

Bases Concurso "Mi pueblo cocina"

Concurso de recetas con relato rural

"**Mi Pueblo Cocina**" es un concurso de cocina no profesional en el que las historias cuentan. La asociación **Adri Teruel** organiza esta acción a través del proyecto **Pon Aragón en Tu Mesa**. El concurso está dirigido a personas que les guste la cocina y que vivan o tengan raíces en cualquiera de los municipios que pertenecen a Territorio ADRI de la Comunidad de Teruel.

Mi pueblo cocina pretende, además de recuperar y elaborar una receta, contextualizarla en una época, un oficio, una tradición familiar, con una puesta en escena que nos ayude a entender el plato presentado y a interpretarlo.

También incentivar una jornada de convivencia entre diferentes municipios del territorio como hilo conductor la gastronomía.

El plazo de inscripción es hasta el 15 de septiembre.

BASES

1. REQUISITOS GENERALES

1.1. Concurso dirigido **a todos los públicos**, no profesionales de la cocina y naturales de cualquier municipio del Territorio Adri o que tengan cierta vinculación con el mismo.

1.2. Solo se podrá participar por equipos de **mínimo 2 y máximo 4 personas**.

1.3. El **nombre del equipo** deberá estar relacionado con algún oficio o tradición popular del municipio.

1.4. Cada equipo participará con **un único plato, salado o dulce**. Los platos deberán tener como ingredientes principales productos agroalimentarios aragoneses, y con especial consideración aquellos productos agroalimentarios de la zona.

1.5. Es obligatorio inscribirse previamente, rellenando el boletín de inscripción en el formulario <https://forms.gle/54tKqah4Wo9r51Nv9> o enviándolo a mipueblcocinateruel@gmail.com

En él se deberá especificar: nombre y apellidos de la persona de contacto, teléfono, correo electrónico, municipio por el que participa, número de participantes del equipo, nombre del plato, breve descripción de la historia del plato.

2. SELECCIÓN RECETAS SEMIFINALISTAS.

Las veinte primeras recetas recibidas recibirán un obsequio por parte de la empresa colaboradora.

De entre todas las recetas recibidas en tiempo y forma serán seleccionadas **10 recetas que pasarán a la semifinal.**

Se tendrán en cuenta para la valoración de las 10 recetas finalistas los siguientes criterios:

- Utilización de ingredientes de la zona
- Historia del plato

Además se valorará positivamente aquellas recetas que estén acompañadas de documentos gráficos, fotos o videos de la receta enviada.

3 . FUNCIONAMIENTO DE LA FINAL DEL CONCURSO

Constará de dos partes:

3.1 Primera parte

Los diez equipos seleccionados para la **final** a realizar en **Villarquemado el 15 de octubre** deberán:

3.1 Los equipos semifinalistas deberán preparar el plato de la receta con la que han sido seleccionados representando así a su municipio en el concurso Mi pueblo cocina

3.2 Este plato deberá estar semielaborado a falta de los últimos toques y emplatado para el que los participantes contarán con **15 minutos**.

3.3. Se presentará **1 plato de exposición**, además de la cantidad equivalente a unas **4 raciones** para la valoración del jurado. Ver apartado valoraciones.

3.3 **Contextualización del plato.** Los equipos podrán incorporar a su participación, para una mejor valoración y hacer más atractivo el concurso de cara al público:

- Vestimenta o trajes de la época, referentes al nombre del equipo, la elaboración del plato original o la tradición popular en general.
- Atrezzo de cocina que consideren oportuno (aperos, utillaje, menaje, mobiliario antiguo).
- Utilización de léxico tradicional, en algunos casos en desuso, referente a costumbres, formas de cocinar o utillaje relacionado con el tema culinario.
- Documentación gráfica (fotografías antiguas, recortes de prensa...) si se dispone de ella. Se dispondrá de una pantalla para su proyección.

3.2 Segunda parte concurso

De los 10 equipos participantes, saldrán **3 finalistas** que competirán en la Gran Final para optar al premio “Mejor equipo Mi pueblo cocina”

Los tres equipos finalistas se enfrentarán a una **cesta sorpresa** con productos variados para realizar un plato con el **tiempo máximo de 120 minutos**.

4. PUNTUACIÓN DEL JURADO

Jurado compuesto por 4 profesionales de la hostelería y el mundo de la gastronomía.

El jurado deberá de valorar los siguientes aspectos:

- -Presentación del plato.
- -Interacción de sabores
- -Uso de productos de Aragón
- -Historia del plato y Contextualización del plato (solo en el caso de la primera parte)

5. PREMIOS

Los premios están valorados en 800€, premio en especie y canjeables en productos y servicios del territorio Adri Teruel.

3º finalista: 150€

2º finalista: 250€

1º finalista: 400€

Para más información: mipueblcocinateruel@gmail.com, 978 611 724 o 689 660 819