

I. OBJETO DEL CONCURSO

I CONCURSO GASTRONÓMICO “SIERRA DE ALBARRACÍN, CON MUCHA MIGA”.

- Transmitir los valores de la cocina local de la Sierra de Albarracín y la **profesionalidad de sus hosteleros**.
- Dar a conocer **ingredientes procedentes de la Sierra de Albarracín** y que se **elaboran de manera artesanal y/o natural**.
- **Atraer a diferente públicos** para que **conozcan la comarca** y a los restaurantes participantes y los elijan en sus viajes como lugar de referencia.
- Conseguir prescriptores que **recomienden el plato y sus autores**, a través de distintos medios.

II. PARTICIPANTES DEL CONCURSO

El concurso está abierto a todos los restaurantes con sede en la Sierra de Albarracín, Alobras, El Cuervo, Tormón y Veguillas de la Sierra.

III. MODO DE PRESENTACIÓN AL CONCURSO

Para concursar los/as participantes deberán presentar una **solicitud de participación**, enviando un correo electrónico a la dirección: info@albarracinturismo.com o carolina@asiader.org de la siguiente manera:

UN DOCUMENTO ADJUNTO CON LOS SIGUIENTES DATOS:

1. Datos personales identificativos nombre, apellidos, edad, teléfono, e-mail
2. Fotocopia del DNI o pasaporte.
3. Datos del local hostelero al que representa.

La organización se reserva el derecho de desestimar aquellos concursantes que no cumplan con los requisitos de las bases.

Para consultas y dudas contactar con Carolina Jarque llamando al **978 706 198 (en horario de 8:00 a 15:00 horas)** o en carolina@asiader.org

IV. FASE DE SELECCIÓN

Las solicitudes de participación podrán presentarse desde la publicación de las bases en la web <https://www.asiader.org/> hasta el día **10 de JUNIO de 2019**.

Con el fin de ser objetivos a la hora de la selección de los 10 participantes del evento, el criterio a aplicar será el orden de inscripción en el mismo.

Una vez finalizado el plazo de inscripción, sólo se admitirán nuevas solicitudes en el caso de que queden plazas disponibles.

– Los nombres de las personas participantes se harán públicos a través de la web <https://www.asiader.org/> el día **11 de JUNIO de 2019**.

– ASIADER contactará telefónicamente con las mismas para comunicarles su selección al número de teléfono proporcionado.

- Los participantes depositarán, en el número de cuenta que ASIADER les facilitará, una fianza de 25 euros que será devuelta tras la participación en el evento. En el caso de estar inscrito y no participar no se tendrá derecho a la devolución de la misma.

V. NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA FASE FINAL DEL CONCURSO.

- El concurso gastronómico se celebrará en TRAMACASTILLA el día **17 DE JUNIO** a partir de las 11:00 horas en formato de “Showcooking”.
- Los/as participantes deberán elaborar 5 raciones de cada una de las dos recetas:
 - **MIGAS DE PASTOR**, receta clásica.
 - **MIGAS DE AUTOR**, interpretación y evolución personal de autor sobre la receta clásica.
- A cada uno/a de los/as participantes, **se le asignará por sorteo como “padrino-madrina”** uno de los/las productores/as de PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LA SIERRA DE ALBARRACÍN, que lo acompañará durante la jornada, y cuyo producto será el elegido para la elaboración de su plato final. **Juntos podrán coordinar la puesta en escena para el showcooking final, incluso los padrinos-madrinas, pueden hacer de ayudantes.** El sorteo de asignación de productos se realizará el mismo día del concurso y previo al inicio del mismo.
- El tiempo del que se dispondrá para la **elaboración y emplatado de las recetas ante el jurado** será de **120 minutos**. Los participantes pueden traer las migas cortadas y humedecidas para ahorrar tiempo.
- La receta se elaborará en un SHOWCOOKING, donde cada participante contará con una mesa de elaboración con un kit portátil de 3 fogones a butano, con una configuración similar a la de la siguiente imagen:



- Los materiales que se necesiten deberán de traerlos consigo los concursantes, **la organización NO dispondrá de ningún material o útiles de cocina.**
- Los **INGREDIENTES A UTILIZAR EN LA RECETA DE MIGAS TRADICIONAL, deberán ser aportados por los participantes.**

