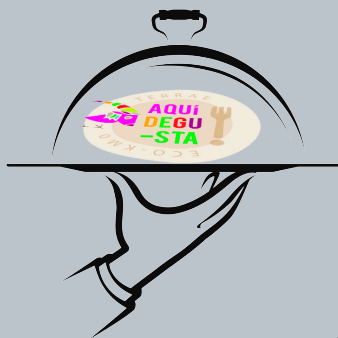


BASES DEL CONCURSO CULINARIO

AGROECOLÓGICO
1ª EDICIÓN

EL BOALO, CERCEDA
Y MATAELPINO



Asociación Intermunicipal-
RED TERRAE



AYUNTAMIENTO
EL BOALO-CERCEDA-MATAELPINO



EcoChef Terrae



#cocinaenTucocina



BASES ECOCHEF TERRAE AYUNTAMIENTO DE EL BOALO, CERCEDA Y MATAELPINO

CONCURSO CULINARIO AGROECOLÓGICO (1ª EDICIÓN)



El Ayuntamiento de El Boalo, Cerceda y Mataelpino, junto al resto de ayuntamientos de Red TERRAE, convocan este primer concurso culinario

agroecológico con el objetivo de favorecer la **creatividad y conciencia ambiental de todos los ciudadanos en sus hábitos de alimentación y consumo responsable.**

Se pretende ampliar el conocimiento, apreciación y utilización de los productos locales, favorecer los circuitos cortos de comercialización, el consumo de materias primas autóctonas y productos culinarios respetuosos con el medioambiente tanto en su elaboración, crianza, envasado, transporte, como posterior reciclado.

El concurso tiene **dos categorías: popular (abierto a los ciudadanos) y profesional (para la hostelería)**, de los municipios socios de Red Terrae. Se desarrollará en **dos etapas: local y estatal.**

ETAPA LOCAL. Desde el 29 de enero al 31 de marzo de 2021 se recibirán las candidaturas para esta fase. Para poder participar hay que ser mayor de edad. Además, en la categoría popular estar empadronado en el municipio, y en la profesional pertenecer a uno de los establecimientos de El Boalo, Cerceda y Mataelpino.

#cocinaenTucocina, con toda la seguridad y tranquilidad. Las propuestas presentadas tienen que hacerse llegar enviando formulario de inscripción, fotografías, argumento (criterios agroecológicos y argumentación ambiental: origen de las materias primas, variedades locales, receta tradicional...) y vídeo al correo turismo@bocema.org

Antes del **15 de abril** del total de recetas recibidas se seleccionarán un máximo de 6 por cada categoría. Las personas seleccionadas deberán presentar sus platos realizando una prueba en un pase privado -sin público- para los catadores/miembros del jurado, antes del **26 de abril**. Dicha prueba será grabada en vídeo para su evaluación.

Tras la degustación y la valoración organoléptica, el jurado se reunirá para calificar, y cada miembro puntuará los diferentes platos en la hoja oficial de puntuación.

El jurado dictará el fallo en base a los siguientes criterios:

- **ORDEN.** Organización, limpieza y destreza durante la elaboración de los platos...1 a 5 puntos
- **SENTIDO.** Cualidades organolépticas...1 a 5 Puntos, según opinión de los catadores designados.
- **ORIGINAL.** Creatividad y originalidad de los platos en ingredientes y preparación...1 a 5 Puntos
- **ARGUMENTO.** Criterios agroecológicos y argumentación ambiental: origen de las materias primas, variedades locales, receta tradicional... 1 a 15 puntos

Una vez cumplimentado todo el proceso, la persona asignada por la organización del concurso a nivel

local, actuará como secretario del jurado sin voto, levantará acta y comunicará públicamente el fallo del jurado. El ayuntamiento de El Boalo, Cerceda y Mataelpino elegirá dos candidatos por cada categoría, esta resolución se realizará antes del **30 de abril de 2021.**

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. Igual procedimiento se seguirá para seleccionar al segundo premio.

Los dos platos elegidos, en ambas categorías, serán los que se presenten al concurso a nivel nacional.

El fallo del jurado será inapelable e irrevocable. Los nombres de las personas seleccionadas se harán públicos a través de las webs del Ayuntamiento.

PREMIOS PARA CATEGORÍA A NIVEL LOCAL

En la categoría popular:

- **Primer premio: 150€ en cheques regalo.**
- **Segundo premio: 100€ en cheques regalo.**

En la categoría profesional se otorgarán **unas placas acreditativas** para su establecimiento y **una Experiencia Relax y Bienestar para dos personas**, para los dos finalistas.



EcoChef Terrae