

Bases Concurso "Mi pueblo cocina"

Concurso de recetas con relato rural

El concurso organizado por **ADRI TERUEL**, Asociación para el Desarrollo Rural Integral de la Comunidad de Teruel, en el marco del proyecto **Pon Aragón en tu Mesa**, consistirá en la celebración de diferentes fases eliminatorias en las que los participantes deberán demostrar sus dotes culinarias, pero a la vez el acervo cultural y gastronómico que las recetas y platos presentados tienen en el territorio.

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. Si bien, esta última parte únicamente será necesario llevarla a cabo en la semifinal.

BASES - FASES ELIMINATORIAS

1. Funcionamiento del concurso

1.1. Concurso dirigido a **todos los públicos**, no profesionales 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**. Los integrantes de cada equipo podrán inscribirse únicamente en una localidad.

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**, que deberá presentar en localidad correspondiente, en la fecha y hora que la organización indique. Este plato deberá ser elaborado previamente.

1.5. Se presentará **1 plato de exposición**, además de la cantidad **equivalente a unas 6 raciones** para la valoración del jurado. Ver apartado valoraciones.

1.6. Los platos deberán tener como ingredientes principales productos agroalimentarios aragoneses.

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

1.8. De la realización de las semifinales saldrán **10 semifinalistas**, (en la semifinal de El Pobo, 3 finalistas, en Villastar 3 finalistas y en Cella 4 finalistas puesto que acogerá un mayor número de localidades participantes. Esta distribución de los finalistas queda reservada a ser cambiada por la organización en función de la afluencia de participantes a otras sedes de semifinales).

2. Puntuación del jurado.

2.1. Jurado compuesto por 6 jueces:

Voto popular; 3 asistentes del público.

2 Representantes de un establecimiento de la zona

1 Miembro de la Junta Adri Teruel o medio de comunicación.

2.2. Metodología a seguir:

El jurado deberá de valorar los siguientes aspectos:

Presentación del plato.

Interacción de sabores y uso de productos de Aragón

Historia del plato

Estos aspectos se valorarán de 1 a 5 puntos, cada uno de ellos.

Cada plato podrá conseguir un **máximo de 30 puntos** y un **mínimo de 6**, con la suma de los votos de todos los miembros del jurado.

2.3. En caso de empate entre dos equipos en la valoración final, se dará prioridad a la puntuación otorgada por los representantes de la administración local y hostelería.

3- LOCALIZACIÓN y FECHAS DE LAS SEMIFINALES

SEMIFINAL EL POBO - 26 DE AGOSTO: El Pobo, Corbalán, Cedrillas, Peralejos, Monteguado, Ababuj, Jorcas, Perales, Escorihuela, Aguilar del Alfambra, Camarillas, Alfambra, Orrios y Galve.

SEMIFINAL CELLA - 3 DE SEPTIEMBRE: Cella, Celadas, Villarquemado, Santa Eulalia, Torremocha de Jiloca, Torrelacárcel, Alba, Almohaja, Aguatón, Camañas, Argente, Lidón, Visiedo, Concud, Caudé, Fuentes Calientes, Cañada Vellida, Rillo, Pancrudo, y Alpeñés

SEMIFINAL VILLASTAR - 24 DE SEPTIEMBRE: Villastar, Villel, Cubla, Cascante del Río, Valacloche, Riodeva, Libros, Tramacastiel, Villaspesa, Castralvo, San Blas, El Campillo, Aldehuela, Valdecebro, Villalba Baja y Tortajada.

BASES – SEMIFINAL

1. Funcionamiento

1.1. La semifinal y final se desarrollarán previsiblemente el 10 de octubre en Villarquemado.

1.2. Pasarán a la semifinal los 10 equipos vencedores en las semifinales.

1.3. Estos equipos tendrán que presentar el mismo plato con el que han resultado ganadores en su sede de la semifinal.

1.4. El plato deberá llevarse a la semifinal prácticamente terminado, a falta de emplatar y darle el toque final para su presentación ante el jurado y el público asistente.

1.5. Contextualización del plato. Los equipos que pasen a la semifinal 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.

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

PREMIOS

1. Los equipos vencedores de cada fase eliminatoria un obsequio acreditativo
2. Los tres finalistas obtendrán diploma acreditativo y las siguientes cantidades:

3º finalista: 150€

2º finalista: 250€

1º finalista: 400€

En total 800€, premio en especie y canjeables en productos y servicios del territorio Adri Teruel.