- La **ORGANIZACIÓN** aportará dos mesas buffet con los siguientes ingredientes:
 - **Mesa de productores:** con productos agroalimentarios elaborados en la Sierra de Albarracín.
 - **Mesa de ingredientes genéricos:** con productos genéricos propuestos por la organización **DE LOS CUALES, LOS PARTICIPANTES DEBERÁN UTILIZAR AL MENOS DOS**, en la elaboración de la receta de “Migas de autor”.
- La elaboración de los platos se hará íntegramente en las cocinas montadas a tal efecto.
- **Tendrán que preparar 5 raciones de cada receta** (3 para el jurado y 2 para la exposición de todos los platos), la vajilla para presentar el plato al jurado deberán traerla consigo los participantes, a su libre elección. La vajilla para presentar los platos en la exposición la facilitará la organización.
- El jurado, formado por tres miembros, dictará el fallo en base a los siguientes criterios:

Migas de pastor, receta clásica:

• Organización, limpieza y destreza durante el cocinado	1 a 5 puntos
• Sabor	1 a 5 Puntos
• Textura	1 a 5 Puntos
• Punto de salpimentado	1 a 5 Puntos
• Emplatado y presentación	1 a 5 Puntos

Migas de autor:

- | | |
|--|--------------|
| • Organización, limpieza y destreza durante el cocinado | 1 a 5 puntos |
| • Sabor | 1 a 5 Puntos |
| • Textura | 1 a 5 Puntos |
| • Punto de salpimentado | 1 a 5 Puntos |
| • Emplatado y presentación | 1 a 5 Puntos |
| • Creatividad | 1 a 5 Puntos |
| • Originalidad y protagonismo en el plato de los productos locales | 1 a 5 Puntos |
| • Integración de los productos propuestos en la mesa de ingredientes genéricos | 1 a 5 Puntos |
- Tras la degustación el jurado se reunirá para calificar y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación. Una vez cumplimentada, la persona asignada por la organización del concurso, levantará acta y posteriormente se comunicará públicamente el fallo del jurado.
 - El plato ganador será el que obtenga mayor puntuación y en caso de empate, el jurado volverá a votar entre los platos igualados para decidir el ganador.
 - El fallo del jurado será inapelable e irrevocable.

VI. COMPOSICIÓN DEL JURADO

El jurado estará compuesto por tres personas relacionadas con la gastronomía y el mundo pastoril, no revelándose sus nombres hasta el día de la celebración del concurso.

VII. PREMIOS

1. **Primer premio Receta clásica:** Diploma, Trofeo conmemorativo y difusión mediática mediante cuñas de radio.
2. **Primer premio Receta de autor:** Diploma, Trofeo conmemorativo y difusión mediática mediante cuñas de radio.

VIII. DATOS PERSONALES

Los datos personales facilitados por los/las participantes quedarán recogidos en un fichero, del que será responsable ASIADER. La finalidad de este fichero es la gestión de la participación en el concurso, así como la gestión de premios y publicidad.

El ejercicio de los derechos de acceso, rectificación oposición y cancelación, se llevará a cabo de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Protección de Datos.

IX. CESION DE DERECHOS

Las personas participantes conceden expresamente a los organizadores permiso para utilizar, reproducir, transformar, comunicar públicamente y distribuir los contenidos, fotografías y resúmenes que se publiquen de las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover los objetivos de dicho concurso.

Asimismo, las personas participantes autorizan a la organización a divulgar su nombre, y les ceden los derechos de su imagen, para su tratamiento a través de cualquier sistema y soporte que permita fijar, insertar, difundir, reproducir, divulgar, explotar y comunicar públicamente los contenidos obtenidos conjuntamente con la imagen del evento. Dicha cesión no tiene ningún tipo de limitación geográfica o territorial.

X. ACEPTACIÓN DE LAS BASES

Las personas participantes deben aceptar expresamente, sin reserva ni limitación, cumplir todas y cada una de las bases del presente concurso.

El incumplimiento de alguna de las bases dará lugar a la exclusión del participante del concurso. En caso de existir dudas o discrepancias en la interpretación de las presentes bases, los organizadores realizarán una interpretación atendiendo al espíritu y finalidad para la cual se ha creado el concurso.

Cualquier incidencia que pueda surgir durante el desarrollo del concurso será resuelta por la organización según su saber y mejor criterio.

Este concurso se podrá cancelar en cualquier fase del mismo y los premios se pueden declarar desiertos atendiendo a la cantidad y calidad de las obras presentadas así como a cualquier otra razón o causa de incumplimiento del objeto y bases del concurso, a criterio de la organización y el jurado.