómico** pretende reforzar el trabajo que la Diputación de Salamanca está desarrollando para la revitalización y la proyección de la provincia en base a la producción agroalimentaria de calidad a través de iniciativas como **Salamanca en Bandeja**.

Bases del I Concurso de Cocina PRODUCTO LOCAL DE SALAMANCA

1. Los Grupos de Acción Local de la provincia de Salamanca - **NORDESTE** (Territorio Nordeste de Salamanca), **ADEZOS** (Tierras del Oeste Salmantino), **ADRISS** (Sierras de Salamanca), **ADRECAG** (Comarcas del Campo Charro, Alba de Tormes y Guijuelo) y **ADECOCIR** (Comarca de Ciudad Rodrigo) – promueven el I Concurso de Cocina – Producto Local de Salamanca, evento financiado por la **Diputación de Salamanca**.
2. La inscripción al concurso está abierta a todos los restaurantes o entidades relacionadas con la gastronomía abiertas al público y ubicadas en una localidad del medio rural de la provincia de Salamanca, legalmente registrada, pudiendo presentar cada una de las empresas un máximo de una receta por establecimiento activo.
3. *El plazo de inscripción permanecerá abierto desde el 1 de septiembre hasta el 15 de septiembre de 2018.*
4. La inscripción en el I Concurso – Producto Local de Salamanca será **gratuita**.
5. La inscripción se hará efectiva y se validará cumplimentando la ficha online disponible en **www.gastronomiayterritorio.com**.
6. La organización del evento tendrá un máximo de 48 horas para confirmar la admisión de las empresas que soliciten la inscripción en el evento.
7. Las empresas admitidas han de remitir con anterioridad al inicio del concurso a la organización del evento los siguientes elementos:
 - a. *La descripción.*
 - b. *La receta.*
 - c. *La importancia del producto autóctono utilizado en el resultado final.*
 - d. *El escandallo del plato.*
 - e. *Foto del plato en formato JPG, GIF o PNG (entre 1 y 3 MB).*

8. Las empresas participantes basarán sus propuestas en productos con distintivos de calidad cuya zona geográfica afecte a la Comarca en la que está ubicado el establecimiento. En concreto, los productos autóctonos que pueden ser utilizados como base para las recetas y su distribución geográfica es la que se expone a continuación:

ADRISS

- MARCA DE GARANTÍA TERNERA CHARRA
- DO JAMÓN DE GUIJUELO
- IGP CARNE DE SALAMANCA
- MARCA DE GARANTÍA CEREZA SIERRA DE FRANCIA

ADRECAG

- MARCA DE GARANTÍA TERNERA CHARRA
- DO JAMÓN DE GUIJUELO
- IGP CARNE DE SALAMANCA

NORDESTE DE SALAMANCA

- IGP LENTEJA DE LA ARMUÑA
- MARCA DE GARANTÍA GARBANZO PEDROSILLANO

ADEZOS

- MARCA DE GARANTÍA QUESOS DE ARRIBES
- MARCA DE GARANTÍA TERNERA CHARRA
- IGP CARNE DE SALAMANCA

ADECOCIR

- IGP FARINATO
- MARCA DE GARANTÍA TERNERA CHARRA
- IGP CARNE DE SALAMANCA

9. Los establecimientos participantes habrán de ofertar entre los días 5 y 28 de octubre (ambos incluidos) la receta presentada al concurso fuera de la carta habitual del establecimiento.

10. El concurso contará con dos categorías de premios:

a. Categoría Profesional

b. Categoría Popular

PREMIO CATEGORÍA PROFESIONAL

11. Un jurado formado por profesionales de la gastronomía de reconocido prestigio, presidido por el Cocinero Fran Vicente seleccionará un máximo de tres propuestas por Comarca y Producto en base a la información aportada por los establecimientos participantes.

12. Las recetas seleccionadas finalistas serán degustadas “in situ” en los establecimientos por el jurado, que decretará las siguientes distinciones:

a. Una receta ganadora por Comarca.

b. Una receta ganadora absoluta del I Concurso Producto Local de Salamanca.

13. Las recetas ganadoras se darán a conocer el día 31 de octubre de 2018 a través de la página web **www.gastronomiayterritorio.com**. Los resultados serán comunicados por correo electrónico y vía telefónica a las empresas galardonadas.

a. Una receta ganadora por Comarca.

b. Una receta ganadora absoluta del I Concurso Producto Local de Salamanca.

PREMIO CATEGORÍA POPULAR

14. Los establecimientos recogerán la valoración de las personas que hayan degustado las recetas presentadas al concurso.

15. La organización entregará a los establecimientos participantes los recursos (tarjetas de valoración y urnas) para recoger las valoraciones populares.

16. Con el fin de comprobar que las valoraciones estén basadas en una degustación efectiva, estas deberán estar acompañadas de un elemento verificable.

17. La posición de cada establecimiento en la CATEGORÍA POPULAR se decretará en base a los siguientes criterios:

- a. *La mejor puntuación media recibida.*
- b. *En caso de haber dos o más establecimientos que alcancen una misma puntuación media, el criterio de desempate estará basado en el número de puntuaciones máximas alcanzadas por cada una de las recetas.*
- c. *En caso de empate en el criterio anterior entre dos o más establecimientos, se contabilizarán el número de votos recibidos.*
- d. *En caso de empate en el criterio anterior, el establecimiento vencedor se decidirá a través de un sorteo puro entre las recetas igualadas.*

18. Se otorgarán cuatro distinciones en esta Categoría:

- a. *Primer premio concurso popular.*
- b. *Segundo premio concurso popular.*
- c. *Tercer premio concurso popular.*
- d. *Receta con mayor número de consumiciones.*

19. Las empresas y sus propuestas aparecerán en los elementos gráficos del proyecto Gastronomía y Territorio y serán publicitadas a través de los medios que se articularán para la promoción y difusión del Concurso. Las normas que regirán la celebración del concurso y que deberán cumplir las empresas inscritas en el concurso son:

- a. *Los establecimientos han de presentar al concurso una receta basada en uno de los productos con distintivo de calidad en base a la distribución geográfica detallada en el artículo 8 de estas bases.*
- b. *El plato presentado a concurso ha de ser ofertado por los establecimientos de manera visible fuera de carta entre los días 5 y 28 de octubre, ambos inclusive.*
- c. *El precio de la receta será establecido de manera libre por los establecimientos en base al escandallo aportado a la organización.*
- d. *Las recetas finalistas serán comentadas al jurado profesional durante la degustación "in situ" por parte de la persona responsable de su elaboración.*

e. Los establecimientos finalistas ceden los derechos del uso de fotografías y recetas a los Grupos de Acción Local y a la Diputación de Salamanca, si bien estos se comprometen a nombrar el origen de tales documentos.

f. La organización se reserva el derecho a realizar supervisiones con el fin de verificar que los establecimientos ofertan la receta presentada a concurso de manera visible fuera de carta.

g. En caso de detectar que una empresa no cumple con el requisito de ofertar la receta presentada a concurso fuera de carta o de verificar la existencia de irregularidades en el voto popular el establecimiento será apartado del concurso y será eliminado de la totalidad de elementos promocionales desarrollados.

20. Los premios que se otorgarán serán los siguientes:

a. Un diploma enmarcado, con el fin de ser expuesto en el establecimiento, en el que se hace referencia al reconocimiento concreto alcanzado.

b. Un premio en especie (aún por concretar).

c. La difusión a través de los canales de comunicación y promoción habilitados durante el desarrollo del proyecto.