

BASES DE LA 1ª EDICION

CERTAMEN GASTROCASTALLA

El Certamen GastroCastalla está organizado por el M.I. Ayuntamiento de Castalla, a través de su Concejalía de Iniciativa Empresarial y Modelo Productivo. Así, la participación en la 1ª edición del Certamen GastroCastalla se regirá por las siguientes bases:

Objetivo y temática

El objetivo del certamen es promover y fomentar la innovación gastronómica en el municipio/comarca de Castalla a partir de sus platos e ingredientes tradicionales.

Este concurso tiene como temática el uso de productos de la gastronomía de Castalla y su puesta en valor según la tendencia actual denominada “Alimentos 5S” para la elaboración y consumo de platos y/o alimentos elaborados:

- **Sanos:** con aporte de nutrientes de forma equilibrada; que con una ingesta adecuada contribuyan a prevenir la incidencia de las distintas enfermedades (patologías) actuales (obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes, etc). Y/o destinados a segmentos de consumidores con trastornos/alergias alimentarias (por ejemplo celíacos, intolerantes a la lactosa, o alérgicos a distintos alimentos como la proteína de huevo)
- **Seguros:** que se elaboren con ingredientes y técnicas culinarias aptos para la salud.
- **Sabrosos:** que resalten el sabor, color, olor y las texturas “tradicionales”.
- **Sostenibles:** uso de ingredientes y productos locales (km 0), ecológicos, que aprovechen al máximo el ingrediente y que promuevan la actividad económica mejorando el Entorno Social y el Bienestar. Se valorará también la recuperación de ingredientes o productos tradicionales del municipio que se hayan perdido o disminuido su consumo con el paso del tiempo.
- **Socialmente aceptados:** que se enmarquen en alguna de las tendencias de consumo gastronómicas como la cocina de autor, veganismo, uso de nuevos ingredientes, etc.

A modo de ejemplo no limitativo, se enumeran algunos de los platos y materias primas tradicionales de Castalla:

- Platos: gazpacho de Castalla; arroz con conejo; arroz de montaña; borreta de bacallar; putxero de fassedures.
- Alimentos e ingredientes: setas; caracoles; carne de pollo, conejo, cordero; almendras, pebrella y tomillo; aceite de oliva; pan y tortas ácidas; miel.
- Repostería: sequillos, pastissets de moniato, tonyes; rollos de aguardiente; rollos de vino, mantecados y madalenas de almendra; helados de mantecado.

Participantes

La participación es gratuita. El concurso está abierto a participantes procedentes de cualquier área geográfica de España siempre y cuando se utilicen materias primas tradicionales de la gastronomía de Castalla, técnicas culinarias (tradicionales o de la nueva “cocina”) o productos del municipio.

Existen dos categorías de participantes, con dos subcategorías:

- Profesionales:
 - Sector de la restauración
 - Empresas agroalimentarias
- No profesionales:
 - Aficionados a la cocina
 - Estudiantes de hostelería o estudios relacionados con la alimentación.

Los participante de las categorías no profesionales podrán presentarse individualmente o en grupo (máximo 3 personas).

Modalidades de platos:

En cada categoría habrá tres modalidades de platos. Cada inscrito podrá participar con un solo plato en cada una de las siguientes modalidades:

- Entrante, tapa, bebida o snack
- Plato principal
- Repostería/postre

Todos los productos deberán estar correctamente explicados según la información solicitada en el formulario de inscripción (indicando si el producto es vegano, apto para celíacos o intolerantes a la lactosa, etc.), ser de elaboración propia, y que no hayan participado en otro concurso.

Criterios de valoración:

- Adecuación del producto presentado a la temática del concurso y aportación de la misma a la puesta en valor y divulgación de la gastronomía de Castalla y sus productos.
- La creatividad y originalidad del plato o alimento, y las sugerencias de presentación.
- Se evaluará la adecuación de los ingredientes seleccionados, las cantidades indicadas, los tiempos de preparación y/o cocción, así como las técnicas empleadas.
- La adecuación a los criterios promulgados por el baremo de Alimentos 5S. Debe cumplir, al menos, con uno de los criterios de elaboración de Alimentos 5S.

Reconocimientos y premios:

Para cada categoría y modalidad habrá un primer, segundo, y tercer premio que recibirán un diploma acreditando su condición de premiado.

Asimismo, en la categoría de profesionales, la UMH otorgará seis sellos “UMH Saludable”, tres en cada una de las dos subcategorías. Tres en la categoría de profesionales del sector de la restauración y tres en la categoría de profesionales de empresas agroalimentarias a los mejores platos y alimentos presentados en cada una de las modalidades.

El Ayuntamiento de Castalla promoverá entre los medios de comunicación el plato y nombre de los ganadores del concurso.

Por otro lado, en la categoría de no profesionales el Ayuntamiento premiará a los ganadores del primer premio de cada modalidad y subcategoría con 300 € a cada uno.

Además, la UMH a través de la iniciativa “Campus Hábitat 5U”, otorgará un premio especial de 300 € en cada una de las modalidades de la subcategoría de estudiantes.

En el caso del surgimiento de nuevos premios una vez publicadas estas bases, estos se detallarán como anexos a las presentes bases.

Evento y jurado:

Se realizará un evento en el que los candidatos deberán de presentar ante un jurado sus platos para su valoración. El jurado estará formado por representantes del Ayuntamiento, UMH y diversas instituciones relacionadas con el turismo y hostelería.

Cada plato que se presente al Certamen habrá de permitir, al menos, el equivalente a 10 degustaciones. Asimismo, cada participante podrá ser auxiliado por al menos dos personas que se encarguen de colaborar en la elaboración del plato.

El jurado podrá solicitar información adicional para una mejor valoración de las candidaturas. Las decisiones del jurado serán inapelables. Los premios podrán declararse desiertos.

Inscripción y celebración

El plazo de inscripciones estará abierto hasta el viernes 12 de enero de 2018. Se deberá presentar el formulario de solicitud bajo el formato de la organización, que incluirá la receta y el listado de ingredientes, y en su caso cualquier otra información que el candidato considere relevante para una mejor valoración.

La Organización se reserva el derecho de admisión de candidaturas que no cumplan con los criterios mínimos de adecuación a la temática del concurso.

La fecha del evento con el jurado será el lunes 29 de enero de 2018 en horario de mañana-medioidía. Los participantes deberán de traer el plato o alimento ya elaborado y utensilios que consideren para el emplatado y presentación final. La Organización habilitará las infraestructuras necesarias para tales tareas. Las infraestructuras disponibles se comunicarán a los participantes con la suficiente antelación.

Las fechas podrán sufrir cambios, de los cuales la Organización informará con la suficiente antelación a los participantes.

Derechos de propiedad y de imagen

La organización no se responsabiliza de posibles infracciones que hubiesen acometido los participantes sobre los posibles derechos de Propiedad Intelectual de las candidaturas presentadas. Son los participantes los que responden sobre la originalidad de sus candidaturas.

La Organización podrá realizar acciones de difusión de material (imágenes de los platos, etc.) de las candidaturas ganadoras y no ganadoras.

Resolución

Las resoluciones correspondientes a la concesión de los premios serán realizadas por el Ayuntamiento de Castalla.

Baja del programa

La Organización se reserva el derecho de dar de baja automáticamente a cualquier participante que altere el buen funcionamiento y el transcurso normal del Certamen.

Aceptación de las bases

Todos los participantes inscritos en el certamen aceptan las condiciones de participación establecidas en estas bases.