



BASES CONCURSO GASTRONÓMICO

PRIMERA. Introducción

Las recetas deben representar las tradicionales culinarias del Valle del Zalabí y estar elaboradas con productos agroalimentarios de la zona. Se valorará la historia de las mismas, anécdotas y tradiciones en torno al plato y su origen, puntuando la calidad agroecológica de las mismas.

El concurso está organizado y convocado por el Ayuntamiento del Valle del Zalabí y el Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada; dirigido por D. Manuel Carrillo Díaz (Consejero Delegado del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada); y presidido por D. Manuel Aranda Delgado (Alcalde - Presidente del Ayuntamiento del Valle del Zalabí).

SEGUNDA. Participación

Podrán participar toda las personas a nivel individual, colectivos y asociaciones sin ánimo de lucro, así como profesionales de la hostelería, todas ellos de los núcleos de población que conforman el Valle del Zalabí.

TERCERA. Inscripción y envío de muestras

Los participantes deberán cumplimentar una ficha de inscripción para cada plato cocinado que se presente a concurso, cuyo modelo se adjunta.

La Dirección del Concurso adoptará el sistema de control que estime conveniente para el buen desarrollo del mismo. En particular, verificará que hasta la realización de este, todos los platos cocinados se conserven en las condiciones adecuadas.

El plazo de presentación de solicitudes finaliza el lunes, día 3 de julio de 2017.

Fecha, hora y lugar para la entrega del plato cocinado: el viernes, día 7 de julio de 2017, entre las 12,00 y 12,30 horas, en el Ayuntamiento del Valle del Zalabí, sito en c/ San Antón 1, 18511, Alcudia de Guadix (Granada). Teléfono: 958-698201, correo electrónico: info@valledelzalabi.org.

CUARTA. Grupo y categorías de los platos cocinados a concursar

Grupo A. “Particulares”:

- A.1.- Ensaladas/entremeses
- A.2.- Platos fuertes
- A. 3.- Postres

Grupo B. “Profesionales de la hostelería”:

Grupo C. “Plato especial”:

Debe tener como uno de los ingredientes principales pan del Valle del Zalabí

QUINTA. Fallo del jurado

El fallo del jurado es inapelable.

SEXTA. Atribución de premios

Se otorgarán los siguientes premios:

1^{er} y 2^o premio “Ensaladas/entremeses”. Trofeo y Diploma

1^{er} y 2^o premio “Platos fuertes”. Trofeo y Diploma

1^{er} y 2^o premio “Postres”. Trofeo y Diploma

1^{er} y 2^o premio “Profesionales”

Premio Especial

Diploma a todos los participantes

SEPTIMA. Miembros del jurado

El Jurado estará compuesto por personas catadoras del Panel de Cata del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos de la Universidad de Granada.

OCTAVA. Aceptación de las normas

La participación en el Concurso supone la aceptación de las normas descritas.

NOVENA. Entrega de premios

La a entrega de premios se realizará en un acto público en “Trópolis” (c/ Córdoba, Avenida José Fuentes s/n, 18511, Alcudia de Guadix), el viernes día 7 de julio de 2017, con la asistencia de autoridades, miembros del jurado, y todas aquellas personas que lo deseen.

La Dirección del Concurso

I EDICION CONCURSO GASTRONÓMICO
DEL VALLE DEL ZALABÍ "TRÓPOLIS 2017"



FICHA DE INSCRIPCIÓN AL GASTRONÓMICO

PARTICIPANTE: _____

C.I.F. / N.I.F.: _____

DOMICILIO: _____

MUNICIPIO: _____

TELÉFONO: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

MODALIDAD:

- Ensaladas / entremeses
- Platos fuertes
- Postres
- Profesionales

Valle del Zabali, _____ de _____ de 2017

FIRMA

I EDICION CONCURSO GASTRONÓMICO
DEL VALLE DEL ZALABÍ “TRÓPOLIS 2017”



RECETA CONCURSO GASTRONÓMICO

TITULAR: _____

RECETA: _____

Tiempo: _____ Dificultad: _____

Ingredientes:

Preparación:

Anécdota: