

## Bases I Concurso gastronómico nuez Pacana “comida sana”

### **I. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS.-**

Concurso gastronómico organizado por el Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce (GDR Valle del Guadalhorce) como actividad de difusión dentro del proyecto a grupos operativos “Pacano: innovación en el cultivo y transformación adaptado al cambio climático”

El concurso objeto de las presentes bases pretende invitar a la población a conocer la nuez Pacana producida en el Valle del Guadalhorce y su potencial gastronómico dentro de la repostería, a través de la elaboración de postres saludables e innovadores, con el objetivo de impulsar y promocionar la gastronomía local y el uso de productos locales como es el caso de la nuez Pacana. Además se pretende visibilizar la gran versatilidad que ofrece esta singular nuez en una repostería saludable, pudiéndola incluir en elaboraciones que conformen nuestra dieta diaria a lo largo de todas las épocas del año.

### **II. PARTICIPANTES.-**

Podrán participar todas las personas, aficionadas y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio ni nacionalidad, destacando que se trata de un concurso amateur.

En el caso de participación de menores deberán de hacerlo con la previa autorización de su padre, madre o tutor/a.

### **III. INSCRIPCIONES.-**

Las personas interesadas en participar podrán realizarlo el mismo día de la celebración del concurso cumplimentando la ficha de inscripción facilitada por las personas encargadas de la organización, o bien podrán traer ya cumplimentado el impreso que podrán encontrar al final de estas bases.

**La entrega de los platos de postres elaborados con nueces Pacanas, se efectuará entre las 13:00 y las 15:00 del sábado, día 21 de marzo de 2020 en el stand de recepción de personas**

participantes habilitado para ello junto a la sede del GDR Valle del Guadalhorce en Cerralba, Pizarra.

#### **IV. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.-**

- a) Los platos a elaborar **deberán ser postres** en los que le **ingrediente principal sea la nuez Pacana** y en los que la nuez se encuentre perfectamente integrada y no siendo un mero adorno del plato.
- b) Cada participante podrá presentar a concurso un único plato de elaboración propia.
- c) No se admitirán productos precocinados o productos en los que las personas organizadoras detecten que no correspondan con postres de elaboración propia.
- d) El postre será presentado en un recipiente debidamente emplatado, listo para degustar y en perfectas condiciones de consumo.
- e) Las personas participantes realizarán el plato que presenten a concurso, en cantidad suficiente para la degustación de **un mínimo de 8 raciones para el jurado**.
- f) Los platos presentados serán cedidos para la degustación pública que tendrá lugar después de que el jurado seleccione el postre ganador.

Todos los platos deberán cumplir las condiciones descritas en las presentes bases para considerarse válidos para el concurso y poder optar al premio.

#### **V. PREMIOS Y CALIFICACIONES.-**

La entrega de los platos de postres elaborados con nueces Pacanas, se efectuará **entre las 13:00 y las 15:00 del sábado, día 21 de marzo** de 2020 en el stand de recepción de personas participantes habilitado para ello junto a la sede del GDR Valle del Guadalhorce en Cerralba, Pizarra.

A cada participante se le asignará un número, el cual se colocará en los platos, para que no sea visible el nombre de la persona que ha elaborado cada uno de ellos.

#### PREMIOS:

- **1er. Premio al Mejor Plato.** Diploma participativo + dos entradas al caminito del rey + lote de productos ecológicos.
- **2º Premio al Mejor Plato.** Diploma participativo + dos entradas al caminito del rey.
- **3º Premio al Mejor Plato.** Diploma participativo + una entrada al caminito del rey.

#### CALIFICACIONES:

El Jurado calificará los platos, puntuando cada uno de estos aspectos:

- Sabor y aroma /Degustación (máx. 20 puntos)
- Presentación (máx. 10 puntos)
- Dificultad de elaboración (máx. 10 puntos)
- La originalidad del plato (máx. 10 puntos)

## VI. EL JURADO.-

El jurado estará formado por: Representantes del Grupo Operativo Pacano y profesionales del sector de la hostelería que degustarán las distintas elaboraciones y **se reunirá**, para proceder a la deliberación del mejor plato atendiendo a los aspectos indicado en el punto V de las presentes bases.

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todas las personas participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de la suma de cada evaluación confeccionada por cada jurado para con cada participante. El fallo del jurado será inapelable. En caso de empate, dirime el voto del presidente del Jurado.

**El fallo del jurado se dará a conocer a las 16:30h y se procederá a la entrega de los premios.**

## VII. GENERALIDADES.-

En lo no previsto en estas bases, se acatarán las decisiones de la organización y del Jurado del Concurso sin que contra su decisión proceda reclamación alguna.

Las personas participantes autorizan a la entidad organizadora del concurso la reproducción de sus recetas, la divulgación del nombre del participante y a publicarlas en la página web, redes sociales, a realizar y publicar fotografías, así como a utilizarlas en distintos medios de promoción.

Se pone en conocimiento de las personas participantes que **no se dispone de refrigeración ni microondas** para la conservación de los platos, lo que ponemos en conocimiento de las personas participantes para que lo tengan en cuenta a la hora de realizar sus elaboraciones.

El mero hecho de participar en el Concurso implica la explícita aceptación de las presentes bases.

