

BASES “XI CONCURSO GOURMET GRUPO CUEVAS”

1. Denominación y objetivos:

Grupo Cuevas y Expourense, en el marco de **Xantar “Salón Internacional de Turismo Gastronómico”**, convoca el **XI Concurso Gourmet GRUPO CUEVAS**. El objetivo del concurso es promover el uso de la castaña en todo tipo de cocinas. Tanto en las recetas más tradicionales como en aquellos platos más experimentales o innovadores. La castaña fue un fruto básico de muchas dietas por lo que, a través de este concurso se pretende reivindicar y redescubrir el papel que desempeña en la cocina actual.

2. Participantes:

Podrán participar todas las personas mayores de 18 años, profesionales o aficionados a la cocina. La participación puede ser a título individual o representando a una asociación, escuela o colectivo. Así mismo, la participación, puede ser individual o en grupo (máximo tres personas por candidatura).

3. Inscripciones:

Los participantes interesados podrán presentar su solicitud dirigiéndose a Expourense, en el teléfono: **+34 988 36 60 30** o a través del mail marketing@expourense.org, hasta las **13.30 horas del jueves 26 de octubre**. En la solicitud deberán hacer constar:

- Nombre y apellidos
- Domicilio
- Teléfono
- Mail del participante, o de los que integren el equipo si es de forma colectiva.
 - o Usuarios de redes sociales del/los participante/s. Serán mencionados en las publicaciones relacionadas con el concurso y que sean realizadas por la organización.
 - Instagram
 - X (antes twitter)
 - LinkedIn
 - Facebook
- **La receta de los platos que presenten al concurso con una breve explicación de la propuesta. Indicar la referencia de Cuevas y Cía empleada en la receta.**

Con la presentación de los datos, el participante se hace responsable sobre la información que presente para optar por cada una de las categorías. La organización del concurso se reserva el derecho de descalificar a aquellos participantes que no aporten información veraz en su inscripción.

4. Condiciones de elaboración:

- Los platos a confeccionar serán de libre elección por cada participante.

- **Utilización imprescindible productos de Cuevas en la elaboración de la receta.** La castaña podrá ser utilizada en cualquiera de sus formas y presentaciones posibles (al natural, en almíbar, confitada, en crema, en puré,

etc.) o bajo cualquier fórmula innovadora que el participante considere. Pueden consultarse toda la gama de productos disponibles en la web: <https://www.marronglace.com/tienda.php>

5. Elementos necesarios para la confección de los platos:

Los participantes **deberán aportar los utensilios, herramientas, así como los ingredientes necesarios con los que realizar su elaboración.**

6. Funcionamiento:

Una vez cerrado el plazo de recepción de las recetas, **el jurado seleccionará 3 de ellas** como finalistas y **estas deberán ser elaboradas durante el salón Xantar.** Se realizarán showcookings en directo durante la celebración del salón ante los miembros del jurado designados para este concurso. El tiempo disponible para la ejecución será de 30 minutos durante los cuales, el finalista deberá explicar al jurado los pasos que va realizando para obtener la receta final. Podrán traer la materia prima previamente preparada, cortada o semielaborada. Durante el showcooking, **el participante deberá emplatar su receta para 4 comensales** (3 miembros del jurado y 1 para su fotografiado)

Ignacio de las Cuevas S.A. se reserva el derecho de tomar imágenes y videos durante la elaboración de las recetas finalistas para su posterior publicación o difusión previo consentimiento escrito de cada participante.

7. El Jurado:

El jurado tendrá en cuenta para la elaboración de los platos:

- Presentación
- Aplicación de la castaña al plato
- Dificultad en su elaboración
- El gusto y el aroma
- La originalidad

Los platos se calificarán del 1 al 10 teniendo en cuenta los aspectos anteriormente citados.

El jurado estará compuesto por miembros del Comité Asesor de Xantar, de las escuelas de hostelería, prensa especializada y de las asociaciones de consumidores.

8. Premio

De entre los 3 finalistas se elegirá un ganador que obtendrá:

- 1 Vale de compra de 400 € a canjear en los supermercados Plenus, Aquíé o en los centros Cuevas Cash de toda Galicia.
- 1 lote de productos Cuevas Chef.

La aceptación de las presentes bases legales supone, en el caso de resultar finalista, la cesión gratuita a favor de Ignacio de las Cuevas S.A. del uso y difusión de la receta, así como de su adaptación o interpretación para su posterior reproducción o uso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios, así como adoptar las decisiones oportunas para el buen desarrollo del concurso.



Los premios se entregarán el domingo 5 de noviembre de 2023 durante la celebración de la clausura oficial de Xantar "Salón Internacional Turismo Gastronómico".

